

Vajillas y cuberterías para este otoño

Ya queda muy poco para cambiar de estación, en poco más de dos semanas llegará el otoño y su explosión de color pintando los paisajes de nuestro entorno de tonos intensos y suaves, e igual que ocurre en el mundo de la moda, en el del menaje, cada temporada cambian las tendencias. Por todo esto, el otoño suele ser el momento favorito de muchos amantes de la decoración.

El cambio de estación implica devolver a nuestra casa esa calidez y elegancia que tanto nos pide esta época del año. Además, es el mejor momento para retomar reuniones familiares o encuentros con amigos y dejar que todos se sienten a disfrutar a la mesa.

Idurgo Capeans puede ayudarte también en los próximos eventos a realizar en tu hotel o restaurante, para que sorprendas a tus clientes con la decoración de tu mesa, ya que una de las claves para triunfar es la elección de la vajilla y la cubertería.

Idurgo Capeans cuenta con una variedad de modelos para ayudarte a elegir de la forma más sencilla posible.

www.idurgocapeans.com



Florenzia

Productos destacados de Alexalo

www.alexalo.com



Soporte brocheta, con espada incluida
Se vende en cajas de 15 unidades mínimo



Cubiteras para una botella - Oro/Negro
Se venden en cajas de 12 unidades



Cubiteras ovaladas para dos botellas - Oro/Negro
Se venden en cajas de 4 unidades

El sector HoReCa impulsa su crecimiento con un 2,8% más de establecimientos en 2024

La consultora UVE ha realizado el informe *UVE Data Market HoReCa 2024* para mapear la realidad del sector HoReCa (alojamientos, restaurantes, bares/cafeeterías, ocio y restauración social). El estudio analiza la numérica de establecimientos en el mercado y su comparativa con el año anterior.

El informe *UVE Data Market Horeca 2024* muestra el geomapa de establecimientos HoReCa y cambios de tendencia del sector en el territorio español.

La **HoReCa comercial** sitúa en 275.892 el número de establecimientos en España (+2,2%), tras un año de estabilidad durante 2023 (+0,6%). Los restaurantes (+3,8%) son los establecimientos más beneficiados por el número de aperturas en el sector.

Después de un año de estabilidad en cuanto a cierres de negocio y aperturas en el sector HoReCa, 2024 se presenta como un año de crecimiento, aumentando el número total de establecimientos abiertos en un 2,8% respecto al año anterior.

Como no podía ser de otra forma, España sigue siendo un gran mercado en número de establecimientos categorizados como **HoReCa comercial** o **tradicional**. El informe *UVE Data Market HoReCa 2023* indicaba la existencia de 270.081 establecimientos, mientras que, en el mismo periodo de 2024, los datos arrojan una cifra de 275.892 establecimientos, aumentando el número de estos en un 2,2%.

En cuanto a los canales del sector, el informe muestra cómo la **HoReCa independiente** sigue dominando la mayoría de los establecimientos en España, con una cuota del 93% de mercado y un crecimiento del 1,6%. Mientras, la **HoReCa organizada**, aunque con un porcentaje menor de establecimientos, crece en mayor medida, con un +9,9%.

Los restaurantes lideran el crecimiento de la HoReCa comercial

En cuanto a la evolución por categoría de establecimientos, el informe *UVE Data Market HoReCa 2024* muestra una tendencia similar al pasado año en cuanto al crecimiento de los alojamientos. Hoy en día cuentan con 31.114, lo que supone un 2% de incremento respecto al año 2023. Por su parte, la categoría restaurantes experimenta el mayor crecimiento, con un total de 104.745 establecimientos (+3,8%), y los locales de ocio crecen en menor medida, sumando ya 10.129 locales activos (+1,5%).

La superpoblación de bares y cafeterías en España desempeña un papel importante en la evolución anual de la categoría; sin embargo, este año muestra menor crecimiento (0,9%), con un total de 129.904 establecimientos activos.

Aún sin recuperar el número de establecimientos en años anteriores el informe *UVE Data Market HoReCa 2024* también permite comparar la evolución del número de establecimientos con años anteriores.

De esta manera, si se compara la evolución de la **HoReCa comercial** res-

pecto al 2016, se observa cómo la recuperación, aunque iniciada durante el 2021, no ha llegado todavía a los niveles de actividad de 2020.

Si se centra la atención en las distintas categorías, se ven comportamientos dispares. Los restaurantes y alojamientos han sido los establecimientos que más han crecido desde 2016. Bares/cafeeterías (-15%) y el ocio (-26%) siguen por debajo, y son las categorías que continúan sufriendo para recuperar los números de años anteriores.

Los restaurantes de precio medio, líderes del segmento

El informe *UVE Data Market HoReCa 2024* también permite visualizar la proporción y cantidad de establecimientos en cuanto a subcategorías y, con ello, cuáles son las tipologías de restaurante más comunes en el país, entre otros.

La subcategoría de restaurantes de precio medio (15 a 35 EUR aprox.) sigue siendo líder dentro de su segmento en España, con un total de 59.306 establecimientos. Con menos de la mitad (23.655) se encuentran los restaurantes categorizados como económicos (menos de 15 EUR). Como subcategorías con menor número de establecimientos activos se ven los dos polos opuestos de la gastronomía española: 12.991 establecimientos de comida rápida/*takeaway* y 8.793 restaurantes de gama alta.

En referencia al número de restaurantes, las cuatro poblaciones con mayor de España (y sus respectivos crecimientos) son Madrid, con 9.821 (+1,6%), Barcelona, con 6.921 (+2%), Valencia, con 2.252 (+4,3%), y Sevilla, con 1.502 (+2,3%).

La hostelería organizada sigue creciendo a ritmos altos

La hostelería organizada (que representa un 7,2% del total de establecimientos de HoReCa comercial en España) es el segmento que más se ha recuperado en el último año, con un 9,9% de crecimiento, frente al 1,6% de la **hostelería independiente**.

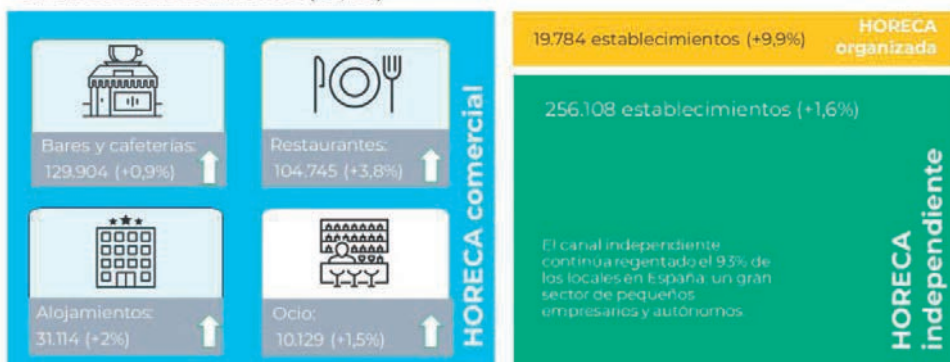
El mayor peso de la **hostelería organizada** se encuentra en alojamientos, ya que representa un 15,7% del total, debido a la mayor proliferación de cadenas en esta tipología. La representación es menor tanto en restaurantes (8,6%) como en bares y cafeterías (4,5 %).

Si se atiende a la ubicación de la **hostelería organizada**, se ve que el 43% del total se encuentra en las comunidades autónomas de Madrid y Cataluña, con un 23% y 20% del peso total, respectivamente. En comparación con el año 2023, Cataluña aumenta en un 10,8% el número de establecimientos y Madrid lo hace a un ritmo inferior, con un crecimiento del 6,5%. En el resto de España, la **hostelería organizada** experimenta un empujón del 11,1%.

<https://uvesolutions.com/es>

Notable crecimiento: 275.892 establecimientos hosteleros censados a enero 2024

275.892 establecimientos (+2,2%)



Fuente: UVE DATA Market Horeca 2024 – Comparativa enero 2023



Sobre UVE Data Market HoReCa 2024

El informe *UVE Data Market HoReCa 2024* analiza la nueva realidad del sector HoReCa en España a través de un censo anual de establecimientos, detallando dichas cifras por categorías y subcategorías (alojamientos, bares y cafeterías, restaurantes, ocio y restauración social) y por localización (comunidades autónomas, provincias, municipios, área metropolitana y códigos postales).

UVE Data Market HoReCa 2024 muestra el geomapa de establecimientos HoReCa y cambios de tendencia en el sector con el objetivo de analizar la situación actual y obtener previsiones del mercado.

Más información: <https://uvesolutions.com/es/blog/sector-horeca-2024/>

Colección Gastro, de Pordamsa

En **Pordamsa** están especializados en el diseño y fabricación de vajillas de porcelana, soportes exclusivos y piezas únicas que dan rienda suelta a la imaginación. Ofrecen productos de calidad para restaurantes, hoteles y apasionados de la cocina con sensibilidad gastronómica que quieran rediseñar sus presentaciones culinarias.

En esta ocasión, nos presentan su colección **Gastro**. Una colección completa con piezas compactas y perfectamente apilables elaboradas a mano siguiendo los estándares más exigentes. Con un amplio espacio para un cómodo emplatado, sus piezas están cuidadosamente elaboradas con un acabado irregular sutil que combina la elegancia clásica de la porcelana con un diseño moderno y distintivo. Además, **Gastro** está disponible en acabado brillante o el característico mate de Pordamsa.

Con más de 40 años de historia, Pordamsa, situada en la provincia de Girona, es reconocida por el diseño y fabricación de vajillas vanguardistas artesanales. Con un gran éxito internacional, sus colecciones sirven de inspiración para reconocidos restaurantes gastronómicos y hoteles de todo el mundo.



<https://es.pordamsa.com>



Copas de vino Chef&Sommelier: tradición e innovación, siempre de moda

Chef&Sommelier, marca francesa reconocida por su compromiso con la excelencia en la cristalería, ha conseguido que sus modelos de copas enológicas sean copas icónicas pero que estén siempre de moda, que sean "Universales".

El concepto "**Las Universels**" recoge las colecciones de copas de Chef&Sommelier, que han logrado fusionar la tradición con la innovación, ofreciendo copas de vino que no solo cumplen con las más altas expectativas de calidad y durabilidad. Colecciones de copas que están concebidas, diseñadas y fabricadas para realzar los maridajes imaginados por los chefs y ensalzar los cócteles creados por los mixólogos. Diseñadas específicamente para la degustación de vino, ofrecen una experiencia única tanto para profesionales de la restauración como para los amantes del vino.

El material de calidad y durabilidad excepcional

Una de las características más destacadas de las copas **Las Universels** es su fabricación con **Krysta**, un vidrio cristalino de rendimiento excepcional, que une la resistencia del vidrio con la transparencia y finura del cristal.

www.adiberia.com

QUID presenta la colección de bolsas y botellas térmicas Sarao

Quid presenta la colección **Sarao** de bolsas y botellas térmicas, ideal para quienes desean una vida saludable y con estilo. Perfecta para excursiones, la vuelta al colegio y al trabajo después del verano. ¡Descubre cómo Sarao puede acompañarte todo el día!

Las **bolsas térmicas** Sarao combinan versatilidad y estilo. Con un interior aislante de "peva", mantienen alimentos y bebidas frescos por más tiempo, siendo perfectas para aventuras al aire libre y el regreso a la rutina diaria. Las **botellas térmicas** de acero inoxidable con doble pared son ideales para mantener las bebidas a la temperatura perfecta, ya sea durante una caminata en la naturaleza o en la jornada laboral. Disponibles en cuatro tamaños (35 cl, 50 cl, 75 cl y 1 L), fomentan la reutilización y ayudan a reducir el uso de plásticos de un solo uso.

Los **termos** de 80 cl de Sarao, hechos de acero inoxidable de doble pared, aseguran que las bebidas se mantengan frías o calientes por más tiempo. Incluyen una práctica cuchara plegable, siendo la opción perfecta para almuerzos en el parque o en la oficina.

Disponibles en colores rosa y verde, las **botellas de vidrio** Sarao tienen una amplia apertura para facilitar el llenado y la limpieza. Son una opción elegante y ecológica, perfecta para mantenerse hidratado en excursiones o en la rutina diaria del regreso al cole o al trabajo.

Las **botellas de PET** en rosa y azul, con base y tapa de acero inoxidable, son ligeras, resistentes y reutilizables. Libres de BPA, combinan estilo y funcionalidad, siendo perfectas para actividades al aire libre y el uso diario en la escuela o la oficina.

www.adiberia.com

