



Marzo 2026

BOLETÍN

I N F O R M A T I V O



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



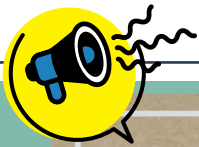
Boletín Informativo

Del 2 al 31 de marzo del 2026

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



BUSCA TU BARRIO Y PARTICIPA



Ya está en marcha la 5ª Edición del Concurso Valladolid Tapas Walk

Inscríbete en el V CONCURSO DE TAPAS POR BARRIOS CIUDAD DE VALLADOLID, se agrupan todos los barrios en 5 fases, podrán participar los establecimientos pertenecientes a esos barrios y en las fechas señaladas.

FASE 3 / del 14 al 19 de Abril

***Último día de inscripción el 20 de marzo.**

SAN NICOLÁS - SAN PABLO - LA RONDILLA - BELÉN - BARRIO ESPAÑA - HOSPITAL - LAS BATALLAS - SAN PEDRO REGALADO - LOS SANTOS - PILARICA



Vuelven...Las Jornadas del Espárrago y El Lechazo.

Del 7 de al 14 de mayo.



La Churrería de Rita se proclama ganador de la primera fase del V Concurso Tapas por Barrios Ciudad de Valladolid



El establecimiento de Villa del Prado ha resultado vencedor con su tapa “El buñuelo que quería ser patata”. Se trata de un buñuelo de cecina relleno de puré de patata y queso de La Cruz del Pobre, acompañado de crema fresca y teriyaki de verdejo y miel.

La segunda posición ha sido para La Dársena de La Victoria con su propuesta “Concha atlántica de manzana y aire” una falsa concha de zamburiña con salsa de manzana ácida, zamburiña envuelta en corteza de cerdo suflada, gel picante y aire de albariño.

Los diplomas a los 19 establecimientos participantes y los premios a los ganadores se han entregado en la mañana de este miércoles 4 de marzo en el Centro Cívico Parquesol.

El jurado de esta primera fase de la quinta edición del concurso ha estado compuesto por tres cocineros profesionales y propietarios de sus establecimientos, Carlos González, del Restaurante Ubi La Vega en Arroyo de la Encomienda; Silvia Herrera de Mérida Wines en Mérida de Peñafiel; María López del Hotel Rural La Tejera en Quintanilla de Arriba; como jurado popular Miguel Ángel González





El Lagar se proclama ganador de la segunda fase del V Concurso Tapas por Barrios Ciudad de Valladolid



El establecimiento de Parque Alameda ha resultado vencedor con su tapa “Lagarcito” se trata de un cocido en cuatro texturas. Tierra de garbanzo. Copos de su caldo. Compango. Piparra en tempura.

La segunda posición ha sido para Athenea de la zona Plaza de Toros “Tacabrón” un taco crujiente relleno de pollo al vino y salsa criolla.

Los diplomas a los 20 establecimientos participantes y los premios a los ganadores se han entregado en la mañana de este viernes 27 de marzo en el Centro Cívico José María Luelmo.

El jurado de esta segunda fase de la quinta edición del concurso ha estado compuesto por un cocinero profesional y propietario del establecimiento, Teo Rodríguez del Restaurante Trasto, un profesor y un alumno del IES Diego de Praves, Pilar Ortega y David Frutos, respectivamente; y como jurado popular Laura Valenciano.





La Semana Santa Gastronómica de la Provincia de Valladolid

La Diputación de Valladolid y la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid presentan la Guía de las Jornadas Gastronómicas y la Guía de las Torrijas de Alimentos de Valladolid para Semana Santa.

La Guía de Jornadas Gastronómicas de Semana Santa nace con el propósito de acompañar al visitante, y también al vallisoletano, en un recorrido por los sabores más representativos de nuestra provincia en estas fechas.

Así, la nueva guía recorre desde los platos de vigilia, donde el pescado y las legumbres toman el relevo, hasta los dulces más emblemáticos, cada propuesta refleja el equilibrio entre tradición, producto y saber hacer.

Restaurantes y bares abren sus puertas para mostrar lo mejor de su cocina, combinando recetas de siempre con toques contemporáneos.

DESCARGAR GUÍA JORNADAS

DESCARGAR GUÍA TORRIJAS

Degustación de Sopas de Ajo por la Provincia

Esta actividad nace con el objetivo de rendir homenaje a la Semana Santa de aquellas localidades que con su esfuerzo siguen manteniendo las tradicionales procesiones y por ello hemos querido rescatar una de las recetas más emblemáticas de la cocina castellana, especialmente vinculada a estas fechas de vigilia, las sopas de ajo, elaboradas con ingredientes sencillos, pan, ajo, pimentón y caldo.

Más allá de su sabor, esta propuesta invita a compartir,

a reunirse y a redescubrir el valor de lo tradicional. Un espacio donde la gastronomía se convierte en punto de encuentro, y donde cada cucharada cuenta una historia. Invitamos al público a formar parte de esta experiencia única, en la que tradición, cultura y cocina se unen para celebrar la Semana Santa de una forma cercana y auténtica.

Participan: Villavicencio de los Caballeros, Villanueva de Duero, Fresno el Viejo y Cogeces del Monte.





Valladolid refuerza su liderazgo enogastronómico con la segunda edición de 'Vino + Tapas'



El evento se celebrará del 15 al 17 de mayo de 2026 dentro de la programación de las Fiestas de San Pedro Regalado ofreciendo una propuesta única a todos los públicos.

La propuesta gastronómica reunirá seis elaboraciones de primer nivel, correspondientes a los bocados ganadores del 'Campeonato Mundial de Tapas, Ciudad de Valladolid' y del 'Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, Ciudad de Valladolid' en la edición 2025. El pasaporte mundial incluirá las creaciones 'Humo bajo la tapa' del restaurante Al Dente Enoteca de Australia, hermanado con El Corregidor, 'Esmeralda' del restaurante Fresh & Aged Italian steak house en Taiwán y hermanado con el restaurante Sala 20 y 'La reina del mar' de Brasserie Touch, en Noruega, hermanado con Restaurante Originario.

Por su parte, el pasaporte nacional ofrecerá la tapa ganadora del certamen 'Milpa', de Habanero Taquería en Valladolid, 'Tronco Porko' del restaurante Can Ros en Burriana, Castellón, hermanado con Moka y 'Perdiz, maíz y escabeche', del restaurante El Mirador de la Mancha, en Ciudad Real, hermanado con el Bar Las Kubas.





Valladolid elige las mejores torrijas de España: el top tres son vallisoletanas



Más de cien participantes han competido en el Concurso Nacional de Torrijas en Valladolid, que celebra su primera edición y busca premiar la elaboración de estos típicos dulces. Esta competición, se ha encargado de buscar “la mejor torrija de España”.

GANADORES:

- Talavera Gastronomía. Mejor Torrija Tradicional.
- La Botica de Matapozuelos. Mejor Torrija Innovadora.
- Azul Mediterráneo. Mejor Torrija Salada.
- Mélida Wines. Accésit Alimentos de Valladolid y 3º Premio Torrija Innovadora.
- Los Molinos. 2º Premio Torrija Salada.



SABER MÁS...



Diario de Valladolid

16.03.2026

Vayco, la vermutería que hace la mejor hamburguesa de Castilla y León



La ganadora ha sido la V26 que pasa por ser una receta basada en la clásica combinación de pan, carne, queso, bacon, tomate, lechuga y pepinillos, aunque con una vuelta de tuerca que resulta exquisita.

SABER MÁS...



El Español

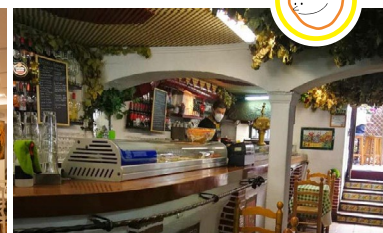
21.03.2026



Estos son los nuevos Soletes Repsol



Según la Guía Repsol “los Soletes son lugares que recomendarías a un amigo por su propuesta apetecible, solvente y asequible que se visten de celebración sin perder su carácter cotidiano”. Las Kubas. Bar Campero. Mesón Lo Rico de Castilla. Jimeno Factoría. El Restaurante Abrasador El Astral. La Taberna de Fuensaldaña.



SABER MÁS...



Diario de Valladolid

23.03.2026



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Valladolid pone en marcha el nuevo autobús turístico 100% eléctrico y accesible



El nuevo autobús, de la marca ANKAI, sustituye al anterior que contaba con más de 20 años de antigüedad, dando respuesta a uno de los objetivos prioritarios de la Concejalía de Turismo, Eventos y Marca Ciudad como es avanzar hacia un turismo más inclusivo y adaptado a las necesidades actuales.

El vehículo presenta una imagen renovada con el color rojo como protagonista, en sustitución al actual amarillo, y un vinilado con el skyline de Valladolid en color blanco, que refuerza su identidad visual y su atractivo turístico.



SABER MÁS...



Ayuntamiento de Valladolid

27.03.2026

Hostelería de España crea una herramienta para facilitar a los establecimientos el cumplimiento de la Ley de Desperdicio Alimentario



Con el objetivo facilitar al sector de la hostelería, compuesto por más de 300.000 empresas, Hostelería de España ha creado la web www.hosteleriacircular.es, una ventanilla digital orientada al cumplimiento de la norma con toda la información necesaria y la documentación requerida para aplicar la normativa.

Los establecimientos de hostelería están obligados a facilitar al consumidor que pueda llevarse, sin coste adicional alguno (salvo en el caso de envases de plástico), la comida sobrante, salvo en los formatos de servicio de bufé libre o similares, donde la disponibilidad de comida no está limitada.



SABER MÁS...



Hostelería España

26.03.2026

La Cámara de Valladolid, en colaboración con el Ayuntamiento de Valladolid, lanza nuevas ayudas para impulsar la competitividad en pymes y micropymes



Impulsado por el convenio con el Ayuntamiento de Valladolid, este programa refuerza la competitividad empresarial alineada con la transición ecológica.

El programa contribuye al despliegue de la Misión Valladolid, alineando al tejido empresarial con el objetivo de avanzar hacia una ciudad climáticamente neutra, más innovadora y resiliente, en la que la sostenibilidad se consolida como palanca de competitividad y crecimiento económico.



SABER MÁS...



Ayuntamiento de Valladolid

19.03.2026



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



SEGITTUR y Hostelería de España impulsan la digitalización del canal Horeca turístico



El objetivo es conectar la estrategia institucional de digitalización con la realidad operativa de los negocios hosteleros, abordando sus necesidades desde un enfoque práctico y cualitativo. La iniciativa busca reforzar la competitividad del sector a través del uso eficiente de herramientas digitales.

Comprender en profundidad las barreras reales a la digitalización, validar las percepciones del sector mediante metodologías cualitativas y formular recomendaciones prácticas, escalables y adaptadas a distintos niveles de madurez digital y tipologías de establecimientos.

SABER MÁS...



Hostelería España

25.03.2026



Oferta de la Clínica Universitaria de Navarra de Seguro de Salud para los Asociados y Familiares.



Nuevas tarifas del acuerdo Acunsa.

SABER MÁS...



APEHVA

10.03.2026



La hostelería prevé una Semana Santa similar a la del año pasado



La encuesta de previsiones de Semana Santa 2026 recoge la opinión de más de 370 establecimientos hosteleros de todo el territorio nacional. La muestra está compuesta principalmente por alojamientos (38,5%) y restaurantes (37,2%), seguidos de bares (13,2%) y cafeterías (6,5%), con una presencia menor de ocio nocturno y cadenas de restauración.

SABER MÁS...



Hostelería España

23.03.2026



El talento de los DJs y productores se reconoce en la gala de AEDYP



Durante la gala participó el presidente de España de Noche, Ramón Mas, y Gloria Cabrera, gerente de FECALON, quienes quisieron poner en valor la figura del DJ como artista, creador y parte esencial de la experiencia musical que se desarrolla en los espacios de ocio y en la cultura musical contemporánea.

SABER MÁS...



España de Noche

12.03.2026





La inestabilidad en la alta velocidad y la subida del coste de los carburantes comprometen la movilidad turística en un momento clave para el sector hotelero



CEHAT advierte de un posible impacto directo en la demanda, la competitividad de los destinos y el empleo del sector turístico. dispositivos de emergencia y facilitar la normalización de la situación en los territorios más impactados por el temporal. Una actuación que refleja, una vez más, la vocación de servicio público y el compromiso social del sector hotelero.

Subraya que la recuperación del servicio ferroviario debe realizarse con todas las garantías de seguridad como elemento irrenunciable.



SABER MÁS... CEHAT

18.03.2026

Infografía Cifra de Negocios 2026



CIFRA DE NEGOCIOS

Enero 2026



HOSTELERÍA

Variación interanual ene. 2026 vs. ene. 2025
Variación mensual ene. 2026 vs. dic. 2025

+3,9%

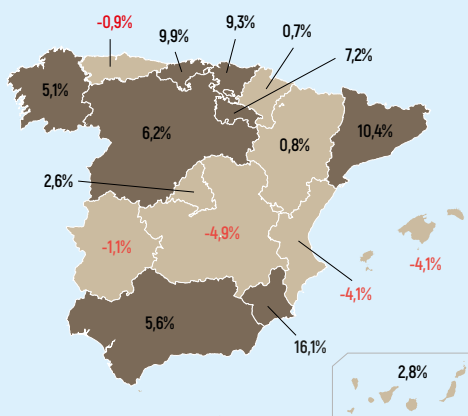
-11,9%

Cluster de conocimiento de la estructura del sector



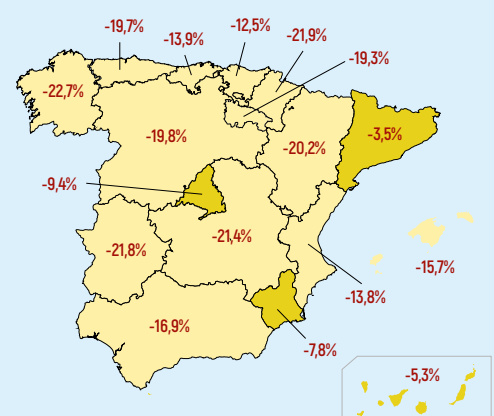
OBSERVATORIO HOSTELERÍA
CLUSTER ESTRUCTURA DEL SECTOR

HOSTELERÍA CC.AA. Variación ene. 2026 vs. ene. 2025



■ Por debajo de la media ■ Por encima de la media

HOSTELERÍA CC.AA. Variación ene. 2026 vs. dic. 2025



■ Por debajo de la media ■ Por encima de la media

POR RAMA DE ACTIVIDAD

RESTAURACIÓN



Variación interanual ene. 2026 vs. ene. 2025
Variación mensual ene. 2026 vs. dic. 2025

+4,9%

-11,1%

ALOJAMIENTO

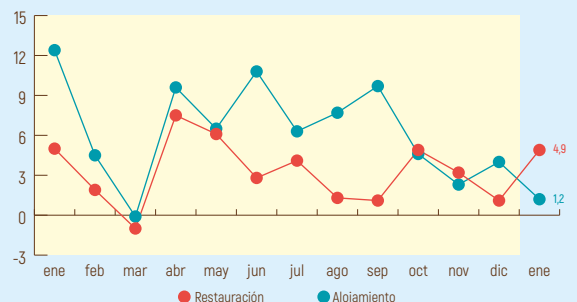


Variación interanual ene. 2026 vs. ene. 2025
Variación mensual ene. 2026 vs. dic. 2025

+1,2%

-14%

EVOLUCIÓN INTERANUAL. Años 2025-2026



Fuente: INE-IASS. Base 2021



CaixaBank e ILUNION lanzan una iniciativa de accesibilidad para toda la cadena de servicio en alojamientos turísticos

CaixaBank e ILUNION Accesibilidad han lanzado la guía 'Cómo hacer accesible un alojamiento turístico. Requisitos legales y funcionales', el primer manual que aborda la accesibilidad en todos los eslabones del servicio que un establecimiento ofrece a sus huéspedes y clientes, desde el primer clic de la reserva online hasta el check-out.



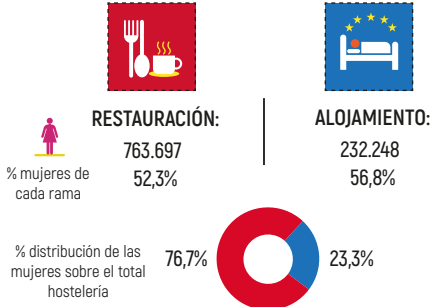
¿CÓMO HACER UN ALOJAMIENTO TURÍSTICO ACCESIBLE?
Requisitos legales y funcionales

SABER MÁS... CEHAT

30.03.2026

Infografía Anual Empleo Mujeres en la Hostelería

RAMA DE ACTIVIDAD

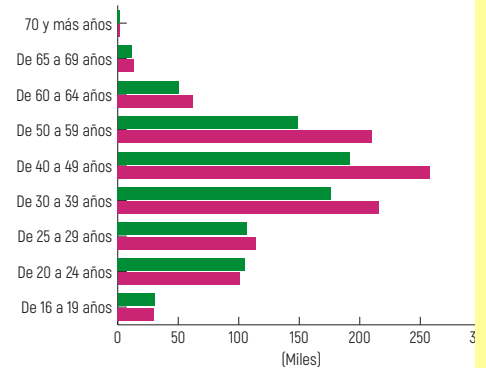


LA MUJER EN LA HOSTELERÍA

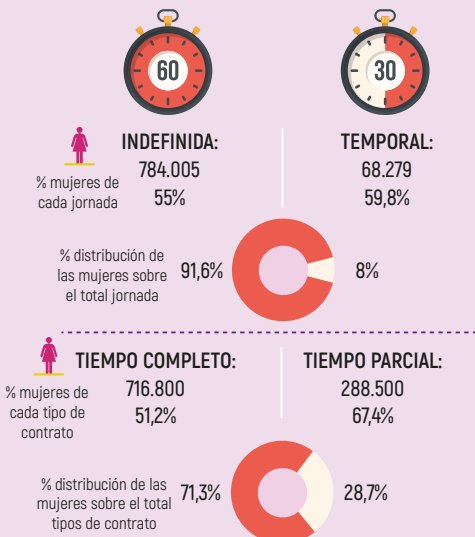
AÑO 2025



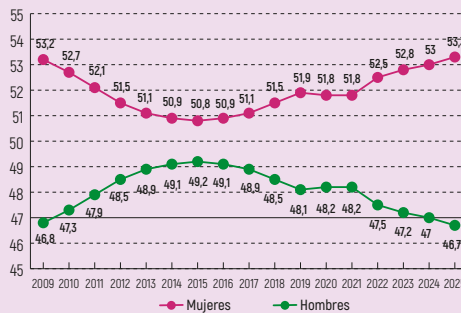
EDAD



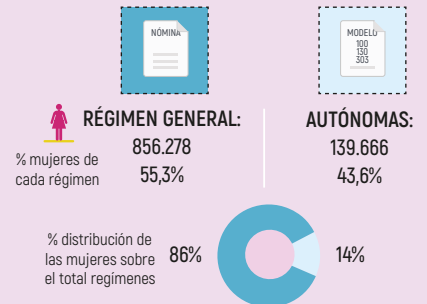
JORNADA LABORAL



Porcentaje de mujeres y hombres sobre total hostelería (%)



RÉGIMEN LABORAL



Cluster de conocimiento de la estructura del sector



OBSERVATORIO HOSTELERÍA



Fuente: Ministerio de Trabajo - Afiliados a la Seguridad Social *Tiempo completo y Tiempo parcial: EPA