



Noviembre_2ª Quincena 2024

BOLETÍN

I N F O R M A T I V O



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



Boletín Informativo

Del 21 de Noviembre al
2 de Diciembre 2024

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



Entrevista con Víctor Talavera ganador del X Certamen Nacional de Gastronomía.

Javier y Víctor Talavera, padre e hijo, del Restaurante Talavera, nos conceden una entrevista. Un premio que lleva mucho trabajo, esfuerzo y dedicación.

Víctor nos comenta que no se lo esperaba, se siente muy contento y orgulloso, ha conocido a muchos compañeros en el campeonato, "Ver pasar cada plato y cada vez te vas poniendo más nervioso porque veías sus guarniciones y pensabas...cómo han hecho eso... pero al final nosotros llevábamos nuestro plato, teníamos que confiar en él y que todo saliese perfecto para poder ganar y llegar al primer puesto" nos comenta



ENTREVISTA



Comunicación Apehva

21.11.2024



"Marte", tapa ganadora del II concurso "Con un toque de saber"

"Marte" tapa creada por Alfonso y Atreyu Pérez, padre e hijo, ha sido la tapa ganadora del II concurso "Con un toque de saber". Un certamen que en esta ocasión rebatía a los participantes a elaborar platos relacionados con la Astronomía.

Nil Vegara ("El Yantar"), Rubén Escudero (Restaurante "Rubén Escudero") y Jennifer Angélica ("Miel y Mostaza"), ganadores del III Concurso de Valladolid Tapas Walk 2024; y Beatriz Gutiérrez Alberca, responsable del Departamento de Educación del Museo de la Ciencia han sido los miembros del jurado.

SABER MÁS...



Museo de la Ciencia Valladolid

23.11.2024





Una red contra la Violencia Machista

La periodista vallisoletana Ana Martín pide en el manifiesto que "ninguna mujer tenga que sufrir ningún tipo de violencia por el hecho de serlo"

El alcalde de Valladolid destaca el trabajo "coordinado, eficaz y eficiente" de las fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado

Valladolid ha rendido homenaje este lunes 25 de noviembre a las víctimas de violencia machista con un acto institucional celebrado en el Salón de Recepciones del Ayuntamiento. Bajo el lema 'Una Red Contra la Violencia Machista', el evento ha servido para reflexionar sobre esta lacra, recordar a las víctimas y reafirmar el compromiso de la ciudad en la lucha contra la violencia hacia las mujeres.



SABER MÁS...

Asociación de Hostelería

25.11.2024



Valladolid mantiene sus "estrellas" y añade una verde para la chef Sara Ferreres

Al frente de Taller Arzuaga, en Quintanilla de Onésimo, la Guía Michelin reconoce su compromiso con la sostenibilidad.

El firmamento gastronómico vallisoletano se mantiene inamovible un año más. Murcia ha sido la ciudad elegida para el reparto de las distinciones que cada noviembre entrega la Guía Michelin.

En la capital, Víctor Martín, de Trigo; y Alvar Hinojal, en Alquimia, mantienen sus estrellas.

En la provincia La Botica de Matapozuelos, Refectorio, Taller Arzuaga y Ambivium marcan el mapa de la excelencia gastronómica vallisoletana.

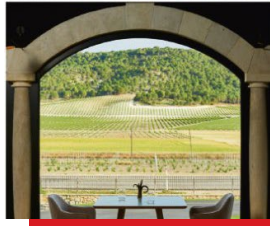


TALLER ARZUAGA
QUINTANILLA DE ONÉSIMO (ESPAÑA)

En nuestra finca La Planta contamos con un gran huerto ecológico (cultivamos más de 100 variantes de verduras y hortalizas), pero también tenemos gallinas y una reserva con ciervos y jabalíes. En paralelo, trabajamos con productos Km 0 y usamos energías renovables.

SARA FERRERES

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE



Gala 90 aniversario de Radio Valladolid. Cadena Ser

Por el escenario del Teatro Calderón pasaron Ramiro Vega, director de Radio Valladolid, Javier Cuevas, director de Contenidos de la SER en Castilla y León, Carlos Flores y Pilar Herrero, profesionales de la emisora, así como el humorista Martín Luna. La música en directo la pusieron Celtas Cortos y Arizona Baby que por primera vez actuaron juntos para interpretar entre otras una canción dedicada al 90 aniversario de Radio Valladolid.



SABER MÁS...

Cadena SER

27.11.2024



Jorge Marichal: "Nuestro compromiso con la sostenibilidad es innegociable y los hoteles están liderando el camino"

Grupo Cooperativo Cajamar y la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) han presentado hoy la segunda edición del informe "Indicadores de la Triple Sostenibilidad de los Hoteles Españoles 2024". El objetivo de este estudio es crear un sistema de indicadores que monitoricen de forma global el avance en materia de sostenibilidad del sector hotelero en España y refuercen el compromiso del sector alojativo con el desarrollo sostenible en sus tres ejes fundamentales: medioambiental, social y económico, ampliando la visibilidad de los avances y desafíos del sector en la actualidad.



SABER MÁS... CEHAT

19.11.2024

CEHAT anuncia posibles acciones legales ante la entrada en vigor del nuevo Registro de Viajeros y la falta de respuesta del Gobierno

El sector considera que la normativa supone un grave perjuicio para viajeros y establecimientos y evalúa recurrir a los tribunales. La Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) anuncia que emprenderá acciones legales contra el Real Decreto 933/2021 sobre el Registro de Viajeros, cuya entrada en vigor está prevista para el próximo 2 de diciembre, debido a la falta de respuestas por parte del Gobierno y el impacto negativo que esta normativa supondrá para el sector hotelero y los propios viajeros.

Una normativa con impacto directo sobre viajeros y empresarios. El silencio del Gobierno deja al sector sin alternativas.



SABER MÁS... CEHAT

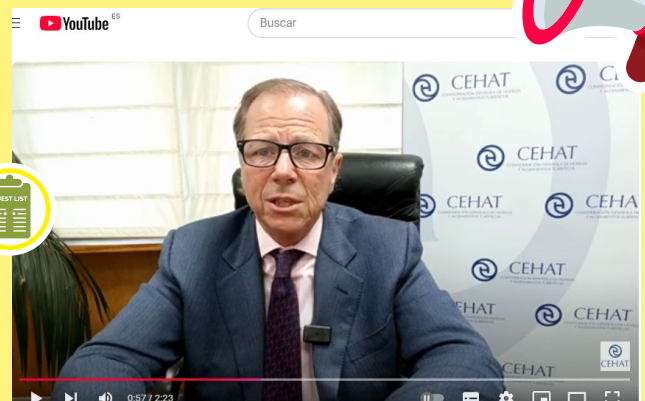
26.11.2024

¡¡ ÚLTIMA HORA !!



Entrada en vigor del nuevo registro de viajeros

Declaraciones de Ramón Estalella, secretario general de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT).



SABER MÁS... VIDEO CEHAT

02.12.2024



Con Benidorm, las apariencias engañan

Se ha alzado con el premio Pionero Verde Europeo del Turismo Inteligente 2025 de la Comisión Europea.

Benidorm, uno de los destinos turísticos más emblemáticos de la costa mediterránea española, no sólo se ha mantenido como referente en el segmento de sol y playa, sino que también ha evolucionado hacia un modelo de ciudad sostenible en su triple vertiente, tanto en el ámbito medioambiental, como en el económico y social. Con políticas urbanísticas innovadoras y un compromiso firme con el medioambiente, la economía local y la cohesión social, Benidorm se ha posicionado como ejemplo de desarrollo responsable



SABER MÁS... Hosteltur

02.12.2024

Turistificación en el verano de 2024: solo una de cada tres noches que un turista pasó en España durmió en alojamientos regulados

El sector turístico ha recuperado el ritmo previo a la pandemia de la covid-19. Con proliferación de viviendas de uso turístico, muchas de ellas ilegales, algo que está en el centro de las protestas sociales que piden poner coto al turismo extractivista y soluciones al problema de la vivienda. medioambiental, social y económico, ampliando la visibilidad de los avances y desafíos del sector en la actualidad.

El verano de 2024 ha consolidado tres tendencias turísticas. La primera, que cada vez más gente, viva dentro o fuera del país, hace turismo en España. La segunda, que durante las noches del pasado verano había, de media, más turistas que camas disponibles en alojamientos regulados. Por último, que los turistas cada vez se alojan menos en este tipo de establecimientos y más en alojamientos no regulados, entre los que sobresalen las viviendas turísticas ilegales o no registradas.



% de pernoctaciones en alojamientos regulados y en no regulados, ilegales o fuera del mercado



SABER MÁS... Público

01.12.2024



**Hostelería
de Valladolid**
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS



El ocio nocturno prevé una caída del 2,6 por ciento tras la “euforia postcovid”

El estudio de la Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos revela factores económicos que afectan la facturación de bares y discotecas, con un consumo medio por cliente de 19,7 euros.

Esta federación señala a la inflación, los incrementos de los costes, el auge de los festivales y la competencia desleal como otros de los factores que afectan al citado retroceso económico de los establecimientos del sector.

SABER MÁS... Infobae

23.10.2024



¿Dónde Comer o Cenar en éstas fiestas Navideñas en Valladolid?

En nuestra página web de Visita Valladolid podréis ver la lista de los restaurantes asociados que abren los días señalados en las fiestas navideñas en Valladolid.

En el día de la cena de Noche Buena, para comer el día 25 de diciembre por Navidad, la cena de Noche Vieja el día 31, para comer y festejar el Año Nuevo, en la noche de Reyes el día 5 de enero y para celebrar en familia o amigos el día de Reyes.

SABER MÁS... Visita Valladolid

02.12.2024



Las 7 mejores ciudades para salir de fiesta en España según la IA

¿Quién dijo que la Inteligencia Artificial era un terreno frío y hostil? En este artículo te demostramos que hasta al algoritmo le gusta una jarana de vez en cuando. Preguntamos a chatGPT acerca de las mejores ciudades para salir de fiesta en España y esto es lo que nos ha respondido.

- 1.Ibiza, la meca de la fiesta en España
- 2.Barcelona, uno de los mejores lugares para salir de fiesta.
- 3.Madrid, la capital con más vida nocturna de España
- 4.Valencia, diversión y desparpajo en el Levante
- 5.Sevilla, tradicional y moderna
- 6.Granada, la ciudad universitaria que nunca duerme
- 7.Málaga, el mejor terraceo en la Costa del Sol

SABER MÁS... Barcelo

02.12.2024

