



Marzo 2025

BOLETÍN

I N F O R M A T I V O



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Boletín Informativo

Del 10 de Marzo al
30 de Marzo 2025

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



Jaime Fernández Lafuente ha sido elegido miembro del Comité Ejecutivo de Hostelería de España.

Le acompañará a José Luis Álvarez Almeida, nuevo presidente de Hostelería de España, como Vocal en Restauración Social y Colectividades.

José Luis Álvarez Almeida ha sido elegido, por aclamación, presidente de Hostelería de España en la Asamblea General Electoral que se ha celebrado en la mañana del pasado 18 de marzo en la sede de CEOE en Madrid.

El nuevo presidente de la patronal ha nombrado a los miembros del Comité Ejecutivo que

le acompañarán durante su trayectoria. Entre ellos, Jaime Fernández Lafuente ha sido elegido Vocal en Restauración Social y Colectividades. Jaime, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid y de la Confederación de Hostelería y Turismo de Castilla y León afronta seguir en el Comité para avanzar en firme con grandes proyectos, apuesta por la hostelería como pieza fundamental del tejido social y cultural del país.



SABER MÁS...

Asociación de Hostelería

18.03.2025



VALLADOLID TAPAS WALK 2025 4º CONCURSO DE TAPAS POR BARRIOS

Estamos en la 4º Edición del Concurso Valladolid Tapas Walk 2025

Cuarta Fase del 24 al 29 de Junio

APÚNTATE



Busca tu Barrio y Participa !

19.03.2025





La Dársena de la Victoria con su tapa "Canutillo de Gamba Blanca" se proclama ganador de la segunda fase del IV Concurso Tapas por Barrios Ciudad de Valladolid



"Canutillo de Gamba Blanca", una hoja de shiso crujiente rellena de espuma de aguacate y tartar de gamba blanca con salsa ponzu y gel mango.

El segundo clasificado ha sido El Yantar con su tapa "La Gamberra" un cracker de gamba rellena de su paté, chocolate negro y una espuma de leche de tigre thai.

Los diplomas a los 16 establecimientos participantes y los premios a los ganadores se han entregado en la mañana de este miércoles 26 de marzo en el Centro Cívico Canal de Castilla, con la presencia del vicepresidente de la Asociación, Amalio del Pozo. Esta segunda fase se ha celebrado del 11 al 16 de marzo en la zona de La Victoria, Huerta del Rey, Villa del Prado y Parquesol. El jurado compuesto por una cocinera profesional, Yolanda Martín chef del Restaurante Mesón Maryoblei en Cogeces del Monte; Carlos Calderón y Fátima Serrano, profesor y alumna, respectivamente, del IES Diego de Praves; y Pablo Trillo como jurado popular, han destacado el alto nivel de los participantes y las diferentes creaciones originales de los cocineros.



SABER MÁS...

Asociación de Hostelería

26.03.2025



El Mesón Maryoblei y el Originario, finalistas en el Concurso Las Mejores Verdinas de España Ciudad de Oviedo



Con el objetivo de reconocer y poner en valor el gran trabajo de los profesionales de la hostelería de España, en múltiples formatos, con las Verdinas de Asturias Marca de Garantía como protagonista, se ha puesto en marcha la tercera edición del Concurso Las Mejores Verdinas de España, Gran Premio Ciudad de Oviedo.

Participan en el concurso, todos los cocineros y establecimientos hosteleros de España que han incluido un plato de verdinas dentro de la XI Ruta de la Fabada y las Verdinas, demostrando como su exquisitez y perfección están fuera de lo común y son el secreto del éxito de la esmeralda de las legumbres, en la gastronomía española. La final será el 31 de marzo de 10.00h. a 14.00h. en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Oviedo.

SABER MÁS...

Mejores Verdinas de España

28.03.2025



Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



La cocina de Valladolid suma un nuevo sol de Repsol: estos son los restaurantes premiados

El restaurante 'Curioso' en Peñafiel se añade a la lista de la Guía Repsol.

Así, 'Curioso' obtiene su primer sol y se une a la lista conformada por Ambivium (Peñafiel), La Botica de Matapozuelos (Matapozuelos), Refectorio (Sardón de Duero), Trigo (Valladolid), Alquimia Laboratorio (Valladolid), Cepa 21 (Castrillo de Duero), Dámaso (Valladolid), Fuente Aceña (Quintanilla de Onésimo), Llantén (Valladolid), Sibaritas Klub (Valladolid), Suite 22 (Valladolid), Taller Arzuaga (Quintanilla de Onésimo), Trasto (Valladolid) y Villa Pameresa (Valladolid). Además GastroLava ha obtenido un Solete.

SABER MÁS...



Diario de Valladolid

18.03.2025



Salamanca se convertirá en "capital de la gastronomía" los días 19 y 20 de mayo

La ciudad acogerá la primera Cumbre Internacional de Gastronomía bajo el lema 'Una cocina monumental' organizada por la Junta de Castilla y León y en la que participarán chefs nacionales e internacionales de primer nivel.

Salamanca acogerá los próximos días 19 y 20 de mayo su primera Cumbre Internacional de Gastronomía organizada por la Junta de Castilla y León bajo el lema 'Una cocina Monumental'. La cumbre se desarrollará, como sede principal, en el Colegio Arzobispo Fonseca y contará con diferentes actividades en el patio de las Escuelas Menores y el convento de San Esteban. En la presentación de esta cita han intervenido el alcalde de Salamanca, Carlos García Carbayo; el consejero de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Castilla y León, Gonzalo Santonja; el rector de la Universidad de Salamanca, Juan Manuel Corchado Rodríguez; el presidente de la Diputación de Salamanca, Javier Iglesias y el presidente de la Confederación de Empresarios de Hostelería de Castilla y León-HOSTURCYL, Jaime Fernández.

SABER MÁS...



Hostelería Salamanca

19.03.2025



El sector de la hostelería nombra presidente de honor a José Luis Yzuel y le entrega la insignia de oro de Horeca Zaragoza

El sector de la hostelería en Aragón se ha unido para reconocer con especial gratitud la trayectoria, el liderazgo y el trabajo de José Luis Yzuel por y para el sector durante más de treinta años.

SABER MÁS...



Hostelería Digital

26.03.2025





Hostelería de Valladolid
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Convocatoria Rueda de Prensa. Evolución y perspectivas primavera sector alojativo: Informe Smart Observatory



CEHAT y PwC convocan una rueda de prensa el martes, 1 de abril a las 11:30 horas, para presentar una nueva edición del Smart Observatory, el informe sobre la evolución de la industria hotelera en España, donde se abordarán las perspectivas para la temporada de primavera 2025. Lugar: Hotel Orfilia (Calle de Orfilia6, Madrid)

INSCRIPCIÓN



CEHAT

20.03.2025



Club Culture Festival - 16 DE MAYO

Como acción organizada por España de Noche, la participación de los locales es gratuita. Para participar, solo necesitamos que nos hagáis llegar la programación y los datos de cada club y discoteca que tendrá lugar el sábado 16 de mayo:

Nombre del local

Logotipo

Programación para el 16 de mayo (artistas/DJs invitados, temática, horarios...)

Precio de la entrada

Todos los locales que queráis participar en el proyecto debéis hacernos llegar la información a : info@espanadenoche.es

SABER MÁS...



España de Noche

26.02.2025

Infografía Cifra de Negocios Enero 2025



CIFRA DE NEGOCIOS Enero 2025



HOSTELERÍA

Variación interanual ene. 2025 vs. ene. 2024

+6,9%

Variación mensual ene. 2025 vs. dic. 2024

-13,5%

POR RAMA DE ACTIVIDAD

RESTAURACIÓN

Variación interanual ene. 2025 vs. ene. 2024

+5%

Variación mensual ene. 2025 vs. dic. 2024

-14,2%

ALOJAMIENTO

Variación interanual ene. 2025 vs. ene. 2024

+12,4%

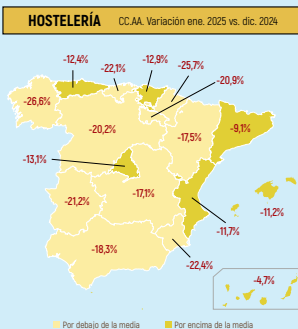
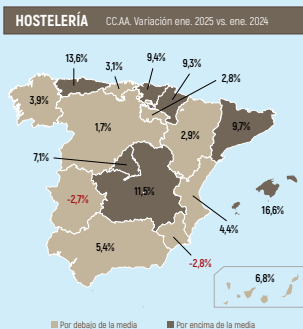
Variación mensual ene. 2025 vs. dic. 2024

-11,7%

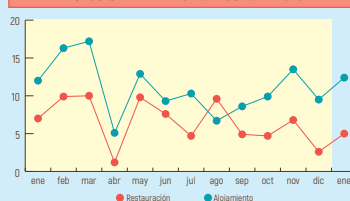
Cluster de conocimiento de la estructura del sector



OBSERVATORIO HOSTELERÍA
CLUSTER ESTRUCTURAL DEL SECTOR



EVOLUCIÓN INTERANUAL. Años 2024-2025



Fuente: INE-IASS. Base 2021

21.03.2025



Enmiendas del senado mediante mensaje motivado



Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

SABER MÁS...

Boletín Oficial de las Cortes Generales 20.03.2025



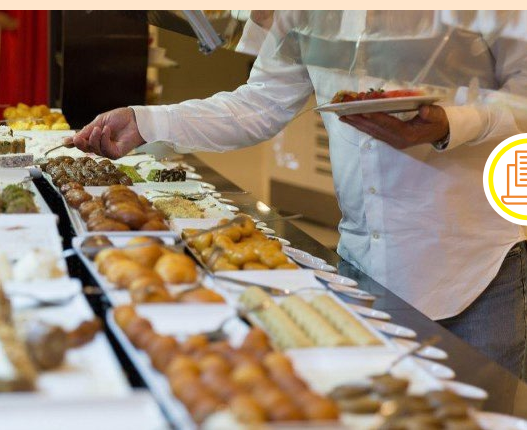
Principales implicaciones en el sector HORECA que tendrá la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

1. Las actividades destinadas a prevenir y reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario tienen que seguir los siguientes principios. Prevención, Jerarquía de prioridades y fomentar la donación de alimentos.
2. Jerarquía de prioridades: transformación de productos agrarios o alimentos que no se han vendido en otros productos alternativos para consumo humano.
 - Donación de alimentos.
 - Alimentación animal y a la fabricación de piensos.
 - Producto alternativo en otra industria.
3. Acuerdos o convenios de donación y Plan de aplicación para la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario. Serán aplicadas transcurrido el plazo de un año desde la publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Más Aclaraciones...

Asociación de Hostelería

21.03.2025



Desconcierto en la hostelería y el alojamiento sobre la aplicación de la normativa de desperdicio alimentario

Hostelería de España, asociación que agrupa a las más de 300.000 empresas que conforman el sector de la hostelería, y la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), que representa a más de 17.000 empresas del sector del alojamiento turístico en España (hoteles, apartamentos turísticos, campings, resorts, balnearios, etc.), muestran su gran preocupación ante lo sucedido el pasado jueves en el Congreso de los Diputados en relación con la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

SABER MÁS...

Hostelería Digital

28.03.2025



Ayudas minimis.

A raíz del Plan de ayudas de eficiencia energética solicitado por las empresas ha surgido un contexto de dudas en relación con estas y su consideración de ayudas minimis, debiendo aplicarse en este caso el límite establecido en la normativa europea. Por ello, y con el fin de esclarecer este contexto, os enviamos una nota informativa al correo donde se realiza una explicación de la normativa europea y nacional para clarificar todos los puntos sobre los que han surgido estas dudas.

SABER MÁS...

Hostelería Digital

28.03.2025



Socio Protector

2025

*Establecimiento Colaborador
con la Semana Santa de Valladolid*

JUNTA
DE
COFRADÍAS
DE SEMANA SANTA
VALLADOLID



Socio Protector Semana Santa 2025

Con motivo de la Semana Santa os hacemos llegar un formulario para aquellos establecimientos que deseéis colaborar haciéndoos Socios Protectores de la Junta de Cofradías de Semana Santa de Valladolid. Todos aquellos establecimientos que se hagan Socios Protectores recibirán:

- Cartelería de la Semana Santa
- Guías
- 2 entradas para la procesión del Viernes Santo en la Plaza Mayor.
- Un distintivo acreditativo como socio protector.

El último día para poder mandarnos el formulario cumplimentado será el viernes 4 de Abril. El importe mínimo que aconsejamos como Socio Protector es de 100 €, si alguien quisiera aportar más también podría.

[Rellenar Formulario](#)

Asociación de Hostelería

27.03.2025

Sopas de Ajo Semana Santa

Con motivo de la Semana Santa, la Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid vamos a realizar la siguiente colaboración con las Junta de Cofradías de la provincia consistiendo la acción en la elaboración de una tapa de sopas de ajo que se regalara a los cofrades.

¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?

Establecimientos de Valladolid, Capital y Provincia (establecimientos adheridos a la Marca Alimentos de Valladolid y/o Apehva).

¿QUÉ REQUISITOS DEBO CUMPLIR?

1. Con el fin de colaborar con las Cofradías de Semana Santa, todos los establecimientos tendrán que elaborar 200 sopas de ajo para regalar a los cofrades entre el 13 y el 20 de abril (formato tapa) que serán abonadas por la Asociación de Hostelería. Se entregarán 200 tickets con el nombre de cada establecimiento a la Junta de Cofradías, y será la propia Junta la que se encargue de entregar los tickets a los cofrades.

2. Al finalizar las jornadas, cada establecimiento facturará a la Asociación tantos tickets como haya recogido con el nombre de su establecimiento a razón de 1,50€ IVA incluido por cada ticket, la bebida no está incluida y tendrá que abonarla el cofrade.

3. Se tendrá que mandar la factura a la Asociación de Hostelería entre el 28 de abril y el 2 de mayo junto con los tickets para su abono.

¿CÓMO ME INSCRIBO EN LAS JORNADAS? Mandanos un correo con tu nombre y dirección del establecimiento o Rellena el siguiente formulario.

[Rellenar Formulario](#)

Asociación de Hostelería

27.03.2025

