

HOTELES
RESTAURANTES
CAFETERÍAS

HORECA

MAGAZINE

COME | BEBE | DISFRUTA | DESCANSA

MAYO 2026 - N°04

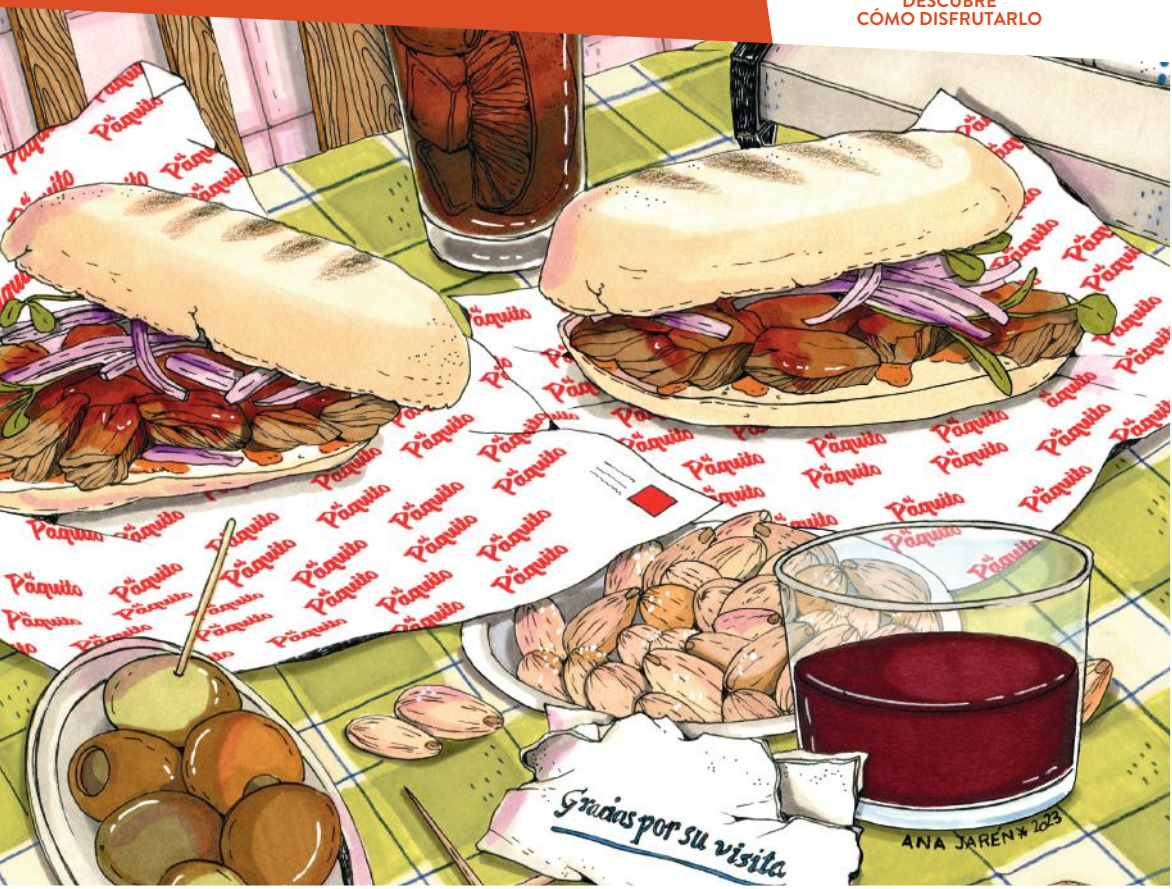
el Paquito

DEL 4 AL 21
DE JUNIO

TU BOCADILLO DE TERNASCO DE ARAGÓN

TERNASCO DE ARAGON
I.A.
LA CARNE ROSA

DESCUBRE
CÓMO DISFRUTARLO



ARAGÓN SABOR DE VERDAD

Cofinanciado por la Unión Europea

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

GOBIERNO DE ARAGON

HORECA
MAGAZINE

Revista HORECA regresa este mes con un número que mira al sector desde la actualidad gastronómica, el territorio, la formación, la barra, el hotel y la innovación aplicada al día a día. Un recorrido por proyectos, tendencias y experiencias que siguen dando forma a la hostelería aragonesa.



04 **NOMBRES PROPIOS**
Aniversarios, rutas gastronómicas, acuerdos sectoriales e iniciativas que marcan la actualidad.

13 **LATIDOS DEL TERRITORIO**
Zaragoza se redescubre desde las alturas, entre miradores, terrazas y vistas con sabor.

18 **EL TERMÓMETRO**
Sobrerregulación: el otro coste de abrir cada día.

20 **DETRÁS DE LA BARRA**
El Molino de San Lázaro nos descubre el trabajo de fondo que hay detrás de cada boda, comunión y celebración familiar.

27 **NUEVOS SOCIOS**
Nuevas incorporaciones se suman a HORECA y refuerzan una red de colaboración que sigue creciendo en torno al sector.

28 **ENTRE COPAS Y TAZAS**
El café se sirve frío: iced latte, cold brew y café con hielo para el verano.

31 **ASOCIACIONES PROVINCIALES**
Actualidad de las tres provincias.

40 **HABITACIÓN CON VISTAS**
Hotel Infanzón: descanso con historia en Sos del Rey Católico.

45 **EL ALIADO DIGITAL**
La tecnología entra en la hostelería de proximidad.

Edición, redacción, dirección creativa, diseño gráfico & contenido
STONNE COMPANION S.L

Publisher
STONNE COMPANION S.L (Stonne) - Calle Coso 31, 5ªPlanta, 50003 Zaragoza

Impresión
FIESTA PRINT S.L

Visítanos
www.revistahoreca.es

Publicidad
revistahoreca@stonne.es

Teléfono de redacción
616 70 86 59

Mayo 2026 - nº04

© 2026 HORECA MAGAZINE 04. Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los datos, textos y fotografías sin autorización expresa del editor. STONNE COMPANION S.L no se responsabiliza de las opiniones de sus colaboradores.

Depósito legal: Z159 - 2026

Los NOMBRES PROPIOS de la casa

DANIEL LÓPEZ

SECRETARIO GENERAL DE HORECA

20 AÑOS IMPULSANDO UN PROYECTO COMÚN

Liderar es mucho más que tomar decisiones.

Es escuchar, acompañar y tener una visión clara del camino para hacerlo juntos. Durante 20 años, Dani ha sido el motor que impulsa nuestro proyecto, con cercanía, compromiso y una energía que contagia.

Su mirada al servicio del sector y su pasión por las personas han convertido a HORECA en una comunidad fuerte, unida y en constante crecimiento.



Para Dani:
Gracias por estos 20 años de entrega, esfuerzo y compromiso. Tu manera de creer en este proyecto, de hacerlo crecer y de seguir construyendo siempre hacia adelante ha sido y sigue siendo un ejemplo para todos.

Equipo HORECA

22 DE MAYO DE 2006

20 AÑOS DE RIGOR, CONFIANZA Y CERCANÍA

BEATRIZ SIMAL

RESPONSABLE DEL DEPARTAMENTO DE NOMINAS DE HORECA

La precisión no se improvisa, se construye cada día con dedicación y cuidado.

Bea ha sido, durante estas dos décadas, el pilar que garantiza que todo esté en orden, con rigor, discreción y una atención que transmite confianza.

Su constancia, su trato cercano y su compromiso silencioso son parte esencial de lo que somos como equipo.



Para Bea:
Gracias por estos 20 años de trabajo, dedicación y profesionalidad. Tu forma de hacer las cosas ha sido y es parte importante de todo lo que hemos construido juntos.

Equipo
HORECA

Gracias a los dos por dos décadas de compromiso con Horeca, trabajo constante y orgullo hostelero al servicio del sector

GastroTapas vuelve a celebrar Zaragoza en formato bocado

Zaragoza volverá a rendirse al placer de la gastronomía en miniatura con una nueva edición de **GastroTapas**, las Jornadas Gastronómicas de la Tapa en los Restaurantes de Zaragoza, organizadas por Horeca Restaurantes con motivo del Día Mundial de la Tapa.

La cita, que este año alcanza su **octava edición**, se celebrará del **martes 16 al domingo 28 de junio de 2026**, coincidiendo en su arranque con el Día Mundial de la Tapa. Durante casi dos semanas, los establecimientos participantes tendrán la oportunidad de mostrar su creatividad a través de dos formatos: la **GastroTapa con bebida**, a un precio cerrado de **5,50 euros**, y el **Menú de GastroTapas con bebida**, con precios de 25, 30 o 35 euros, entre otros múltiplos de cinco.

Más allá del recorrido gastronómico, GastroTapas se consolida como una herramienta de promoción para el sector hostelero zaragozano. Su objetivo es claro: posicionar y dar visibilidad a la oferta de tapas de Zaragoza y, de forma especial, al talento de los establecimientos asociados a Horeca.

La edición de 2026 volverá a poner el foco en el producto de cercanía. Desde la organización se anima a los restaurantes a destacar el origen aragonés de los alimentos utilizados en sus propuestas, incorporando en la descripción de tapas y menús la identidad de una despensa que forma parte esencial del atractivo gastronómico de la ciudad.



GASTROTAPA + BEBIDA

5,50€

MENÚ DE GASTROTAPA + BEBIDA

25€ | 30€ | 35€

El evento contará, además, con una importante campaña de comunicación y promoción, con presencia en web, redes sociales, medios de comunicación, cartelería, acciones con periodistas e influencers y códigos QR personalizados para cada establecimiento participante.

La nueva edición recoge el testigo de GastroTapas 2025, que proclamó a **Sophia Bistró** como ganador de la Mejor GastroTapa y a **El Ambigú** como ganador del Mejor Menú GastroTapas.

Dos ejemplos del nivel creativo que ha alcanzado esta cita y que sirven como anticipo del listón que deberán superar las nuevas propuestas de 2026.



Sophia Bistró

Ganador Mejor GastroTapa 2025



"Ganar GastroTapas fue una gran recompensa al trabajo diario de El Ambigú y una enorme alegría para todo el equipo. Participar nos invita a evolucionar, a pensar tapas diferentes y a mostrar lo que hacemos. Es una oportunidad para que tu barrio o distrito te conozca… o se acuerde de ti."

Ganador Mejor Menú GastroTapas 2025

El Ambigú



La campaña **Garnacha 10**, regresa a Zaragoza con una segunda edición que implicará a más de **80 establecimientos** de la ciudad, entre bares, restaurantes, vinotecas y tiendas de alimentación. La iniciativa, impulsada por **Grandes Vinos**, se desarrollará principalmente del **7 de mayo al 7 de junio** y busca acercar distintas formas de disfrutar la garnacha aragonesa al público local.

Durante la campaña, los locales adheridos ofrecerán una promoción especial vinculada a las diez referencias seleccionadas, con propuestas que van desde vinos sin alcohol y opciones con burbuja hasta elaboraciones con crianza y producción limitada.

El programa incluye también actividades en distintos espacios de Zaragoza, como talleres de pintura con vino, yoga al aire libre, acciones en Zaragoza Florece y presencia en la Feria de la Garnacha. Además, se celebrarán **catas solidarias en hoteles**, en colaboración con la Asociación de Hoteles de Zaragoza y Provincia, con donativo destinado íntegramente a la Fundación Down Zaragoza.

Como parte de la acción, los participantes podrán optar al sorteo de un **crucero para dos personas por el Mediterráneo**, inspirado en las rutas históricas vinculadas a la expansión de la garnacha desde Aragón.




MONASTERIO de las VIÑAS
0,0
NÚBILO
49 millions
6,5
HOY
CORONA DE ARAGÓN
CORONA DE ARAGÓN
CORONA DE ARAGÓN
ANAYÓN
ANAYÓN
ANAYÓN
GRANDES VINOS



GastroGarnacha 2026 pone la Garnacha en el centro de la hostelería zaragozana



Zaragoza celebrará del **29 de mayo al 7 de junio** una nueva cita gastronómica en torno a uno de sus grandes emblemas enológicos: **la Garnacha**. Con motivo del nombramiento de la ciudad como **Capital Mundial de la Garnacha 2026**, bares y restaurantes podrán sumarse a **GastroGarnacha**, una iniciativa pensada para poner en valor el vino, el producto local y la cocina del territorio.

Los establecimientos podrán participar con una o ambas modalidades: **tapa + copa de vino Garnacha**, con precio cerrado de **5,50 euros IVA incluido**, o **menú maridado con Garnacha**, con tres tramos de precio: **25, 40 o 55 euros IVA incluido**.

El vino deberá proceder de alguna de las tres denominaciones de origen de Zaragoza: **D.O. Campo de Borja, D.O. Cariñena o D.O. Calatayud**. Además, las propuestas deberán incorporar **Alimentos de Aragón**, reforzando el vínculo entre gastronomía, territorio y producto de calidad.

Con **GastroGarnacha 2026**, Zaragoza refuerza su papel como ciudad gastronómica y enológica, poniendo en valor el trabajo de la hostelería, la riqueza de sus denominaciones de origen y la fuerza de una variedad que forma parte de la historia, el paisaje y la cultura de la provincia.



La campaña Garnacha 10 reúne distintas expresiones de la garnacha aragonesa y contará con la participación de establecimientos zaragozanos.

Hostelería y Turismo de Aragón refuerza su voz común en una nueva etapa

La **Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón** —**CEHTA**— ha celebrado el primer comité de su nueva etapa, un encuentro que marca el inicio de una fase orientada a **ganar cohesión, visibilidad y fuerza representativa**para el conjunto del turismo y la hostelería aragonesa.

La Confederación quiere consolidarse como una **casa común** desde la que coordinar intereses, compartir necesidades y defender con mayor capacidad de interlocución a un sector clave para la Comunidad.

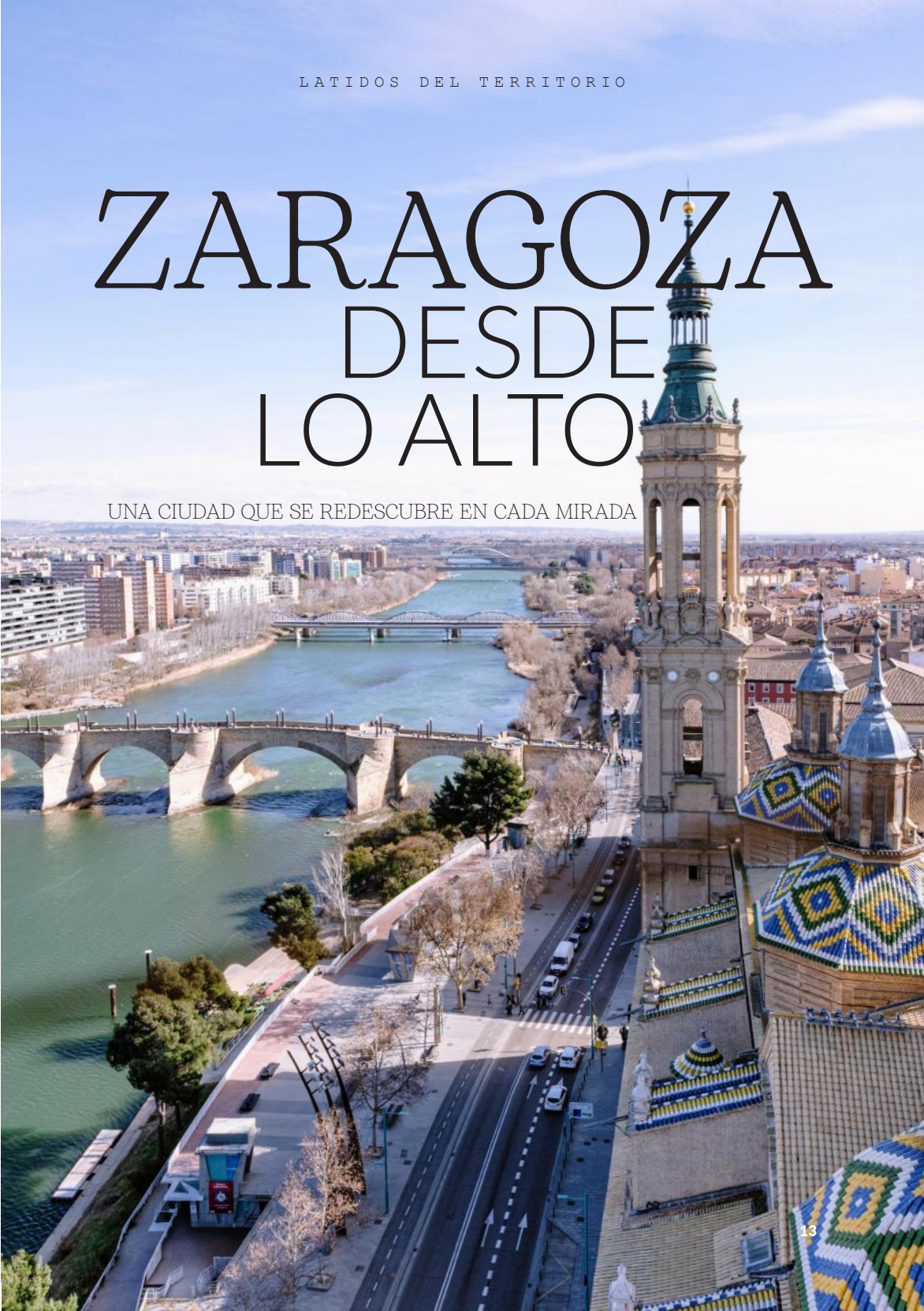
El objetivo no es sustituir el papel de cada asociación, sino **sumar desde la identidad propia de cada subsector** y construir una voz conjunta cuando los retos lo exijan.

Durante el comité se puso el acento en la necesidad de **trabajar de forma coordinada** en las tres provincias aragonesas, anticipar problemas y aprovechar oportunidades comunes. CEHTA inicia así una etapa en la que aspira a reforzar su papel como altavoz de un sector formado por **más de 16.000 empresas**, que genera **más de 41.000 empleos** y representa **más del 9% del PIB aragonés**.

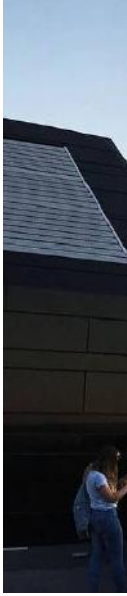


ZARAGOZA DESDE LO ALTO

UNA CIUDAD QUE SE REDESCUBRE EN CADA MIRADA







TERRAZAS, MIRADORES Y RINCONES QUE INVITAN A *OBSERVAR* LA CIUDAD DESDE *OTRA PERSPECTIVA*

Zaragoza cambia mucho según desde dónde se mire. No es lo mismo recorrer sus calles, cruzar sus puentes o perderse por el casco antiguo, que detenerse un momento en lo alto y mirar de otra manera los espacios que quizá ya creíamos conocer. Cómo el Ebro divide la ciudad, cómo sobresalen las torres del Pilar y cómo la luz transforma los tejados a lo largo del día.

El punto de partida, casi inevitable, está en lo alto de la Torre del Pilar. Desde allí, Zaragoza se muestra en 360 grados. A un lado, el casco histórico; al otro, el Ebro marcando el perfil de la ciudad.

En los días claros, incluso puede distinguirse el Moncayo al fondo. La visita permite tomar distancia, reconocer lugares conocidos desde otro ángulo y entender mejor cómo se dibuja Zaragoza alrededor del río.

Muy cerca, el **IAACC Pablo Serrano** ofrece una mirada diferente. Su terraza se asoma a una Zaragoza más contemporánea.

Desde ella no solo podrás contemplar la ciudad. Se respira arte, modernidad y vida cultural. Y justo en la planta baja, el restaurante Quema añade un ingrediente más a la experiencia. Su propuesta gastronómica, ligada al entorno creativo del museo, convierte esta parada en una fusión perfecta entre sabor y cultura.



En ciertas épocas del año, la terraza acoge conciertos y actividades que que lo convierten en punto de encuentro ciudadano.



Cuando el cuerpo pide un respiro más verde, el **Parque Grande José Antonio Labordeta** es la siguiente parada natural. En lo alto del Cabezo de Buenavista, los miradores ofrecen una vista más tranquila. Rodeada de árboles, la ciudad aparece enmarcada por la calma. Aquí no hay bullicio ni alturas vertiginosas, sino una sensación de pausa que invita a contemplar el atardecer como si no hubiera prisa. Eso sí, si la visita coincide con los días de Zaragoza Florece, el parque cambia por completo: se llena de flores, música, gente y, sobre todo, buena gastronomía. Una parada imprescindible si estás en la ciudad en mayo.

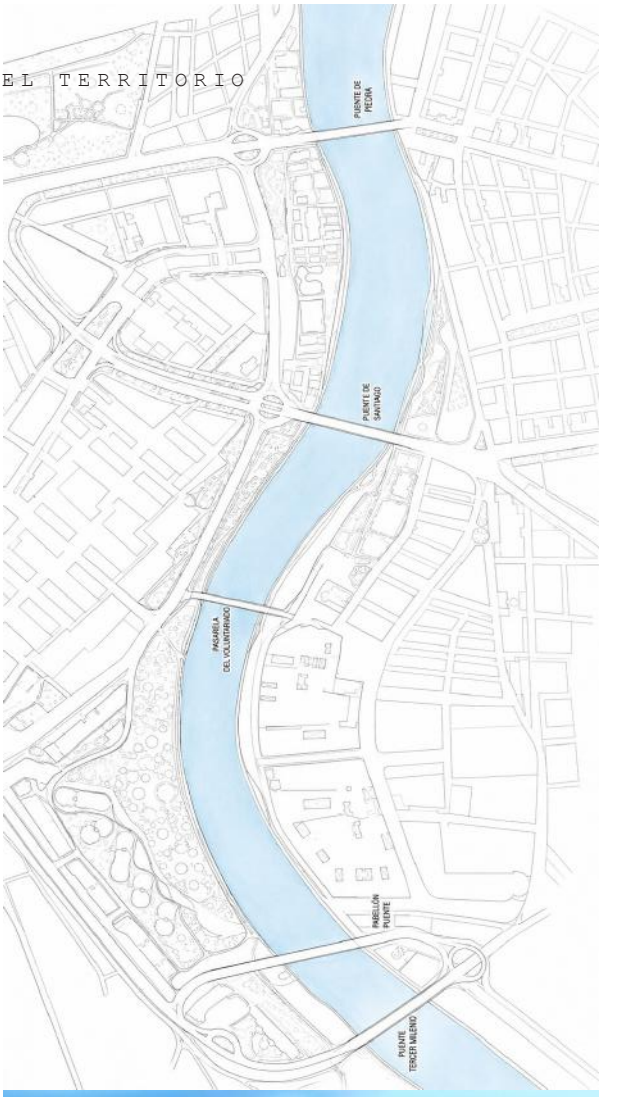


Y si el día se alarga y la noche cae, Zaragoza también se saborea desde las alturas. En la azotea del **Hotel Los Girasoles, el Sky Lounge Van Gogh** ofrece una de las mejores vistas del Pilar iluminado. No hace falta estar alojado para disfrutarla, y eso lo convierte en un rincón perfecto para quienes buscan una velada tranquila, con buena compañía y mejor perspectiva.

Y la alternativa en la otra orilla del Ebro, el restaurante **Celebris, en el Hotel Híberus**, cierra este paseo elevado con un aire distinto. Su terraza se abre hacia el legado arquitectónico de la Expo, con el Pabellón Puente de Zaha Hadid marcando el horizonte.

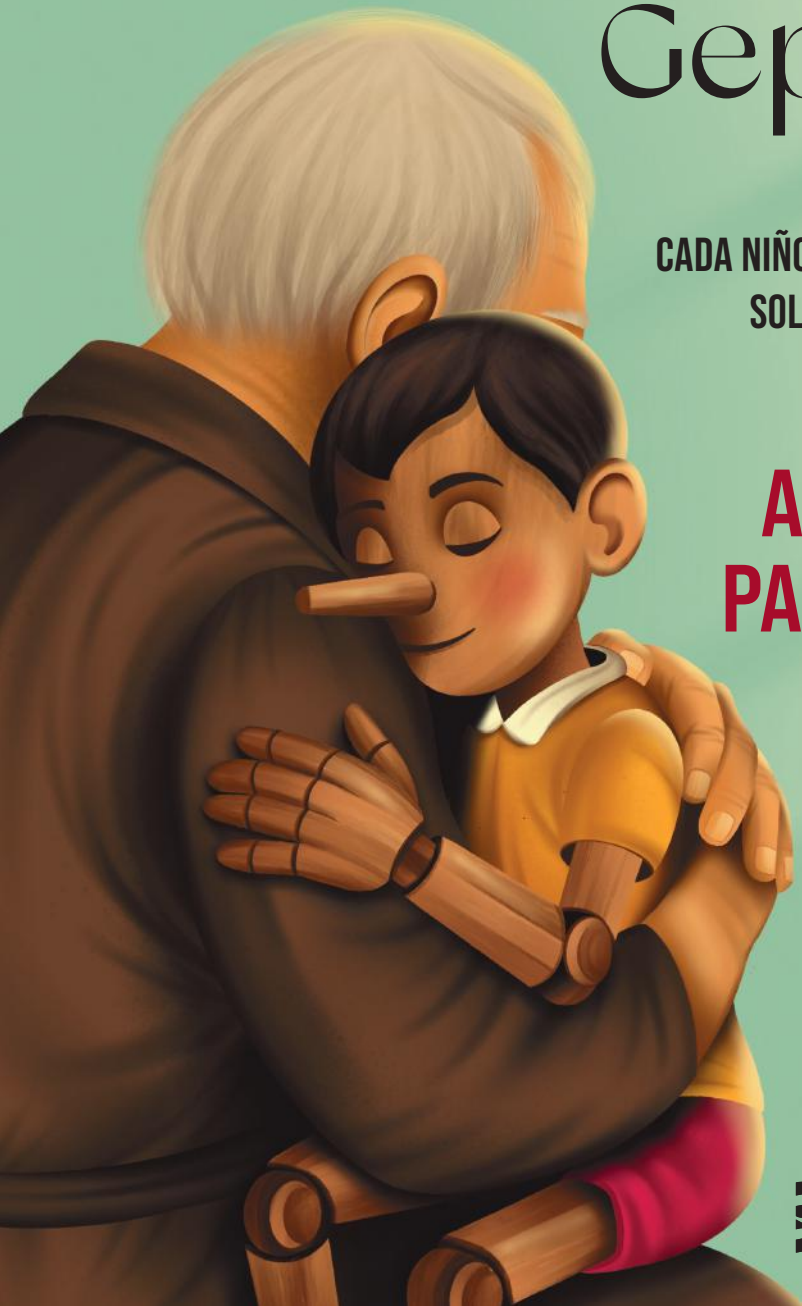
La cocina de autor acompaña la experiencia, pero lo que realmente conquista es esa mezcla entre tradición y futuro, entre la Zaragoza que fue y la que está por venir.

Este recorrido no tiene un orden cerrado ni pretende agotarlo todo. Cada parada puede ser un destino o una excusa para perderse un poco más. Lo importante, al final, es redescubrir Zaragoza desde arriba: una ciudad que, al elevarse, revela nuevas formas de ser mirada.





¿Qué hubiera sido de Pinocho sin Gepetto?



**CADA NIÑO TIENE UNA HISTORIA.
SOLO NECESITA UN HOGAR
DONDE CONTARLA**

ACOGE Y SÉ PARTE DE SU HISTORIA

¿Quieres ser familia acogedora?
acogimientofamiliar@aragon.es
Teléfono: 976 715 004

GOBIERNO DE ARAGON

Sobrerregulación:
el otro coste de levantar la persiana

La hostelería sabe convivir con la exigencia. Lo hace cada día: seguridad alimentaria, atención al cliente, gestión de equipos, horarios amplios, presión de costes y una competencia cada vez más intensa. Pero en los últimos años se ha añadido una carga menos visible y cada vez más pesada: la burocracia.

Un bar, un restaurante o un hotel ya no solo tiene que abrir, servir bien y cuadrar números. También debe interpretar normas, conservar registros, actualizar protocolos, responder ante varias administraciones y anticiparse a inspecciones que pueden llegar desde ámbitos muy distintos: trabajo, sanidad, consumo, protección de datos, ayuntamiento o Hacienda.



El reto no es cumplir: es hacerlo con reglas claras, asumibles y proporcionadas.

El problema no es cumplir. El sector quiere reglas claras, seguridad para el cliente y garantías para los trabajadores.



El termómetro

El problema aparece cuando las obligaciones se acumulan sin tener en cuenta el tamaño real de las empresas. No es lo mismo una gran cadena con departamento jurídico que un restaurante familiar con ocho empleados y el gerente revisando papeles después del servicio.

La sobrerregulación se nota en lo cotidiano. En los registros de temperatura. En la información sobre alérgenos. En el control horario. En la prevención de riesgos. En los protocolos de acoso. En la protección de datos. En las licencias, las terrazas, los residuos o las nuevas obligaciones vinculadas al desperdicio alimentario. Cada norma puede tener sentido por separado, pero juntas forman una montaña difícil de escalar.



Y esa montaña tiene un coste. No siempre aparece en la cuenta de resultados, pero existe: horas de gestión, asesoramiento externo, incertidumbre, miedo a equivocarse y menos tiempo para lo esencial. Porque cada hora dedicada a descifrar una obligación es una hora que no se dedica a formar al equipo, mejorar la carta, atender al cliente o pensar en cómo hacer crecer el negocio.

Según el argumentario elaborado para el debate de CEOE Aragón sobre sobrerregulación, una pyme hostelera de ocho empleados puede dedicar entre **15 y 25 horas semanales** a gestión documental y cumplimiento normativo.

Traducido al año, son entre **700 y 1.200 horas** de trabajo que dejan de estar centradas en la actividad productiva. **Esto supone un coste administrativo estimado de entre 10.000 y 18.000 euros anuales para un negocio que factura 400.000 euros.**

Además, muchas normas nacen pensadas para estructuras grandes y acaban aplicándose a pequeñas empresas sin suficiente adaptación.

Ahí está una de las grandes reclamaciones del sector: pensar primero en pequeño. Antes de aprobar una nueva obligación, convendría preguntarse cuánto cuesta cumplirla, quién puede asumirla y qué ocurre cuando varias administraciones piden cosas parecidas por vías distintas.

La hostelería no pide menos responsabilidad. Pide proporcionalidad. Pide coordinación. Pide instrucciones claras y plazos razonables. Pide que abrir un negocio no sea una carrera permanente contra el siguiente formulario.

DETRÁS DE LA BARRA

EL MOLINO DE SAN LÁZARO

Detrás de cada celebración hay meses de preparación, comunicación y trabajo en equipo.

HILDA VÁSQUEZ-CAICEDO
VANESA MUÑOZ
MARÍA SANTABARBARA

Mayo es uno de los meses más intensos para bodas, bautizos y comuniones. ¿Qué significa para El Molino de San Lázaro entrar en plena temporada BBC?

Entrar en esta temporada es entrar en un momento dedicado por completo a las celebraciones. Hablamos de bautizos, comuniones bodas y también de muchos otros eventos familiares.

Es verdad que antes la temporada estaba mucho más concentrada en primavera y verano, pero ahora cada vez se alarga más. Las celebraciones abarcan más meses y eso hace que el trabajo de organización se extienda durante más tiempo.

En una celebración, las familias no vienen solo a comer: vienen a que todo salga perfecto después de meses de nervios y preparativos. ¿Cómo se gestiona esa "mochila emocional" que el cliente deposita en vuestras manos desde el primer contacto?

Con mucho tiempo y con mucha escucha. Nosotros trabajamos con plazos muy amplios. Desde la primera visita, el cliente empieza a contarte la idea que tiene, qué quiere hacer y qué necesita. Es importante trabajar con tiempo, hacer seguimiento y llegar al día del evento con todo lo más preparado posible.El objetivo es que no se nos escape nada y que todo esté al gusto del cliente.



En mayo, El Molino de San Lázaro vive uno de sus momentos más intensos del año. Bodas, bautizos, comuniones y celebraciones familiares llenan el calendario de un restaurante que, junto al Ebro y con el Pilar al fondo, sabe bien lo que significa preparar un día importante. Hablamos con su equipo de eventos sobre todo lo que ocurre antes de que lleguen los invitados: la planificación, los nervios, la coordinación entre cocina, sala y barra, y ese trabajo silencioso que permite que cada celebración se desarrolle con el mimo que merece.



Se dice que un responsable de eventos tiene que ser un poco psicólogo. ¿Cuál es el secreto para tranquilizar a unos novios nerviosos, a unos padres de comunión o a una familia que llega con mil dudas?

El secreto es dejarles hablar. Muchas veces lo primero es decir: "Cuéntame, ¿qué te preocupa?". A partir de ahí, casi todo tiene solución.

Hay que transmitir confianza, escuchar mucho y tener paciencia. Muchas veces llegan con nervios, con dudas, y, con un poco de seguridad, todo va mucho mejor.

También hay que tener empatía, porque para ellos es un día muy importante. A veces empiezan hablando del evento y terminan contándote muchas más cosas de la familia. Al final, formas parte de ese proceso.

¿En qué momento empieza realmente un banquete para vuestro equipo: el día del evento o mucho antes, cuando se empieza a diseñar cada detalle con el cliente?



Empieza mucho antes. Diríamos que desde la primera solicitud de información. Puede llegar por teléfono, por correo electrónico o con una visita presencial.

En el caso de bodas o comuniones, hay reservas que se hacen con seis meses o incluso un año de antelación. El trabajo comercial empieza ahí: escuchando, explicando, resolviendo dudas y dando forma a la celebración.

Luego, cuando se acerca la fecha, entra el resto del equipo. Con sala, cocina y los demás departamentos empezamos a preparar el evento con más detalle unos quince días antes. Hay flores, cartelería, proveedores, montaje, horarios... Para unas horas de celebración hay mucho trabajo previo.





"Nada es al azar. Nada es improvisado"

Un banquete de 100 o 200 personas parece una fiesta para quien lo vive como invitado, pero por dentro es una gran operación. ¿Cómo se coordina cocina, sala y barra para que todo fluya sin que se note la tensión?

Aquí es muy importante la experiencia. El Molino lleva 18 años abierto y eso se nota. Cada departamento cuenta con responsables con mucha experiencia.

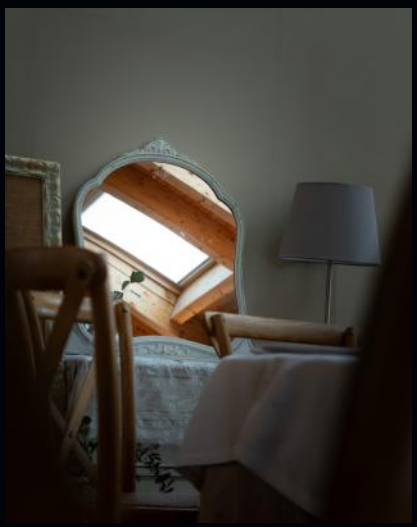
El equipo comercial transmite toda la información final. Cocina cuenta con una estructura muy asentada y con responsables que conocen perfectamente la casa. Sala cuenta con sus maîtres, que coordinan montajes, servicio y equipo.

También hacemos reuniones de coordinación entre comercial y sala, y también con cocina. Trabajamos con documentación, órdenes de servicio y planos. El equipo tiene la información con antelación para saber qué va a pasar ese día.





Las celebraciones han cambiado mucho en los últimos años. ¿Qué busca hoy una familia o una pareja en 2026 que quizá no pedía hace diez años?



Hoy se busca mucha más personalización. Las celebraciones son más íntimas, más personales y más identificadas con ellos.

Antes había más compromisos y más invitados por obligación. Ahora muchas parejas o familias prefieren menos invitados, pero cuidar más los detalles. Quieren participar más en la música, en la decoración, en el tipo de celebración o en el ambiente que quieren crear.

Incluso hay parejas que empiezan diciendo: "No queremos que parezca una boda". Eso ya te indica que buscan algo distinto, más relajado, más cercano, más suyo.



Tener un entorno tan especial, junto al Ebro y con Zaragoza tan presente, ¿cómo ayuda a crear esa atmósfera que busca el cliente en un día importante?

Ayuda muchísimo. Estar a orillas del Ebro, en el centro de Zaragoza, es una gran ventaja. Tenemos un trocito de naturaleza dentro de la ciudad.

Además, la ubicación facilita mucho las cosas. Los invitados pueden venir caminando, hay hoteles cerca, está bien comunicado y quien viene de fuera puede disfrutar de una parte muy bonita de Zaragoza.

El paseo hasta aquí, pasando por el centro, La Seo, el Pilar o el Puente de Piedra, ya forma parte de la experiencia. Y luego el espacio resulta muy acogedor. Muchos clientes nos dicen que se sienten como en casa.



Si pudierais enseñar al cliente una sola cosa de las que pasan por dentro y que normalmente no ve, ¿qué detalle creéis que le sorprendería más de la organización de un gran banquete?

Todo el trabajo que hay detrás. El trabajo de un buen equipo y todo lo que conlleva convertir su idea en realidad.

Que el primer plato salga perfecto tiene trabajo. Que el plato esté bien presentado tiene trabajo. Que las flores sean del color que querían los novios y estén colocadas de la manera adecuada tiene trabajo. Que suene la música exacta en el momento exacto tiene trabajo. Que cada detalle esté donde tiene que estar tiene trabajo.

Muchas veces el cliente ve el resultado final, pero no todo lo que hay detrás: quién se encarga, quién lo prepara, quién lo comunica, quién lo revisa, quién lo ejecuta. Para que todo salga bien, tiene que haber mucha comunicación y mucho trabajo en equipo.






Además de la organización y el entorno, en una celebración la cocina sigue siendo clave. ¿Qué importancia tiene para El Molino de San Lázaro contar con cocina propia en este tipo de eventos?

Es fundamental. A veces, cuando alguien organiza una boda o una celebración, parece que se da por hecho que los invitados van a comer bien en cualquier espacio. Pero no siempre es así, y es un punto que se debe valorar

En El Molino, la cocina es uno de los grandes valores. No trabajamos como un catering externo. Todo se hace en esta cocina. Incluso contamos con pastelería propia, algo que no es tan habitual.

Detrás de esa cocina están David Añaños y Daniel Cascán, propietarios y jefes de cocina. Llevan más de 30 años cocinando y 18 años dirigiendo esta casa, desde que apostaron por recuperar un edificio que estaba en ruinas y convertirlo en el restaurante que es hoy. El entorno y la ubicación ayudan, pero El Molino sigue abierto 18 años después por la cocina y por una dirección presente en el día a día.



Cuando termina un sábado o un domingo de mayo, se apagan las luces y la última familia se va contenta, ¿qué sensación queda en el equipo después de haber sido parte de un día que recordarán toda la vida?

Queda una sensación de satisfacción plena y gratitud. Saber que has acompañado a personas en momentos tan importantes de su vida es algo muy especial.

Para el equipo puede ser un fin de semana más de trabajo, pero para ellos es un día que se va a quedar grabado para siempre. Eso hay que tenerlo muy presente. Una boda, una comunión o un bautizo no son solo un servicio. Son recuerdos familiares, momentos que se repiten muy pocas veces y que el cliente quiere vivir sin preocuparse de nada.

Nuevos socios

Restaurante · Villanueva de Gállego

ALGO PASA CON MERY

Restaurante familiar en Villanueva de Gállego con una propuesta creativa que combina cocina de autor, tapas y postres caseros. Un espacio acogedor, cercano y con personalidad propia, donde el producto y la buena presentación marcan la experiencia.



Vermuteria · Mercado San Miguel

VERMUTERIA PEPINILLO

Vermutería tradicional ubicada en el Mercado de San Miguel, pensada para disfrutar del aperitivo con gildas, encurtidos, tapas y vermut.

CAFÉ FRÍO TENDENCIA DE VERANO

ICED LATTE, COLD BREW, CAFÉ CON HIELO BIEN SERVIDO.

Del clásico café con hielo al iced latte o el cold brew, la hostelería encuentra en el café frío una forma sencilla de refrescar la sobremesa y alargar la terraza.



Durante años, pedir un café frío fue un gesto sencillo: un espresso recién hecho, un vaso con hielo al lado y ese movimineto brusco de volcarlo rápido antes de que el calor hiciera el resto. Era práctico, reconocible y muy nuestro. Pero algo está cambiando. El café con hielo ya no es solo una solución contra el verano: empieza a convertirse en una categoría propia dentro de la carta.

Con la llegada del buen tiempo apetece sentarse fuera, alargar la sobremesa, pedir algo fresco a media tarde o sustituir la taza caliente por una versión más fresca.

En ese terreno, el café frío ha encontrado su momento. Ya no se limita al vaso con cubitos.

Ahora convive con iced lattes, cold brew, cafés con bebida vegetal, frappés más cuidados, y combinaciones que se han pensado para servirse directamente en vaso alto, con hielo y buena presentación.

Del café con hielo al café frío bien servido



La diferencia no está solo en la temperatura. Un café frío bien planteado cuida el sabor, el hielo, la leche, el vaso y el momento en que se sirve. No es lo mismo enfriar un café caliente que preparar una bebida pensada para tomarse fría.

El iced latte se entiende rápido: café, leche fría, hielo y una textura cremosa. Funciona en desayunos tardíos, meriendas, terrazas y barras de hotel. El cold brew, más potente propone otra forma de tomar café: en vaso largo, con hielo y sin prisa.

Una carta que también refresca

Para la hostelería, el café frío permite ampliar momentos de consumo sin complicar demasiado el servicio. Puede servirse por la mañana, después de comer o a media tarde, y tiene un punto visual muy atractivo si se presenta bien. Además, tiene recorrido visual. Un vaso alto, buen hielo, una capa de leche, una crema bien marcada o un detalle aromático pueden convertir una bebida sencilla en algo mucho más apetecible.

La sobremesa, pero con hielo

En verano, muchas comidas terminan igual: alguien pide café y, casi sin pensarlo, añade "con hielo". No quiere renunciar a ese último momento de mesa, pero tampoco le apetece una taza caliente a pleno calor. Ahí entra el vaso frío: después del postre, en una terraza o en una conversación que todavía no se quiere cerrar.

No se trata de llenar la carta de nombres difíciles, sino de ordenar bien la propuesta. A veces basta con tres opciones claras: un café con hielo bien servido, un latte frío y una especialidad de temporada. Lo importante es que el cliente perciba intención.

Al final, el café sigue haciendo lo de siempre: cerrar la comida, acompañar la charla y estirar un poco la estancia. Solo que, cuando aprieta el sol, cambia la taza por el vaso.

HORECA - Zaragoza

FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA

GOBIERNO DE ARAGON

MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL SEPE

CURSOS TOTALMENTE GRATUITOS PARA OCUPADOS

Denominación Especialidad	Horas	Inicio	Fin	Horario
COCINA CREATIVA Y DE AUTOR	75	13/04	15/06	Lunes y martes de 09:00 a 13:00
IDENTIFICACIÓN DE ALERGENOS Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	10	12/05	14/05	Martes a jueves 16:30 a 20:00 (Excepto el día 14, que será de 16:30 a 19:30)
COCINA VEGETARIANA	50	27/05	02/07	miércoles a viernes 09:00 a 12:00
COCINA DE LA CAZA SETAS Y TRUFA	40	Pendiente de fechas TARDES		
COCINA ARAGONESA	40	19/05	11/06	Martes a jueves 16:00 a 19:30
COCINA VEGANA	15	08/07	16/07	Martes a jueves 16:30 a 19:30

Inscríbete a través de:

https://www.horecazaragoza.com/cursos/

Solicita información:

976 38 60 69

formacion@horecazaragoza.com

planificacion@horecazaragoza.com

617 73 21 21

Asociaciones Provinciales



HORECA HOTELES Y ZARAGOZA TURISMO IMPULSAN EL BUS TURÍSTICO ENTRE LOS VISITANTES ALOJADOS EN LA CIUDAD

HORECA Hoteles Zaragoza y Zaragoza Turismo han puesto en marcha una nueva campaña de colaboración para facilitar que los turistas alojados en establecimientos asociados puedan descubrir la ciudad a bordo del **bus turístico diurno.**

La iniciativa, activa desde el **1 de mayo**, permite acceder a una promoción **2x1** en el billete durante todo el año, siempre conforme al calendario operativo y a la disponibilidad del servicio. Con esta acción, ambas entidades refuerzan su colaboración para posicionar Zaragoza como un destino turístico de referencia y mejorar la experiencia de quienes visitan la ciudad.

Los hoteles asociados dispondrán de un **cartón pluma informativo** para colocar en la recepción del establecimiento. Este soporte recoge la información necesaria para que el cliente pueda acceder a la promoción de forma sencilla, además de incorporar códigos QR que permiten realizar la compra online y consultar los horarios y el calendario del bus turístico.

La campaña pone en valor el papel de los hoteles como **primer punto de información turística** para el visitante. Desde la recepción, los establecimientos pueden orientar al cliente, resolver sus dudas y acercarle propuestas que enriquecen su estancia en Zaragoza.

Una vez adquiridos los billetes, estos se validan directamente al acceder al autobús mediante el **QR del ticket** Desde la primera validación, la validez del billete será de 24 horas, lo que permite al turista organizar su recorrido con flexibilidad y conocer algunos de los rincones más emblemáticos de la ciudad.

Además de facilitar el acceso a uno de los servicios turísticos más demandados de Zaragoza, esta acción contribuye a generar nuevas oportunidades para el sector hotelero, turístico y comercial. La colaboración entre **HORECA Hoteles y Zaragoza Turismo** refuerza así la conexión entre alojamiento, promoción de destino y dinamización económica local.

El bus turístico de Zaragoza cuenta, además, con vehículos 100 % eléctricos y cero emisiones, una apuesta por la movilidad sostenible que sitúa a la capital aragonesa como la primera ciudad española con un servicio de bus turístico completamente eléctrico.

ENTORNO ECONÓMICO, TENDENCIAS Y AUTOMATIZACIONES APLICADAS AL TURISMO

Fundación HORECA y HORECA Hoteles celebraron el pasado 28 de abril una jornada especializada junto a CaixaBank Hotels & Tourism bajo el título **Entorno económico, tendencias y automatizaciones aplicadas al turismo**, dirigida al sector hotelero y turístico de Zaragoza.

El encuentro, celebrado en el **Aparthotel Los Girasoles**, contó con la participación de **José Huerta y Albert Pascual,** por parte de CaixaBank Hotels & Tourism, y de David Martínez, responsable del bloque dedicado a medios de pago y automatizaciones.

Durante la sesión se analizó la situación económica actual, la evolución del turismo y del gasto turístico, con especial atención a Aragón y Zaragoza. CaixaBank compartió datos obtenidos a través de TPV físicos en destino, que permiten conocer mejor el comportamiento del visitante, los principales mercados emisores y las tendencias de consumo.

La jornada también abordó la importancia de avanzar hacia modelos turísticos más competitivos, sostenibles y accesibles, así como el papel de la tecnología en la mejora de la gestión diaria de hoteles y alojamientos turísticos.

En el bloque dedicado a medios de pago, se trataron cuestiones como los **chargebacks**, la operativa **MOTO**, los pagos no presenciales, la integración con **channel managers, PMS y motores de reservas**, y las soluciones que permiten reducir riesgos, automatizar procesos y mejorar la experiencia del cliente.

La sesión ofreció a los asistentes una visión práctica sobre la coyuntura turística actual y las herramientas disponibles para mejorar la eficiencia, la seguridad y la operativa de los establecimientos.



Cristina Martínez / Agencia Almozara. Jornada organizada por Fundación HORECA y HORECA Hoteles junto a CaixaBank Hotels & Tourism en el Aparthotel Los Girasoles.

ÉXITO DE ACOGIDA DE "LO TUYO ES PURO TEATRO" EN LOS HOTELES DE ZARAGOZA

El certamen de microteatro **"Lo tuyo es puro teatro"**, impulsado por **Horeca Hoteles Zaragoza y Provincia**, celebró su **IX edición** con una gran acogida entre el público zaragozano, consolidándose como una cita cultural vinculada al sector hotelero de la ciudad.



Representación del certamen "Lo tuyo es puro teatro", impulsado por Horeca Hoteles Zaragoza y Provincia.



La programación arrancó con aforo completo en el **Hotel Ibis Styles Zaragoza Centro**, donde se representó la obra **"No me toques el Goya"**, de Rosa Herrero. El éxito de esta primera sesión confirmó el interés que despierta esta propuesta, que acerca el teatro a espacios poco convencionales como los hoteles.



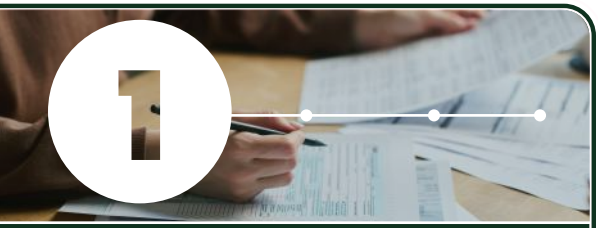
Con **Francisco de Goya** como eje inspirador, el ciclo reunió cuatro piezas breves representadas entre el 20 y el 24 de abril en diferentes establecimientos: **"No me toques el Goya"**, **"El sueño de la razón produce croquetas"**, **"Tinderarte"** y **"El documento"**.



Las funciones tuvieron lugar en el **Hotel Ibis Styles Zaragoza Centro**, el **Hotel Don Jaime 54**, el **Hotel Europa** y el **Hotel Vincci Zaragoza Zentro**, con entrada gratuita previa reserva.

Con esta iniciativa, Horeca Hoteles Zaragoza y Provincia refuerza su apuesta por integrar la cultura en el ámbito hotelero y ampliar la oferta de ocio vinculada al turismo y a la experiencia de ciudad.

NÓMINAS EN HOSTELERÍA: SEGURIDAD LABORAL PARA UN SECTOR QUE NO SE DETIENE



1

¿En qué consiste el servicio de nóminas que se gestiona desde HORECA?

El servicio de nóminas y gestión laboral de HORECA acompaña a las empresas hosteleras en todo lo relacionado con sus trabajadores: nóminas, contratos, altas y bajas, Seguridad Social, aplicación del convenio, vacaciones, permisos y dudas laborales del día a día.

Está dirigido a bares, restaurantes, cafeterías, hoteles y otros negocios de hostelería que necesitan una gestión segura, ágil y adaptada a su realidad. No se trata solo de hacer nóminas, sino de dar tranquilidad al empresario y ayudarle a cumplir correctamente con la normativa.



2

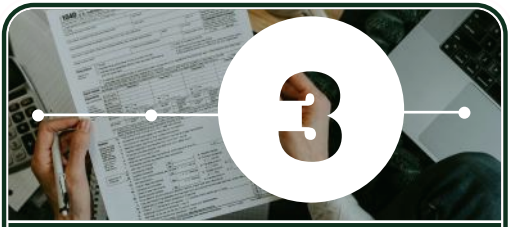
¿Qué hace diferente la gestión laboral en hostelería?

La hostelería tiene necesidades muy específicas: turnos, fines de semana, festivos, temporadas altas, refuerzos puntuales, contratos a tiempo parcial, fijos discontinuos y cambios frecuentes en la organización del personal.

Por eso es fundamental conocer bien el convenio colectivo y la realidad del sector. Desde HORECA participamos como representación empresarial en la negociación del convenio colectivo de hostelería de Zaragoza y provincia, lo que nos permite conocer de primera mano cómo aplicar correctamente categorías, jornadas, descansos, vacaciones o contratos.

ZARAGOZA

Beatriz Simal, responsable del Servicio de Nóminas de HORECA desde 2008, explica cómo este departamento acompaña a bares, restaurantes, cafeterías y hoteles en una de las áreas más sensibles del negocio: la gestión laboral.



3

¿Cuáles son las dudas más habituales de los empresarios?

Las consultas más frecuentes están relacionadas con qué tipo de contrato hacer, cómo gestionar un fijo discontinuo, cómo cubrir una sustitución, cómo ampliar una jornada o cómo organizar turnos, descansos, vacaciones y festivos.

También nos preguntan mucho sobre altas y bajas, horas complementarias, categorías profesionales y cambios normativos. El empresario hostelero necesita respuestas claras y rápidas, porque muchas veces las necesidades de personal surgen de un día para otro.



4

¿Qué ventaja tiene contar con un servicio especializado en hostelería?

La principal ventaja es la tranquilidad de contar con un equipo que conoce el funcionamiento real del sector. Sabemos que en hostelería hay picos de trabajo, campañas, eventos, terrazas, servicios de comidas y cenas, y necesidades laborales muy cambiantes.

Delegar esta gestión en HORECA no es solo ahorrar tiempo: es ganar seguridad y asesoramiento personalizado. Un pequeño error en un contrato, una jornada, una categoría o una nómina puede generar costes, sanciones o conflictos. Por eso, contar con apoyo especializado permite al empresario centrarse en su negocio sabiendo que la parte laboral está en manos de un equipo que conoce la hostelería desde dentro.

EL CONCURSO DE CROQUETAS CREATIVAS DE PRIMAVERA CELEBRA SU SEXTA EDICIÓN EN TERUEL

La provincia de Teruel volverá a convertirse, del **14 al 24 de mayo**, en territorio croquetero con la celebración de la **sexta edición del Concurso de Croquetas Creativas de Primavera**, organizado por la **Asociación Teruel Empresarios Turísticos.**

La iniciativa invita un año más a los establecimientos participantes a dar rienda suelta a la creatividad sin perder la esencia de una buena croqueta: **suave por dentro y crujiente por fuera.** En esta edición participan **14 establecimientos**, la mayoría ubicados en la ciudad de Teruel, aunque también habrá propuestas en localidades como **Mosqueruela, Sarrión o Gea de Albarracín.**



Croquetas ganadoras de la pasada edición del concurso.

Como novedad, además del premio a la croqueta más creativa y a la mejor croqueta de Teruel, se concederán **dos menciones especiales:** una a la mejor croqueta elaborada con **Ternasco de Aragón** como ingrediente principal y otra a la mejor croqueta de **Jamón de Teruel**, una referencia clásica e imprescindible en la gastronomía turolense.

Entre las propuestas de este año figuran ingredientes como el **Esturión de Sarrión**, conocido como "**la perla del Mijares**", la **borraja de Aragón**, el **atún rojo**, el **bacalao** o el **rabo de toro**, además de opciones para celíacos o adaptables previa consulta con el establecimiento.

El precio será libre, de modo que cada local ha establecido sus propias condiciones, con propuestas que van desde los **2 euros por unidad** hasta raciones de cuatro croquetas con dos bebidas. El público podrá votar sus favoritas mediante un **código QR** incluido en la publicidad del concurso, convirtiéndose así en jurado de una ruta pensada para salir a "**croquetear**" y disfrutar de la creatividad hostelera de la provincia. Con sus valoraciones, se elegirán las tres mejores croquetas y más originales de esta edición.

El concurso cuenta con el apoyo de distintas instituciones y entidades vinculadas al territorio y podrá seguirse en redes sociales con la etiqueta **#Croquetasdeprimavera.** Los establecimientos participantes pueden consultarse en la web de la asociación: www.teruelturismo.es

LA HOSTELERÍA TUROLENSE REFUERZA SU FORMACIÓN CON TALLERES SOBRE PRODUCTO LOCAL

Los profesionales de la **hostelería turolense** cuentan durante los meses de **mayo y junio** con nuevas oportunidades de formación centradas en productos de calidad vinculados al territorio. **La Asociación Teruel Empresarios Turísticos** impulsa este ciclo de actividades con el objetivo de ampliar conocimientos, mejorar técnicas y reforzar el uso de **productos aragoneses** en cocina.

Los días **4 y 5 de mayo**, el protagonista fue el **Ternasco de Aragón**. **Javier Robles,** Maestro del Cordero en Aragón, impartió dos talleres en Alcañiz y Teruel centrados en las posibilidades de la **Carne Rosa** en formato bocadillo. La formación incidió especialmente en los criterios de valoración del jurado de cara al **Concurso de Paquitos de Ternasco de Aragón**, que se celebrará en junio en toda la comunidad, y se incluye en el **acuerdo de colaboración entre la Asociación Teruel Empresarios Turísticos y Ternasco de Aragón.**

Para cerrar este programa formativo, **el Consejo Regulador del Jamón** de Teruel, con el apoyo de la **Diputación de Teruel**, ha programado nuevos cursos de **corte de jamón a cuchillo** dirigidos tanto a profesionales en activo como a futuros profesionales. Las sesiones se desarrollarán en las escuelas de hostelería de **Valderrobres, Andorra y Teruel,** con cursos de iniciación y perfeccionamiento orientados a mejorar la técnica de corte y la presentación del producto.

Las personas interesadas pueden inscribirse enviando un correo electrónico a **info@conexionimaginativa.com**, empresa encargada de coordinar estas acciones formativas.



Cursos de corte de jamón a cuchillo en anteriores ediciones.



El ciclo continuó el **11 de mayo** con una masterclass dedicada al **Cerdo de Teruel**, dirigida por **Toño Palacio** en el **Centro Cultural San Julián.** La sesión reunió a cocineros de **Teruel y de otras localidades de la provincia**, y permitió conocer distintas piezas del producto, como e***l secreto, la pluma, el lagarto, la chuleta, la presa, la papada, el costillar o la aguja***, así como diferentes formas de trabajarlas en cocina.

Huesca acoge la gala de los Premios Cehta con la sostenibilidad social como eje

Huesca acogió el pasado 21 de abril la gala de los Premios de Hostelería y Turismo de Aragón, una cita impulsada por **CEHTA** dentro del **Plan de Sostenibilidad Social del Turismo en Aragón**. El acto reunió a **más de 200 asistentes** entre representantes institucionales, empresarios y profesionales del sector, y sirvió para reconocer iniciativas vinculadas a la **sostenibilidad, la innovación, el impacto social y la vertebración del territorio**.

Durante la ceremonia, conducida por **Toño L'Hotellerie**, intervinieron **Lorena Orduna**, alcaldesa de Huesca; **Fernando Martín**, presidente de CEHTA; **Jorge Moncada**, director general de Turismo y Hostelería del Gobierno de Aragón; y **Jorge Esteban**, director de la División de Programas Turísticos de la Secretaría de Estado de Turismo.

Entre los reconocimientos entregados destacaron los premios a la **Fundación Bodas de Isabel de Segura**, **Embou**, la **Escuela de Hostelería de Guayente**, **Hotel Restaurante Torre del Compte**, **Camping Zaragoza**, **Grupo Hostelero Cinca Medio-Mas Farré**, **Viajes Godó**, **Hotel Ibis Styles Zaragoza** y **Camping Laspaúles**.

La gala también puso en valor a **más de 100 establecimientos adheridos al Decálogo de Buenas Prácticas en Hostelería**, que recibirán su distintivo como ejemplo de compromiso con un modelo turístico más **responsable, equilibrado y centrado en las personas y los territorios**.



Premio a la provincia de Huesca entregado por Isaac Claver y Javier Más.

LA HOSTELERÍA NO SOLO MUEVE ECONOMÍA: MANTIENE VIVOS LOS TERRITORIOS



Autoridades presentes en la gala.

EN ARAGÓN LOS ALIMENTOS SABEN DE VERDAD









LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN saben a naturaleza,
a trabajo, a personas, a ilusión y a historia.

ARAGÓN
SABOR
DE VERDAD

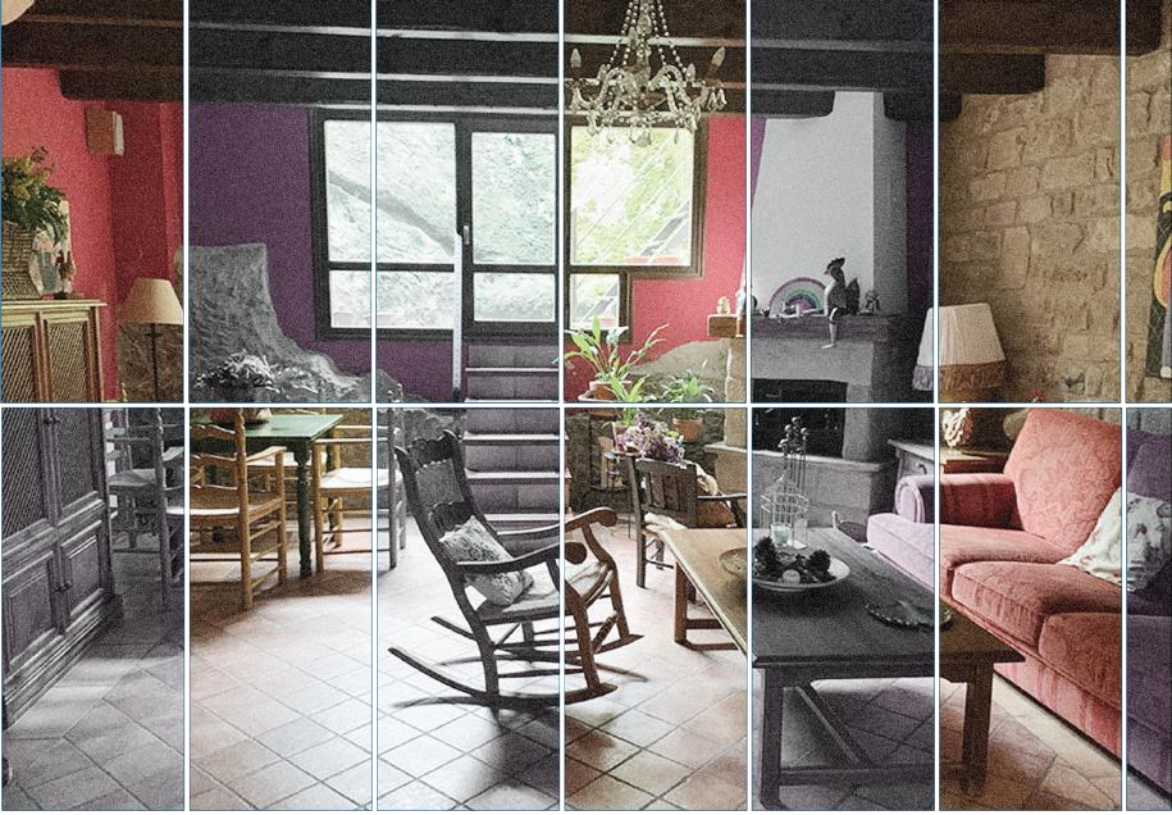
@aragonalimentos

GOBIERNO DE ARAGON

HABITACIÓN CON VISTAS

CASA DEL INFANZÓN







En la comarca de las Cinco Villas, al noroeste de Zaragoza, se alza **Sos del Rey Católico**, un enclave que condensa **siglos de historia** entre callejuelas empedradas, murallas medievales y edificios nobles que han resistido el paso del tiempo. Declarado **Conjunto Histórico-Artístico**, este pueblo no solo es conocido por ser el lugar de nacimiento de **Fernando el Católico**, sino por ofrecer una experiencia auténtica del **Aragón más profundo y silencioso**.

Pasear por Sos es entrar en un escenario detenido: el castillo que corona el cerro, el Palacio de Sada convertido en centro de interpretación, la judería medieval y los portales que enmarcan su trazado urbano hablan de un legado cuidado con esmero. No es casual que formara parte del rodaje de **La vaquilla**, ni que haya sido distinguido como uno de "**Los Pueblos Más Bonitos de España"**.



En ese contexto histórico, alojarse también puede convertirse en **parte del viaje**. **La Casa del Infanzón**, por ejemplo, se ubica en el corazón de la judería, a pocos pasos del Palacio de Sada. Esta antigua casa nobiliaria restaurada con mimo ofrece una experiencia que acompaña el ritmo del lugar: **techos de madera, muros de piedra y detalles arquitectónicos** que cuentan siglos de vida sin necesidad de palabras.







Pero Sos no es solo **piedra y recuerdo**. Desde sus miradores se divisan los pliegues del paisaje aragonés, y en cada rincón se respira el equilibrio entre **lo histórico y lo cotidiano**. Cafés, pequeños comercios, plazas y senderos completan una experiencia que invita a **detenerse y mirar con otros ojos**.



Para quien busca una **escapada con sentido**, lejos del turismo de velocidad, Sos del Rey Católico se revela como un destino donde **la historia no es un decorado, sino una forma de estar en el mundo**.

ENTRE LA VIDA Y LA MUERTE, LA PREVENCIÓN

QUE EL TRABAJO NO SE LLEVE MÁS VIDAS



CCOO Aragón

UGT Aragón

CEPYME PYMES Y AUTÓNOMOS DE ARAGÓN

CEOE ARAGÓN

GOBIERNO DE ARAGÓN

LOS BARES Y RESTAURANTES INDEPENDIENTES APUESTAN POR EL QR Y LAS RESERVAS ONLINE PARA SOBREVIVIR EN UN SECTOR EN TRANSFORMACIÓN

En plena **revolución digital**, los bares y restaurantes medianos comienzan a incorporar herramientas que, hasta hace poco, parecían reservadas a las grandes cadenas. La **gestión de reservas online,** los **pedidos desde la mesa con código QR** o los **sistemas de fidelización digital** forman ya parte de muchos locales.

Hasta ahora, pedir desde una tablet o escanear un código QR era una experiencia asociada a cadenas de comida rápida o a los populares **bufés asiáticos,** que incorporaron tablets para que el cliente eligiera sin esperar al camarero. Aquel modelo anticipó una transformación que hoy se extiende a **negocios independientes.**

El perfil del cliente ha cambiado. Se valora más la **rapidez**, la **comodidad** y resolver gestiones desde el móvil. En paralelo, los pequeños hosteleros necesitan **optimizar recursos** y reducir tiempos sin aumentar costes. En este contexto, soluciones como **TheFork** o **CoverManager** ayudan a organizar reservas y minimizar cancelaciones, mientras plataformas como **Sunday**, **Flipdish** o **Cheerfy** acercan al cliente una experiencia más ágil con pagos, pedidos online y servicios digitales desde el móvil.

Otro avance es la **fidelización digital**, antes habitual en grandes grupos. Ahora, incluso bares familiares pueden acceder a sistemas que guardan preferencias, registran visitas y permiten enviar **comunicaciones personalizadas***. Una promoción bien dirigida puede reforzar la relación con el cliente y favorecer su regreso.

Los datos recientes confirman que el cambio ya está en marcha. Según el balance anual de **TheFork**, las reservas online en restaurantes crecieron en España un **4% durante 2025**, consolidando el hábito de planificar desde el móvil. En paralelo, **SEGITTUR** y **Hostelería de España** han impulsado en 2026 una iniciativa para acercar la digitalización al canal HORECA turístico, con especial atención a microempresas y pequeños negocios.



La conclusión es clara: la **digitalización ya no es una opción lejana**, sino una herramienta necesaria. Aunque el salto inicial puede parecer complejo, muchos pequeños negocios descubren que adoptar tecnología con sentido les permite **trabajar mejor**, **conocer a sus clientes** y competir en un mercado exigente. El reto está en modernizarse sin perder lo que define a la hostelería: la **cercanía, el criterio profesional y el trato humano.**


LA DE SIEMPRE
LA DEL BARRIO
DESDE 1860
Del Rosario
LOTERÍA DESDE 1860
DESDE 1860
Del Rosario
LOTERÍA PARA EMPRESAS Y LOCALES
LOTERIADELROSARIO.ES
976 39 54 87



¿Sabes qué financiación pedirle al banco antes de solicitarla?

RASMIA SÍ

LA IA QUE TE LO EXPLICA COMO LO HARÍA TU MEJOR ASESOR.

RASMIA
DEBT STRUCTURE MANAGEMENT by ALIA

Con RasmIA, ni una sola empresa más cierra por falta de financiación.

rasmiatech.com