



Enero_2^a Quincena 2025

BOLETÍN

I N F O R M A T I V O



Hostelería
de Valladolid

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Boletín Informativo

Del 20 de Enero al
3 de Febrero 2025

En este Boletín Informativo os mostraremos las noticias más relevantes relacionadas con el sector de la Hostelería y Turismo. Restauración - Hospedaje.



Castilla y León, escenario de película - Fitur 2025.

Durante la jornada del 24 de Enero, organizamos con Hosturcyl, un ShowCooking en el Stand de Castilla y León, en Fitur Madrid. Los cocineros que participaron fueron, Juan Carlos e Iván Merino del Restaurante Azul Mediterráneo de Valladolid y presentaron "Lechazus Deliciosus". Desde Soria y el Restaurante Virrey Palafox, Francisco y Francisco M. con "Costrada Salada de Torrezno", explicaron al público cómo elaboran su pincho.

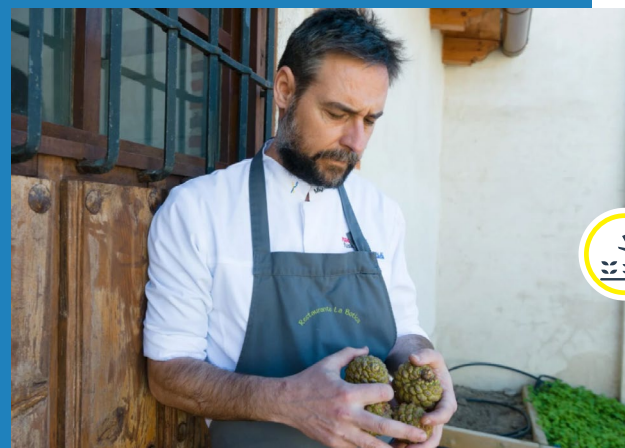
Con la propuesta "Tiramisú Salado de Elvira García" desde Toixos Events de Ávila, Iván y Yadi han disfrutado cocinando. Santiago y Carlos del Restaurante Hotel Rey Don Sancho de Zamora han innovado con "El Ibérico Zamorano". Ha sido un gran día maridando cada pincho con un vino de su provincia.

SABER MÁS...



Asociación de Hostelería

24.01.2025



El restaurante más sostenible de España está en un pueblecito de Valladolid, en Matapozuelos.

Miguel Ángel de la Cruz del Restaurante La Botica de Matapozuelos, ostenta una estrella Michelin, dos soles Repsol y acaba de recibir el Premio Sostenibilidad Revelación en la última jornada de Madrid Fusión 2025. Este concurso reconoce al restaurante que mejor representa el auténtico espíritu de la sostenibilidad en el sector de la hostelería en todo el territorio español.

SABER MÁS...



El Español

29.01.2025



Valladolid se muestra en Madrid Fusión como “un referente gastronómico nacional e internacional”



Teo Rodríguez, del Restaurante Trasto y vigente campeón del Campeonato Mundial de la Tapa, ha protagonizado esta ponencia “en torno a la alta gastronomía en miniatura”

SABER MÁS...

Europa Press

29.01.2025



El Wine Bar Castizo triunfa en el 3er Concurso de Platos del Cerdo de Castilla y León 2025 con su innovador “Donuts de oreja” y el segundo puesto ha sido para Iván Godoy del Restaurante RíoLuz

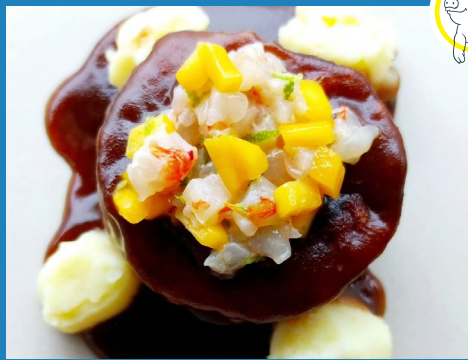


La tercera edición celebrada en el marco de la festividad de Las Candelas, ha coronado al restaurante Wine Bar Castizo de Valladolid como ganador del certamen gracias a su creación “Donuts de oreja” rellenos de guiso de oreja con verduritas de la huerta palentina, bañados en una salsa reducida hasta la extenuación y coronados con virutas de jamón Joselito. El segundo premio ha sido para Iván Godoy, chef del restaurante Rioluz con su “Rollito de Gocho”, una original propuesta rellena de carrilleras al curri rojo, puré de celeri, tartar de gambas con mango y una galleta de oreja.

SABER MÁS...

La Voz Digital

01.02.2025



PROHIBICIÓN ÓXIDO NITROSO - ENCUESTA sobre el uso de sifones en restauración

Una de las novedades sobre las iniciativas legislativas en el ámbito europeo es la iniciativa de clasificar el óxido nitroso como una sustancia tóxica y perjudicial para la salud, pretendiendo su prohibición. Os dejamos una encuesta realizada por KAYSER e iSi, con el objetivo de recoger información más específica sobre su uso.

Preguntas traducidas al español.

Pregunta 1. ¿Trabaja en el sector de la alimentación? (Cafetería, bar, restaurante, comida rápida...)

Pregunta 2. ¿Utiliza óxido nitroso (N₂O) en su empresa?

Pregunta 3. ¿En qué país se encuentra? ¿Cuántos empleados tiene su empresa? ¿Qué tamaño de cargadores/cilindros de óxido nitroso utiliza?

Pregunta 4. ¿Qué marca utiliza?



ENCUESTA



Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



En enero de 2025 se aprobará finalmente la Ley de desperdicios alimentarios

El proyecto de ley está en línea con el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, de la Agenda 2030 de Naciones Unidas, que establece en su punto 12.3 la necesidad de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante correspondiente a los niveles de venta al por menor y consumo, así como disminuir las pérdidas a lo largo de las cadenas de producción y suministro para el año 2030. Cualquier duda o aclaración no dudéis en consultar al departamento jurídico a través del siguiente correo: asociacion@valladolidhosteleria.com



SABER MÁS...



Hostelería de España y Makro

31.01.2025

La D.O. Ribera del Duero refuerza su posicionamiento internacional

En su continuo compromiso con la excelencia y la expansión internacional, la D.O. Ribera del Duero se prepara para destacar en las dos ferias de vino más importantes a nivel mundial. Se trata de Wine Paris, del 10 al 12 de febrero, y Pro-Wein, del 16 al 18 de marzo.



SABER MÁS...



Expreso

03.02.2025

La hostelería impulsa el empleo en 2024, con 1,85 millones de ocupados, 95.000 más que el año anterior

Por ramas de actividad, en restauración el empleo creció un 5,3% alcanzando cerca de 1,4 millones de trabajadores. En el alojamiento el crecimiento fue del 5,8%, hasta alcanzar los 465.100 ocupados.

SABER MÁS...



Hostelería Digital

28.01.2025



EL LOCAL DISPONE DE RECIPIENTES PARA QUE NUESTROS CLIENTES PUEDAN LLEVARSE LA COMIDA SOBRAANTE



Desde el 1 de enero de 2023 es obligatorio el cobro de los recipientes plásticos de un solo uso

(Art. 55 Ley 7/2022, de 8 de abril)

Su precio estará reflejado en el ticket de venta de manera separada



SE INFORMA DE QUE LOS CLIENTES PODRÁN APORTAR SUS PROPIOS RECIPIENTES

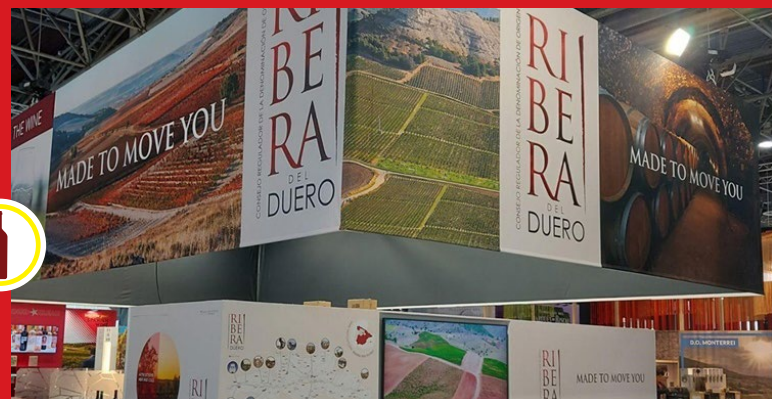


SE DISPONE DE BOLSAS DE PLÁSTICO COMPOSTABLES

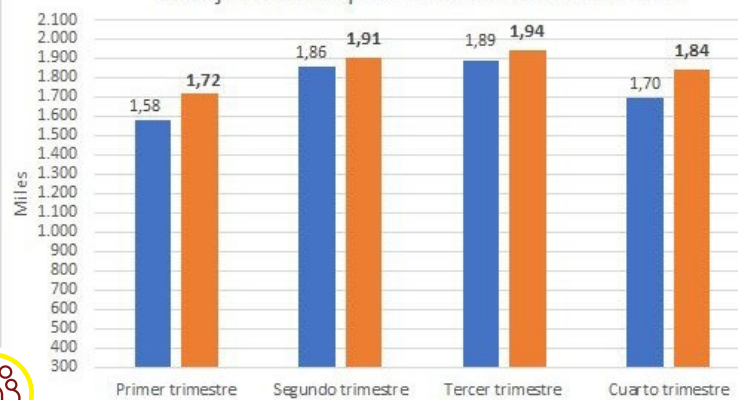
El anexo I del RD 293/2018 de 18 de mayo establece los precios orientativos de bolsas de plástico ligero y muy ligero según su espesor

Espesor (micras, µm)	Precio (€)
≤ 15	
≥ 15 < 40	
≥ 50	
≥ 50 (Contenido plástico reciclado ≥ 90 < 10)	

HOSTELERÍA DE ESPAÑA®



Trabajadores ocupados hostelería EPA. Millones



IMPORTANTE

Renovación Anual de Terrazas de Hostelería para el año 2025

"Vista la necesidad de impulsar el procedimiento para la renovación anual de las autorizaciones de terrazas de hostelería en vía pública para el año 2025 y atendidos los siguientes antecedentes y fundamentos. A continuación link de descarga

DESCARGAR



Ayuntamiento de Valladolid

21.01.2025





Las pernoctaciones en hoteles aumentaron un 4,9% en 2024, superando los 360 millones

Según los datos de la Encuesta de Ocupación Hotelera del INE. Las de los españoles prácticamente se mantuvieron en la misma cifra del año anterior, con un ligero incremento de un 0,2% hasta 10,2 millones, mientras que las de los extranjeros subieron un 7,5%, hasta 20,1 millones.



SABER MÁS...



Hostelería Digital

24.01.2025

Las pernoctaciones en alojamiento extrahotelero aumentaron un 3% en 2024

Los alojamientos turísticos extrahoteleros (apartamentos, campings, turismo rural y albergues) alcanzaron 142,6 millones de pernoctaciones en 2024, un 3% más que el año anterior, según los datos de la Encuesta de Ocupación de Alojamientos Turísticos del INE. Las de los españoles descendieron un 0,5%, mientras que las de los extranjeros aumentaron un 5,8%.

SABER MÁS...

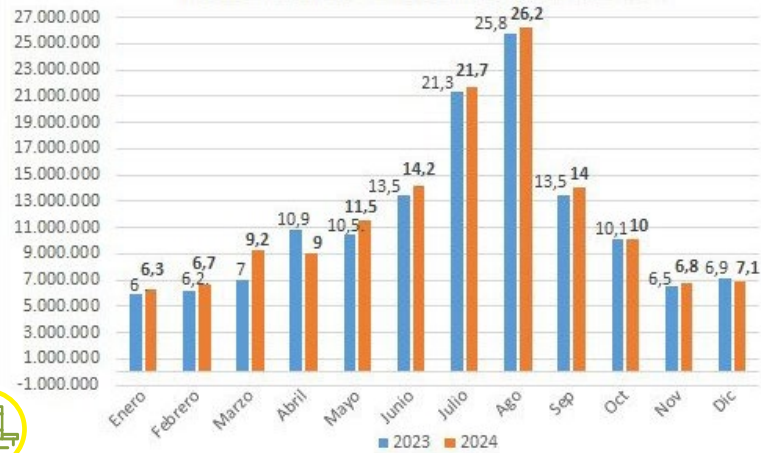


Hostelería Digital

31.01.2025



Pernoctaciones extrahoteleras. Millones



Infografía Total Empleo Anual



RAMA DE ACTIVIDAD



RESTAURACIÓN:
1,44 MILLONES
78,4%



1,39 MILLONES
74,9%



ALOJAMIENTO:
394.317
21,6%



465.075
25,1%

JORNADA LABORAL



INDEFINIDOS:
1,39 MILLONES
92,1%



1,42 MILLONES
76,7%



TEMPORALES:
112.128
7,4%



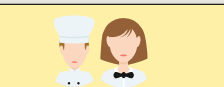
431.900
23,3%

Fuente:
INE (EPA). Nueva base 2021
Ministerio de Trabajo (Afiliados a la Seguridad Social)

EMPLEO SECTOR DE HOSTELERÍA

Media de 2024. Trabajadores y porcentaje sobre el total.

trabajadores afiliados EPA



TRABAJADORES/AS

1,83 millones

1,85 millones

9,1%

8,6%

del empleo total



Cluster de conocimiento de la estructura del sector



% SEGÚN SEXO



HOMBRES:
859.133
47,0%



839.250
45,3%



MUJERES:
970.211
53,0%



1.012.200
54,7%

RÉGIMEN LABORAL



ASALARIADOS/AS:
1,51 MILLONES
82,5%



1,54 MILLONES
82,9%



AUTÓNOMOS/AS:
319.911
17,5%



316.100
17,1%

496.172 EXTRANJEROS/AS
27,1% del total de hostelería 20,5% del total de extranjeros/as



1ª JORNADA Los Clubs son Cultura

El proyecto LOS CLUBS SON CULTURA pretende impulsar la protección de los derechos de propiedad intelectual, el reconocimiento a la creación artística y poner en valor la música de baile, posicionando a los locales de ocio como referentes culturales y creativos. El 29 de Enero en la Sede de SGAE en Barcelona se abordaron temas clave como la propiedad intelectual, la creación musical y la importancia del uso de la aplicación de herramientas tecnológicas para reconocer y remarcar los repertorios musicales utilizados en los locales de ocio.

SABER MÁS...



España de Noche

28.01.2025



La música urbana representa el 35,67% de las canciones que suenan en las discotecas españolas

La música urbana, liderada por géneros como el reguetón, representa el 35,67% de las canciones que suenan en las discotecas españolas, seguida del pop (28,93%). Otros estilos, como la electrónica (2,70%), el rock (2,08%), la música alternativa (1,77%), el reggae (1,28%), la música universal o étnica (0,90%) y otros (0,59%), también tienen presencia en los espacios de ocio nocturno. Los resultados del estudio se han obtenido a partir de una muestra de diferentes locales del país y permite obtener una primera foto fija de las obras utilizadas en los clubs, asegurando un reparto más justo y equitativo de los derechos de autor asociados.

SABER MÁS...



España de Noche

30.01.2025



El ocio nocturno de Madrid prefiere “20 clientes de una copa a uno que beba 20 copas”

El ocio nocturno y la ingesta de bebidas alcohólicas han estado históricamente ligados. Los bares, las discotecas y los eventos nocturnos son espacios donde su consumo se eleva formando parte de la diversión que ofrecen a sus clientes. Sin embargo, en los últimos años, la industria de la noche ha tomado conciencia sobre la importancia de fomentar un consumo responsable, además de promover un ocio más seguro y saludable.

SABER MÁS...



España de Noche

03.01.2025