

# Coruña Hostelera



Nº 67 ENERO 2026



**TODO LO  
QUE HAY  
QUE SABER  
SOBRE LA  
GESTIÓN DE  
PROPINAS EN  
HOSTELERÍA**

## **VERIFACTU**

El gobierno aplaza hasta el año 2027 el nuevo sistema de facturación

## **¿CAMBIO DE GESTORÍA?**

En la Asociación te lo ponemos fácil para que puedas venirte con nosotros

## **QUINTO COLECTOR**

Reforzamos nuestra apuesta por el reciclaje en la hostelería gallega

## **TASA TURÍSTICA**

A Coruña se convirtió en la primera ciudad de Galicia en cobrarla

**Rueda pone en valor la hostelería gallega:**

*“Su panorama es satisfactorio”, dice el presidente de la Xunta*





# SERVICIOS DE LA ASOCIACIÓN

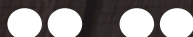
## Departamento FISCAL/CONTABLE

- \* RESOLUCIÓN DE CONSULTAS
- \* ASESORAMIENTO FISCAL Y CONTABLE
- \* ALTAS, BAJAS Y MODIFICACIONES ANTE HACIENDA
- \* TRÁMITE DE SUBVENCIONES / PRÉSTAMOS DE IGAPE
- \* DECLARACIONES ANUALES DE IRPF
- \* ASISTENCIA A INSPECCIONES ANTE LA GESTIÓN TRIBUTARIA
- \* CONTABILIDAD EN LOS DISTINTOS RÉGIMENES:
  - ESTIMACIÓN DIRECTA ORDINARIA Y SIMPLIFICADA
  - ESTIMACIÓN OBJETIVA
- \* PRESENTACIÓN DE CUENTAS EN EL REGISTRO MERCANTIL
- \* ESTUDIOS COMPARATIVOS DE LOS DISTINTOS RÉGIMENES FISCALES: ESTIMACIÓN DIRECTA Y MÓDULOS
- \* CONFECCIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS DISTINTOS IMPRESOS OFICIALES OBLIGATORIOS: IRPF, IVA Y RETENCIONES DE ALQUILER
- \* ELABORACIÓN DE IMPUESTOS DE SOCIEDADES



## Departamento LABORAL

- ◆ ASESORAMIENTO LABORAL AL ASOCIADO
- ◆ ALTAS, BAJAS DE AUTÓNOMOS Y CAMBIOS EN LAS BASES DE COTIZACIÓN
- ◆ CONFECCIÓN Y REGISTRO DE CONTRATOS DE TRABAJO
- ◆ ALTAS Y BAJAS EN LA SEGURIDAD SOCIAL
- ◆ SEGUROS SOCIALES
- ◆ ELABORACIÓN DE NÓMINAS
- ◆ LIQUIDACIONES TRIMESTRALES DE RETENCIONES MOD.111
- ◆ TRAMITACIÓN DE PENSIONES (JUBILACIONES, INCAPACIDADES...)
- ◆ ASESORAMIENTO Y ASISTENCIA EN INSPECCIONES DE TRABAJO
- ◆ MANUAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
- ◆ BONIFICACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL
- ◆ TRAMITACIONES DE SUBVENCIONES
- ◆ BOLSA DE EMPLEO



## Departamento de SANIDAD

- \* MANUAL APPCC
- \* CARTELERÍA OBLIGATORIA DE SANIDAD
- \* CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- \* ALEGACIÓN Y RECURSOS DE ACTAS DE INSPECCIÓN



## Departamento de COMUNICACIÓN

- ☆ REVISTA BIMESTRAL 'CORUÑA HOSTELERA'
- ☆ CIRCULARES INFORMATIVAS
- ☆ REDES SOCIALES: FACEBOOK E INSTAGRAM
- ☆ WEB: WWW.ASOCIACIONHOSTELERIA.ORG
- ☆ CONVENIOS DE COLABORACIÓN
- ☆ ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

## Departamento JURÍDICO

- \* ASESORAMIENTO JURÍDICO GRATUITO EN MATERIAS RELACIONADAS CON EL SECTOR
- \* DEFENSA DEL ASOCIADO EN MATERIA JURÍDICO-LABORAL (ASISTENCIA A CONCILIACIONES)
- \* TRÁMITES DE LICENCIA DE APERTURA, CAMBIO DE TITULARIDAD, SUBROGACIONES, OBRAS...
- \* REDACCIÓN DE CONTRATOS DE ALQUILER DE LOCAL, SUBARRENDAMIENTOS, TRASPASOS DE SOCIEDADES...
- \* ASESORAMIENTO DE SGAE, AGEDI Y AIE
- \* ALEGACIONES Y RECURSOS (TURISMO, SANIDAD, URBANISMO, INSPECCIÓN DE TRABAJO...)
- \* ASESORAMIENTO Y GESTIÓN EN MATERIA DE PROTECCIÓN DE DATOS
- \* RECLAMACIONES (ELÉCTRICAS, TELEFONÍA...)



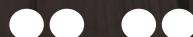
## Departamento de TURISMO

- ✓ LISTAS DE PRECIOS
- ✓ ALTAS, BAJAS Y CAMBIOS DE DENOMINACIÓN Y TITULARIDAD
- ✓ LIBRO DE INSPECCIÓN TURÍSTICA
- ✓ HOJAS DE RECLAMACIONES
- ✓ CARTELES OBLIGATORIOS DE TURISMO
- ✓ TRÁMITE DE SUBVENCIONES
- ✓ ALEGACIÓN Y RECURSOS A ACTAS DE INSPECCIÓN



## Departamento de AYUNTAMIENTO

- ✦ LICENCIA O RENOVACIÓN DE TERRAZAS
- ✦ LICENCIA DE APERTURA
- ✦ CAMBIO DE TITULARIDAD
- ✦ CAMBIO DE NOMBRE COMERCIAL
- ✦ SOLICITUD DE RESERVA DE ESPACIO (TEMPORAL O DEFINITIVO)



## Departamento de REGISTRO DE MARCA Y CALIDAD

- ✦ INFORMACIÓN GENERAL SOBRE MARCAS, PATENTES Y NOMBRES COMERCIALES
- ✦ INFORMACIÓN SOBRE LAS CLASES Y DISPONIBILIDAD DE NOMBRES
- ✦ REGISTRO DE MARCA
- ✦ CONTESTACIÓN A REQUERIMIENTOS Y ACLARACIONES
- ✦ INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL 'MACT' Y LA 'Q'
- ✦ GESTIÓN DE SUBVENCIONES PARA LA IMPLANTACIÓN DE NORMAS DE CALIDAD
- ✦ PROGRAMAS DE SOSTENIBILIDAD



## Escuela de HOSTELERÍA

- ◆ CURSOS BONIFICABLES Y CON DESCUENTOS
- ◆ FORMACIÓN Y TITULACIÓN PRIVADA
- ◆ CURSOS MONOGRÁFICOS
- ◆ CURSOS AFD
- ◆ CURSOS DE LOS SÁBADOS: COCINA Y PASTELERÍA Y PANADERÍA

## SÍGUENOS

EN:



[www.asociacionhosteleria.org](http://www.asociacionhosteleria.org)



981295400 / 981173256



[www.facebook.com/hosteleriacoruna](https://www.facebook.com/hosteleriacoruna)



@hosteleriacoruna

# Editorial



18 AÑOS

**T**ras dieciocho años como presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, puedo decir que este cargo exige mucha vocación y dedicación. No siempre es fácil: la burocracia administrativa, cada vez más compleja y lenta, convierte en ocasiones nuestro trabajo diario en una carrera de obstáculos. Aun así, y pese a todas esas dificultades, el balance de estos años es claramente positivo.

Disfruto profundamente de esta labor por la cercanía y la confianza con los compañeros del sector. Conozco de primera mano sus problemas y, desde la Asociación, trabajamos para acompañarlos y defenderlos ante las distintas administraciones, intentando desbloquear situaciones que muchas veces se alargan innecesariamente y frenan la actividad de nuestros negocios.

Soy un firme defensor de A Coruña y de Galicia. Contamos con un producto gastronómico excepcional, difícilmente igualable en ningún otro lugar del mundo: pescado, carne y verduras de primerísima calidad, con una relación calidad-precio que nos diferencia claramente. Todo ello sostiene una hostelería de alto nivel.

Pero si algo distingue a nuestra hostelería es la formación. La Asociación dispone de dos escuelas propias, creadas desde el sector y para el sector, que hoy son un referente nacional. Gracias a este trabajo formativo, sostenido con esfuerzo y compromiso, A Coruña cuenta con profesionales altamente preparados y con una hostelería moderna, competitiva y reconocida.

Pese a las trabas administrativas, seguimos avanzando. Por eso, afronto 2026 con optimismo y con el deseo de que venga acompañado de trabajo, estabilidad y oportunidades para todo el sector.



Héctor Cañete del Campo

Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña

## SUMARIO

● Editorial	3
● Actualidad de la Asociación	4-23
● Actualidad de la Escuela	24-27
● Más	28-30

Coruña  
Hostelera

### EDITA

Asociación Provincial de  
Empresarios de Hostelería  
de A Coruña

C/ Félix Acevedo, 21-23  
15008 A Coruña  
Telf: 981 29 54 00  
Fax: 981 13 34 17

### Escuela Álvaro Cunqueiro

Félix Acevedo, 5  
Félix Acevedo, 21-23  
15008 A Coruña  
Telf: 981 17 32 56  
Fax: 981 17 09 03

### COORDINACIÓN REVISTA

Andrea Díaz Rodríguez

### DISEÑO, MAQUETACIÓN Y REDACCIÓN

Eduardo Caridad

### COLABORADORES

Helena Méndez

### EMPRESAS COLABORADORAS

FORMAZIONA  
LED ATOMANT

### PUBLICIDAD

Asociación Provincial de  
Empresarios de Hostelería  
de A Coruña  
Depósito Legal: C-2962-2007



# Rueda: “El panorama hostelero gallego es satisfactorio”



GA  
ALICIA



XUNTA  
DE GALICIA



XUNTA  
DE GALICIA



XUNTA  
DE GALICIA

**E**l presidente de la Xunta de Galicia, Alfonso Rueda, quiso hablar sobre el buen momento que vive el sector turístico en nuestra comunidad; haciendo especial hincapié en la hostelería y a sus particularidades.

“Sin ánimo de efectuar un análisis exhaustivo, los datos de afluencia turística -cada vez más desestacionalizada en nuestra comunidad- y de consumo revelan un panorama satisfactorio para el sector de la hostelería en Galicia”, comentó.

Rueda conoce bien la hostelería, pues fueron varias las reuniones que tuvo con el sector antes de llegar a la presidencia de la Xunta. “Coincidiendo con la crisis económica de 2008 y las réplicas posteriores, numerosos negocios echaron el cierre. A los problemas económicos se

sumaron, en un elevado porcentaje de casos, dificultades, a veces insalvables, para asegurar el relevo generacional en el sector. Establecimientos de base familiar -muchas veces

## El mandatario de la Xunta de Galicia pone en valor “los datos de afluencia turística a Galicia -cada vez más desestacionalizada- y de consumo”

fruto de los ahorros conseguidos en la emigración- se vieron incapaces de encontrar relevo en las segundas y terceras generaciones, que optan por otras salidas profesionales”, añá-

## “Establecimientos de base familiar se vieron incapaces de encontrar relevo en las segundas y terceras generaciones, que optan por otras salidas profesionales”


dió el máximo mandatario en unas palabras que dedica en exclusiva a la hostelería.

No quiso dejar de lado la especial importancia de este sector en zonas rurales, muy abundantes en nuestra geografía. “La reducción de la oferta hostelera tiene un doble componen-

te, especialmente en el medio rural, donde, al margen de la actividad económica que genera, este tipo de establecimientos

se convierten en espacios de socialización para todo tipo de personas. Efectuada esta salvedad, el conjunto de la hostelería gallega goza de una salud satisfactoria. A la clientela habitual, que apenas presenta altibajos a lo largo del año, se suma, en buena parte de nuestra geografía, un creciente volumen de turistas y pere-

grinos que eligen Galicia durante la práctica totalidad de los meses del año”, reflexiona.



**“A peregrinos, turistas o viajeros, les recibiremos siempre con los brazos abiertos en esta Galicia Calidade que no deja a nadie indiferente”, dice el presidente de la Xunta**

Rueda, además, realiza una estimación del gasto que hace cada peregrino en sus visitas a Galicia, y cree que está por encima de un turista promedio: “Para muestra, un botón. A mediados de octubre, hemos contabilizado la llegada del peregrino número 500.000, un hecho sin precedentes fuera de los años santos compostelanos, lo que acredita la consolidación de los Caminos de Santiago como motor turístico, cultural y espiritual de Galicia. Interesa destacar, en este sentido, que cada peregrino genera un gasto equivalente a tres turistas nacionales y representan el 17% de las pernoctaciones en la Comunidad. En la actualidad, más de la mitad de los peregrinos son de procedencia internacional, con origen en 180 países diferentes, y una notable preponderancia del mercado norteamericano, el más numeroso por tercer año consecutivo”.

En el punto de mira del presidente de la Xunta ya está el próximo año Xacobeo, que será en 2027 y en el que tiene muchas esperanzas puestas de que Galicia sea un tractor de turismo

**“A mediados del mes de octubre, hemos contabilizado la llegada del peregrino número 500.000, un hecho sin precedentes fuera de los años santos compostelanos”**

hacia dentro de nuestras fronteras: “Desde hace siglos, cada vez que el 25 de julio, festividad de Santiago Apóstol, coincide en domingo, se celebra un Año Santo Compostelano, también

**“El próximo año Xacobeo será en 2027, circunstancia que nos permite mirar al futuro con fundado optimismo, tanto en materia de hostelería como de turismo”**

conocido como Xacobeo. El próximo será en 2027, circunstancia que nos permite mirar al futuro con fundado

optimismo, tanto en materia de hostelería como en lo referido al conjunto del sector turístico de Galicia”, prosigue.

Acaba Rueda abriendo los brazos a todos aquellos turistas que se acerquen a Galicia, no solo a los peregrinos. Y cree que, como siempre, los gallegos harán de su viaje una experiencia inolvidable debido a su legendaria hospitalidad. “A unos y a otros -peregrinos, turistas o viajeros de cualquier tipología- recibimos y recibiremos siempre con los brazos abiertos en esta Galicia Calidade que a nadie deja indiferente. Y siempre para bien”, finaliza el presidente.

# ¿Estás pensando en cambiar de gestoría?

## El mejor momento es con el cambio de año

Termina el año y quizás no estás del todo contento con tu gestoría habitual. Si eres empresario de hostelería y tienes tu negocio en la provincia de A Coruña, tienes que probar nuestro servicio fiscal y laboral especializado en empresas del sector. ¿No sabes qué sistema fiscal te interesa más? ¿Estás tributando por el sistema adecuado? Date de alta en el Servicio Fiscal y pregúntanos sobre el sistema de tributación más adecuado en función de tus ingresos y tipo de empresa. Si eres de los empresarios exigentes que quieren tener su contabilidad al día, no lo dudes y date de alta en el servicio fiscal, la gestoría especializada y que cuida de ti.

Si tienes trabajadores asalariados en el negocio y contratas también nuestro Servicio Laboral, tendrás toda tu documentación laboral disponible: Nóminas, Contratos, Finiquitos, Listado de horas, Resúmenes de nómina...

Además, al traer tu gestión laboral a la Asociación de Hostelería de A Coruña, podrás disfrutar del servicio de alta telefónica de trabajadores en fin de semana, para que nunca te la juegues con tus trabajadores sea el momento que sea; un servicio que otras gestorías no suelen ofrecer y que es básico en el sector hostelero. Pregunta a nuestros profesionales en el teléfono 981 29 54 00.



# ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE A CORUÑA



## DATOS DE LA EMPRESA

EMPRESA

CENTRO DE TRABAJO

CONVENIO COLECTIVO

Nº INSCRIPCIÓN SEGURIDAD SOCIAL

HORAS TOTALES

## HORARIO DE TRABAJO

INVIERNO

Mañanas de  a  Tardes de  a  Fin de semana  a

Descanso semanal  Jornada semanal de  horas

VERANO

Mañanas de  a  Tardes de  a  Fin de semana  a

Descanso semanal  Jornada semanal de  horas

## CALENDARIO 2026

ENERO

L	M	X	J	V	S	D
29	30	31	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	01

FEBRERO

L	M	X	J	V	S	D
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	01

MARZO

L	M	X	J	V	S	D
23	24	25	26	27	28	01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	01	02	03	04	05

ABRIL

L	M	X	J	V	S	D
30	31	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	01	02	03

MAYO

L	M	X	J	V	S	D
27	28	29	30	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

JUNIO

L	M	X	J	V	S	D
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	01	02	03	04	05

JULIO

L	M	X	J	V	S	D
29	30	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	01	02

AGOSTO

L	M	X	J	V	S	D
27	28	29	30	31	01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	01	02	03	04	05	06

SEPTIEMBRE

L	M	X	J	V	S	D
31	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	01	02	03	04

OCTUBRE

L	M	X	J	V	S	D
28	29	30	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	01

NOVIEMBRE

L	M	X	J	V	S	D
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	01	02	03	04	05	06

DICIEMBRE

L	M	X	J	V	S	D
30	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	01	02	03

### Fiestas Nacionales

1 ENERO	Año Nuevo
6 ENERO	Epifanía del Señor
3 ABRIL	Viernes Santo
1 MAYO	Fiesta del Trabajo
15 AGOSTO	Asunción de la Virgen
12 OCTUBRE	Fiesta Nacional de España
8 DICIEMBRE	Inmaculada Concepción
25 DICIEMBRE	Natividad del Señor

### Fiestas Autonómicas y Fiestas Nacionales Sustituibles

19 MARZO	San José
2 ABRIL	Jueves Santo
24 JUNIO	San Juan
25 JULIO	Día Nacional de Galicia

### Fiestas por acuerdo:

.....
.....
.....
.....
.....



# Televisores en los negocios: las normas a cumplir

**E**s importante recordar que los establecimientos hosteleros con televisores deben cumplir determinadas obligaciones legales. Te ofrecemos una guía práctica para asegurarte de cumplir con la normativa vigente y evitar posibles multas por desconocimiento de la misma.

La pregunta es clara: ¿Es necesario pagar por tener una televisión en mi local?

Sí. Según la Ley de Propiedad Intelectual, cualquier acto de comunicación pública de una obra protegida requiere la autorización de los titulares de los derechos. Esto incluye la emisión de contenidos a través de televisión en establecimientos públicos. Por lo tanto, es obligatorio obtener una licencia de la Sociedad General de Autores y Editores (SGAE) para poder emitir contenidos protegidos en tu local.

Pero el precio de la SGAE no es fijo, ya que depende de varios aspectos.

Algunos de estos son el aforo, la superficie y la actividad del local. Esta licencia te permite la emisión de música en cualquier formato (radio, TV, Spotify...) y programas audiovisuales que contengan obras protegidas, como canales de televisión abierta.

Además de la licencia de la SGAE, si deseas emitir contenidos de pago, como partidos de fútbol o eventos deportivos a través de plataformas privadas, es necesario adquirir una licencia comercial o HORECA específica.

Estas licencias se gestionan directamente con el proveedor del contenido y cuentan con precios especiales para los negocios hosteleros. En caso de querer emitir partidos en abierto, bastaría con abonar la licencia de la SGAE, mencionada anteriormente.

¿Cuántas licencias necesito si tengo varias televisiones? La respuesta a esta pregunta es: depende. En el caso

de la SGAE, la licencia se otorga en función del espacio del local, no por el número de televisores, por lo que el pago será único. Sin embargo, para los canales de pago, cada televisor que emita contenido de pago debe estar cubierto por una licencia comercial correspondiente. Por ejemplo, si tienes tres televisores y deseas emitir contenido de pago en todos ellos, necesitarás una licencia comercial para cada uno.

Lo que está claro es que incumplir alguna de las normas puede derivar en sanciones económicas importantes. Por ejemplo, emitir de manera ilegal el fútbol o no contar con la licencia correspondiente puede derivar en multas que van desde los 600 hasta los 600.000 euros.

**Para conocer más información sobre las televisiones en las terrazas de bares y restaurantes, puedes ponerte en contacto con nuestras profesionales en el teléfono 981 29 54 00.**

# El 41,7% de la hostelería de Galicia está en A Coruña

Ahora que ya se acaba 2025, sabemos que en 2024 el sector hostelero en Galicia lo formaron más de 19.000 establecimientos, que emplearon a más de 83.000 personas de media, superando los 93.000 en el pico más alto, según los datos de afiliación a la Seguridad Social. Así, el sector generó una facturación de 6.799 millones de euros, lo que representa el 5,1% de la riqueza regional.



Del total de establecimientos, el 86,2% corresponde a restauración y el 13,8% restante a la rama de alojamiento. El mayor porcentaje de locales se encuentra en A Coruña, con el 41,7% del total, seguida de Pontevedra que representa el 33,9%. Lugo concentra el 12,7% y Orense el 11,8% restante. El número de locales de alojamiento aumentó un 7,3% respecto a 2023, mientras que los de restauración se mantuvieron estables, tendencia observada en todas las provincias gallegas, con un mayor incremento de los primeros, frente a la estabilidad de los segundos.

La producción aumentó un 7,4% respecto al año anterior, después de tres años consecutivos con incremento porcentual de dos dígitos.

El empleo en la hostelería, según los datos de afiliación a la Seguridad Social, creció un 2,8%, con un aumento en el régimen general de un 4%, frente al descenso del 0,6% en el de autónomos. Según los datos de la EPA, el empleo en el subsector de restauración descendió un 3,5%, después de dos años consecutivos de incremento, alcanzando los 64.025 trabajadores.

En cuanto a los precios, la tasa interanual se moderó hasta el 5,5%, que supone 1,4 puntos menos que la tasa de 2023. Las dos ramas de actividad hostelera suavizaron su crecimiento, hasta el 5,5% en restauración (1,5 puntos menos) y el 4,7% en alojamiento (-1,8 puntos).

Evolución de los establecimientos de hostelería. PROVINCIAS

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	% var. 2024 vs. 2023
<b>A Coruña</b>												
Restauración	8.330	8.236	8.146	8.069	7.998	7.922	7.640	7.313	7.394	7.038	7.049	0,2
Alojamiento	628	642	652	694	773	781	823	830	927	936	1.013	8,2
<b>TOTAL HOSTELERÍA</b>	<b>8.958</b>	<b>8.878</b>	<b>8.798</b>	<b>8.763</b>	<b>8.771</b>	<b>8.703</b>	<b>8.463</b>	<b>8.143</b>	<b>8.321</b>	<b>7.974</b>	<b>8.062</b>	<b>1,1</b>
<b>Lugo</b>												
Restauración	2.392	2.341	2.299	2.304	2.309	2.295	2.237	2.159	2.136	1.991	1.974	-0,4
Alojamiento	277	281	295	321	347	356	379	390	426	445	477	7,2
<b>TOTAL HOSTELERÍA</b>	<b>2.669</b>	<b>2.622</b>	<b>2.594</b>	<b>2.625</b>	<b>2.656</b>	<b>2.651</b>	<b>2.616</b>	<b>2.549</b>	<b>2.562</b>	<b>2.426</b>	<b>2.451</b>	<b>1,0</b>
<b>Orense</b>												
Restauración	2.474	2.432	2.405	2.399	2.401	2.362	2.311	2.233	2.202	2.044	2.034	-0,5
Alojamiento	158	163	162	166	196	191	204	219	229	226	251	11,1
<b>TOTAL HOSTELERÍA</b>	<b>2.632</b>	<b>2.595</b>	<b>2.567</b>	<b>2.565</b>	<b>2.597</b>	<b>2.553</b>	<b>2.515</b>	<b>2.452</b>	<b>2.431</b>	<b>2.270</b>	<b>2.285</b>	<b>0,7</b>
<b>Pontevedra</b>												
Restauración	6.488	6.452	6.368	6.321	6.344	6.313	6.169	5.802	5.963	5.611	5.621	0,2
Alojamiento	561	577	581	595	643	671	717	764	847	894	931	5,3
<b>TOTAL HOSTELERÍA</b>	<b>7.049</b>	<b>7.029</b>	<b>6.949</b>	<b>6.916</b>	<b>6.987</b>	<b>6.984</b>	<b>6.886</b>	<b>6.626</b>	<b>6.810</b>	<b>6.495</b>	<b>6.552</b>	<b>0,9</b>

Principales Indicadores HOSTELERÍA

AÑOS	ESTABLECIMIENTOS (INE-DIRCE)		PRODUCCIÓN (MILLONES DE EUROS)		EMPLEO (AFILIADOS S.S.)		PRECIOS (INE)
	Total	% anual	Total	% anual	Total	% anual	
2014	21.308	-2,9	4.101	2,1	69.877	2,5	0,6
2015	21.124	-0,9	4.392	7,1	72.036	3,1	0,5
2016	20.908	-1,0	4.657	6,0	73.869	2,5	1,2
2017	20.869	-0,2	4.945	6,2	76.047	2,9	1,9
2018	21.011	0,7	4.865	-1,6	77.391	1,8	2,0
2019	20.891	-0,6	5.169	6,3	79.533	2,8	2,8
2020	20.480	-2,0	2.899	-43,9	71.646	-9,9	1,9
2021	19.770	-3,5	3.910	34,9	70.496	-1,6	1,4
2022	20.124	1,8	5.262	34,6	77.725	10,3	7,5
2023	19.165	-	6.329	20,3	81.293	4,6	6,9
2024	19.350	1,0	6.799	7,4	83.536	2,8	5,5

Evolución de los establecimientos de hostelería. GALICIA

TIPO DE ESTABLECIMIENTOS	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023*	2024	% sobre el total	% var. 2024 vs. 2023
<b>Restauración</b>	<b>19.684</b>	<b>19.461</b>	<b>19.218</b>	<b>19.093</b>	<b>19.052</b>	<b>18.892</b>	<b>18.357</b>	<b>17.567</b>	<b>17.695</b>	<b>16.674</b>	<b>16.678</b>	<b>86,2</b>	<b>0,0</b>
Establecimientos de Comidas (Restaurantes y Cafeterías)	3.828	3.801	3.826	3.857	3.862	3.971	3.824	3.750	3.879	3.703	3.739	19,3	1,0
Colectividades y catering	601	632	664	665	691	693	709	705	736	709	715	3,7	0,8
Establecimientos de Bebidas (Bares)	15.255	15.028	14.728	14.571	14.499	14.228	13.824	13.112	13.080	12.262	12.224	63,2	-0,3
<b>Alojamiento</b>	<b>1.624</b>	<b>1.663</b>	<b>1.690</b>	<b>1.776</b>	<b>1.959</b>	<b>1.999</b>	<b>2.123</b>	<b>2.203</b>	<b>2.429</b>	<b>2.491</b>	<b>2.672</b>	<b>13,8</b>	<b>7,3</b>
Hoteles	996	1.004	1.028	1.072	1.152	1.164	1.250	1.293	1.373	1.359	1.440	7,4	6,0
Apartamentos y casas rurales	495	525	531	567	653	688	722	752	879	950	1.038	5,4	9,3
Campings	86	82	82	80	91	93	89	94	106	106	117	0,6	10,4
Otros	47	52	49	57	63	54	62	64	71	76	77	0,4	1,3
<b>TOTAL HOSTELERÍA</b>	<b>21.308</b>	<b>21.124</b>	<b>20.908</b>	<b>20.869</b>	<b>21.011</b>	<b>20.891</b>	<b>20.480</b>	<b>19.770</b>	<b>20.124</b>	<b>19.165</b>	<b>19.350</b>	<b>100,0</b>	<b>1,0</b>

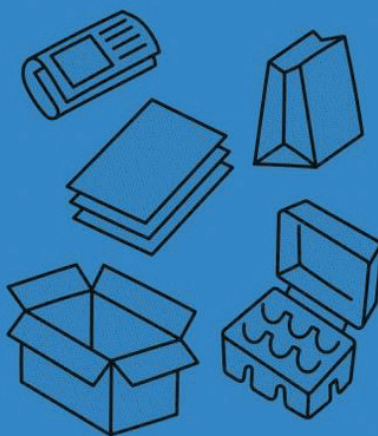
# El quinto colector hostelería gallega

## SÓ ENVASES



Deposita unicamente envases lixeiros como: latas, bricks, botellas e bolsas de plástico, latas de conservas e tapas dos distintos envases.

## PAPEL E CARTÓN



Deposita caixas de cartón e todo tipo de papeis.

## VIDRO



Deposita unicamente botellas de vidro, frascos e tarros sen tapa.

## ORGÁNICO



Deposita unicamente restos de comida, alimentos e vexetais.

## RESTO



Deposita aquí todo o que non poidas separar noutro colector como os restos de varrido, cabichas, cueiros...

# ... la apuesta de la ... por el reciclaje



**E**n la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, en colaboración con la Xunta de Galicia y Hostelería y Turismo de Galicia -entidad en la que la estamos integrados-, reafirmamos nuestro compromiso con la sostenibilidad en el sector hostelero.

Por esta razón, realizamos jornadas de sensibilización dirigidas a personas titulares y trabajadores de los locales de hostelería a lo largo y ancho de toda la geografía gallega. El objetivo es promover las prácticas responsables, que reduzcan el impacto ambiental de los establecimientos, fomentando el reciclaje y la correcta gestión de residuos; abordando aspectos como la separación, el uso adecuado del quinto colector (el marrón) y el impacto positivo del reciclaje.

Además, se entrega a todos los asistentes a las jornadas un pack de reciclaje en el que se incluyen los distintos contenedores para que puedan realizar el reciclaje de residuos de una forma más fácil y sostenible.

## “Queda mucho camino por recorrer”

**S**ilvia Kehl, bióloga y encargada del área de Medio Ambiente en la Asociación de Hostelería, lleva más de medio año reuniéndose con empresarios para resolver las dudas y aclarar los desafíos futuros que tienen que ver con la llamada Ley de Desperdicio Alimentario, así como con la implantación del quinto contenedor.

“Las mayores incidencias que detecto son la falta de información y de contenedores en el rural: muchos no han llegado y se unen la desinformación y la confusión”, añade, tras haber asesorado a más de 2.000 profesionales.

“Hay muchas dificultades a la hora de usar el colector marrón y los hosteleros no saben muy bien cómo emplearlo. Creo que todavía hay mucho camino que



recorrer, estamos un poco todavía en proceso de cambiar la mentalidad de la gente. A muchos todavía les da pereza y te hacen comentarios de que va todo al mismo sitio. He descubierto con estas charlas que la gente mayor está bastante concienciada, incluso te cuenta que antes se reciclaba más. Lo que siempre hay que hacer es simplificar lo máximo posible. A veces, la información es un poco liosa. Me gustaría que hubiera menos contenedores y más información. Apostaría por reducir los desperdicios en origen”, dice.

# NUESTROS CONVENIOS DE LA ASOCIACIÓN

## OBRADOIRO

CONTACTO: 981295400

CONDICIONES:

Todo menor a cargo de un asociado que se matricule por primera vez en el COLEGIO OBRADOIRO tendrá preferencia de acceso y se le practicarán los siguientes descuentos:

- Un 100% de la matrícula del primer año.
- Un 10% del importe de todos los servicios en el primer año.
- Descuento del 15% en Escuela de natación y en Acuaterapia.



## LED ATOMANT

CONTACTO: 881 991 534

FUNCIONES: Somos una empresa gallega líder especializada en iluminación LED de última tecnología. Horario: Lunes a viernes: 08:00 - 20:00. Sábados: 10:00 - 14:00.

CONDICIONES: Convenio Hostelería: 10% de descuento para todos los asociados.



## INTEGRAL MOTION

CONTACTO: 981 29 54 00

FUNCIONES: Empresa especializada en la compra y venta de vehículos de ocasión en A Coruña.

CONDICIONES:

Dispone de amplia variedad de vehículos de segunda mano o km. 0. Ofrece descuentos de 500 euros por la compra de un vehículo.



## ARQUIF

CONTACTO: Damián 981 913 207

FUNCIONES: Dirección de obra, asesoramiento técnico, proyectos, estudios de viabilidad económica, inspección técnica, pericia de seguros.

CONDICIONES: Precios especiales a los asociados.

## AYENDO

FUNCIONES: Gestión de ayuda en domicilios, limpieza y organización, atención a personas mayores o niños; con asesoramiento personalizado.

CONDICIONES: Descuento del 10% por la contratación de sus servicios.

## RENOVACALOR

CONTACTO: 981295400

Empresa especializada en instalaciones y reparaciones de fontanería, calefacción y climatización.

- cambio termos, calderas, depósitos...
- sustitución de griferías, loza sanitaria
- instalación de aire acondicionado y aerotermia
- reparación de fugas y averías.

15% de descuento en mano de obra.



## BANCO SABADELL

CONTACTO: 981295400

OFERTA:

- TPV Smart (oferta exclusiva).
- Condiciones especiales en préstamos.
- Renting bienes equipo.
- Póliza de crédito sin intereses (TIN % / TAE desde el 3,09% hasta el 5,26%).



## UEKKO

FUNCIONES: Digitalización para empresas.

CONDICIONES: Software de reservas personalizado y diferentes ventajas para asociados.



## AVS BIODIESEL

CONTACTO: 981 29 54 00

CONDICIONES: Empresa dedicada al reciclaje de aceite vegetal usado, con años de experiencia y consolidada en el mercado.

- El mejor precio de mercado.
- El mejor servicio.
- La tranquilidad de trabajar con una empresa que dispone de todos los permisos administrativos de transporte, almacenaje y valorización del producto y las normas de trazabilidad con certificación europea ISCC.



## NUTRIGRÁS

CONTACTO: T. 981 295 400

FUNCIONES: Gestor autorizado para la recogida de sustancias líquidas (aceites y grasas) de la elaboración de alimentos.

CONDICIONES: Entrega de envases gratuitos. Cada tres entregas se hace recuento y se entregan 2L de aceite de oliva o 3L de girasol por cada 50L de recogida.



## ALFONSO MUINOS

CONTACTO: ALFONSO MUINOS (633 030 350)

FUNCIONES: CORREDOR DE SEGUROS

CONDICIONES: Ofrece a los asociados la contratación de pólizas para ellos y sus negocios a precios competitivos.



## AFICON

CONTACTO: 981 29 54 00  
CONDICIONES: Descuentos especiales para asociados de hasta un 40%.



## AFIGAL

CONDICIONES: Condiciones preferentes en la modalidad de préstamo, crédito o líneas de circulante y reestructuraciones de pasivos a través de entidades financieras.



## AJ ASESORES

CONTACTO: 981295400

### CONDICIONES:

Descuentos especiales a nuestros asociados de hasta un 30% por la contratación de energía y estudios personalizados.

También ofrecen gestiones de manera gratuita en exclusiva para los miembros de la Asociación de Hostelería de A Coruña.



## CLÍNICA ASSISTENS

CONTACTO: 981 29 54 00

CONDICIONES:  
-15% EN ESPEC. MÉDICO-QUIRÚRGICAS Y UNIDADES ESPECIALIZADAS  
-15% EN ODONTOLOGÍA  
-20% EN SALUD Y DEPORTE  
-PRECIOS ESPECIALES SEGUN TARIFAS ACORDADAS EN SERVICIOS MÁS COMUNES.

Precios y condiciones especiales en sus servicios tanto a vosotros, familiares directos e incluso a vuestros trabajadores.



CLÍNICA ASSISTENS

## SG BRAND

CONTACTO: 981 29 54 00

FUNCIONES: Promociones activas en vuestro local. Artículos promocionales a través de miles de productos, en todo tipo de colores y grabaciones personalizadas.

### CONDICIONES:

Descuentos especiales para asociados en cartelería digital.



## KEOS

CONTACTO: Óscar 981 23 50 71

FUNCIONES: Rótulos luminosos  
Lonas · Soportes promocionales  
· Vinilos y Rótulos Interiores / Exteriores · Letras Poliespán · Rotulación de vehículos.

CONDICIONES: Descuento del 10% a los asociados.



## INTERA

CONTACTO: 981295400

### FUNCIONES:

- Colocación de detectores radón.
- Precio especial por un detector 35 euros.
- Medición de radón.
- Emisión de certificado.

## DOLCO

CONTACTO: 981295400

### FUNCIONES:

- Ayuda a domicilio
  - Atención a personas mayores y niños
- Todos los miembros de la Asociación tendrán 10% descuento sobre la tarifa habitual.

## MERCEDES BENZ-LOUZAO

CONTACTO: 981 29 54 00

FUNCIONES: Coches.

### CONDICIONES:

- Descuento en vehículos nuevos en stock y configurables en sus 13 concesionarios:
- 6% en vehículos de combustión e híbridos
  - 8% en vehículos eléctricos

Mercedes-Benz  
Louzao



## REPSOL

CONTACTO: 618 598 672

FUNCIONES: Servicio de propano.

### CONDICIONES:

Cuotas de alquiler y mantenimiento de las instalaciones de suministro a granel gratuitas / Tarifas referenciadas a cotizaciones de materia prima transparentes y estables en el tiempo / Descuentos individuales a cada asociado por su consumo tanto para clientes de suministro a granel (depósito) como para clientes de propano envasado / Condiciones especiales para la ejecución de la instalación de gas llegando a aportar el total de la obra de gas en función del cliente.

Asesoramiento técnico gratuito y sin compromiso para la mejora de la eficiencia en las instalaciones de los clientes con objeto de ahorrar en los costes.



## HOMEMATE

CONTACTO: 981295400

### CONDICIONES:

- Descuento del 10% en alquileres de locales.
- Descuento del 10% en las operaciones de cesiones de uso.

Consultar condiciones.

## FERRETERÍA LA PALLOZA

CONTACTO: 981 288 339

### FUNCIONES:

- Herramientas
  - Artículos para el hogar
  - Material eléctrico.
- CONDICIONES: 15% de descuento a los miembros de la Asociación.

## ISANOR

CONTACTO: T. 981 295 400

FUNCIONES: Empresa especializada tanto en Acústica Medioambiental como en Acústica Arquitectónica, disponiendo de técnicos altamente cualificados.

CONDICIONES: Descuentos especiales a asociados en certificación acústica.



## NOGAL

CONTACTO: 981 66 44 11

FUNCIONES: Desinfección, desratización, desinsectación, tratamientos contra moscas, carcoma... Planificación 3D, herbicidas...

CONDICIONES: Precios especiales para asociados.



# ¿Cómo gestionar las propinas?



**E**n el día a día de un negocio de hostelería es necesario saber cómo se deben gestionar las propinas que se reciben por parte de los consumidores. Y es que la gestión vendrá determinada dependiendo del escenario que se dé.

## **Escenario 1: Propina que es distribuida a los empleados:**

No constituye un ingreso fiscal, por lo que el autónomo no debe incluirlo como ingreso, ni tampoco son consideradas como retribución por la prestación de un servicio o la venta de un producto.

Dado que son consideradas gratificaciones voluntarias por parte de los clientes, computará como un rendimiento de trabajo y los empleadores deben incluirlo en la nómina de sus trabajadores.

Por lo tanto, no tendrá que declarar este ingreso, dado que para él es un gasto neutro que transmite directamente a sus asalariados.

Por lo tanto, contablemente, el negocio debe:

- Registrar las propinas recibidas como ingreso extraordinario cuando entran en la caja.
- Registrar su reparto como gasto deducible de personal.

## **Escenario 2: Propina que no es distribuida a los empleados, propina obligatoria o "recargo por el servicio":**

En este caso sí que será considerado como un ingreso fis-

cal ordinario y, dado que no es voluntaria y está incluida en el ticket, entonces sí se consideraría parte del precio y tendría que llevar IVA.

## **Escenario 3: Propinas en efectivo vs tarjeta: ¿se declararán igual con Verifactu?:**

### Propinas en efectivo

- El cliente entrega el dinero directamente al camarero o al bote.
- Si se reparten entre empleados, se consideran rendimiento del trabajador y deben retener el IRPF. La empresa debe llevar un registro interno del bote.
- No llevan IVA dado que se consideran como gratificaciones voluntarias.

### Propinas con tarjeta

- El cobro que se hace al cliente mediante datáfono (en los que se incluyen las propinas voluntarias): esta cantidad se ingresa a la cuenta corriente del establecimiento, e irá sin IVA.
- Si son propinas voluntarias no incluidas en el ticket simplificado: no se contabiliza como ingreso fiscal, y se podrá deducir como gasto deducible y añadirlo a la nómina de los empleados y practicar la retención del IRPF.
- Si las propinas no son voluntarias y no se reparten, si no que están incluidas en el ticket simplificado, o se incluye recargos por el servicio, entonces sí se debe contabilizar como ingreso fiscal y debe añadir IVA porque se considera como parte del servicio.



# El Dominó se apoderó de A Coruña por tres días

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña ayudó de forma activa en la trigésimo tercera edición del Campeonato de España de Dominó por Parejas, que reunió a más de 500 participantes procedentes de todas las comunidades autónomas, junto a sus respectivas familias, durante tres intensos días.

El presidente de la Diputación de A Coruña, Valentín González Formoso, participó en el acto inaugural y destacó la

importancia que tiene para la provincia "acoger una cita deportiva que une tradición, convivencia y uno de los juegos más populares y queridos del país".

Durante su discurso, puso en valor el crecimiento que está viviendo el dominó en España, también entre las mujeres y los jóvenes. "Es una muestra de que sigue muy vivo y de que es capaz de unir generaciones y territorios", afirmó.

**XXXIII Campeonato de España Dominó por parejas**  
Días 6, 7 y 8 de Diciembre de 2025  
Hotel NH Collection

**Calendario de juego**

Presencia del campeonato Sábado 16:00

Sábado Día 6	Domingo Día 7	Lunes Día 8
1ª Partida - Hora 16:30	5ª Partida - Hora 8:15	13ª Partida - Hora 8:15
2ª Partida - Hora 17:45	6ª Partida - Hora 10:30	14ª Partida - Hora 10:30
3ª Partida - Hora 18:50	7ª Partida - Hora 11:45	15ª Partida - Hora 11:45
4ª Partida - Hora 20:00	8ª Partida - Hora 13:00	Final del torneo - Hora 11:45

**Clausura del campeonato Entrega de premios y trofeos**  
Lunes Día 8 a las 12:45



# La Xunta nos visitó para ver los avances en gestión de desperdicios



La conselleira de Medio Ambiente e Cambio Climático de la Xunta de Galicia, Ángeles Vázquez Mejuto, visitó las instalaciones del restaurante Asador Coruña para hacer un balance del convenio con Hostelería y Turismo de Galicia con motivo del Día Internacional de Concienciación sobre la Perda e o Desperdicio de Alimentos.

El presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, Héctor Cañete, agradeció su presencia y su apoyo: "Muy agradecidos por la sensibili-

dad de la Xunta de Galicia hacia el sector hostelero y su compromiso con la mejora del reciclaje".

Al acto, también asistieron la directora xeral de Calidade Ambiental e Sostibilidade, María José Echevarría, el director del Centro Superior de Hostelería de Galicia, José Paz Gestoso, y Alberto Méndez, Propietario de Asador Coruña y vocal de la Asociación de Hostelería coruñesa. Seguimos trabajando con las administraciones públicas para mejorar el sector.

## Renovación de listas de precios y cartones

Os resaltamos la necesidad de actualizar para ENERO de 2026 los cartones de Hospedaje y las LISTAS DE PRECIOS. Para ello, debéis poneros en contacto con la Asociación (981 295 400) para facilitarnos las tarifas que vayáis a aplicar el próximo año. Aunque no se modifiquen los precios, es necesario actualizar el cartón correspondiente al año 2026, por tanto, si es tu caso, avísanos para que lo renovemos con esta fecha.

Se trata de un servicio que la Asociación os ofrece de forma gratuita.



## Alarma por las estafas en reservas online

Con muchos ya los restaurantes que permiten la reserva online de mesas para comer o cenar. El sector es consciente de que los clientes apuestan cada vez más por buscar en internet el local al que quieren acudir y hacer la reserva directamente por Internet, por lo que han sumado esta opción a la clásica: llamar por teléfono para guardar sitio. Pero últimamente se han encontrado con un serio problema, que no es otro que una web falsa (reserv-restaurant.com), una presunta empresa con sede en Hong Kong.

Esa plataforma paga a Google para aparecer en el primer puesto cuando se busca cómo reservar un determinado restaurante. Al pinchar en ese enlace, aparece la web fraudulenta, que permite elegir la hora y cuántos comensales son, obligando a poner los datos bancarios del cliente. Y, en la letra pequeña, apenas visible, se especifica que para hacer esa reserva el usuario se suscribe a un servicio por el que le llegan a cargar hasta 50 euros.

Tened mucho cuidado a la hora de promocionar vuestro local en internet y también cuando actuéis como clientes de otros negocios, pues podríais estar siendo estafados sin ni siquiera saberlo. Ante la más mínima duda, denunciad ante la policía o la guardia civil.



'reserv-restaurant.com' es una web falsa que brinda la posibilidad de hacer reservas en restaurantes

Realmente es un enlace a una suscripción a un servicio por el que os pueden llegar a cobrar cincuenta euros

## Cuidado con las cestas y rifas navideñas

Es necesario que sepáis que los organizadores de rifas deben pedir una autorización a la Xunta de Galicia, que exigirá abonar la correspondiente tasa de juego. Ya nos ha pasado que varios socios han llegado a nuestras oficinas quejándose de la correspondiente multa que les ha llegado por algo tan inocente como sortear una cesta de Navidad en sus locales. Al fisco le importa bien poco que sean costumbres arraigadas en estas fiestas; así que pensadlo dos veces antes de hacer este tipo de sorteos u os podréis encontrar con una desagradable sorpresa de la Agencia Tributaria.



# "Cada cierre de negocio"

**H**éctor Cañete, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, concedió una entrevista al diario 'Quincemil', que por su interés reproducimos en estas páginas.

## **Estamos en la plaza de María Pita. ¿Estas terrazas necesitaban ser reterridas?**

Era una petición popular desde hace muchos años. Hay que mejorar la estética de una plaza tan emblemática como esta y modernizarla de forma acorde con su categoría.

## **¿El cliente sentía esta necesidad?**

Turistas o cruceristas ven el edificio majestuoso del Ayuntamiento y miran el entorno y quizá les llama la atención ver una plaza apagada, triste. Yo creo que con las nuevas terrazas los negocios se van a impulsar y el ambiente va a mejorar para el disfrute de todos.

## **¿Le gusta el modelo de terraza elegido, que predomina en San Sebastián?**

Es mucho más moderno, ligero, con toldo a dos vertientes y un cerramiento lateral válido para una plaza como la de María Pita, que es muy fría, con una circulación de viento que incluso en verano la hace fría.

## **En general, ¿era necesario ordenar y controlar las terrazas a través de una nueva ordenanza como la que ahora se redacta?**

La que hay es moderna, la negociamos en 2013. Está bien hecha, pero había que actualizarla por varios aspectos, sobre todo porque apareció algo nuevo, las terrazas en los aparcamientos, que no podían estar en precario, como tampoco las concesiones de las de María Pita.

## **¿La eliminación de plazas de aparcamiento en favor de las terrazas de hostelería ha generado conflictos?**

La hostelería da servicio a los ciudadanos y las terrazas en aparcamientos surgieron para ello a partir de la pandemia, y quienes las utilizan son los vecinos. A veces, sacrificar una o dos plazas de aparcamiento para disfrutar de una terraza cubierta en tu calle también es agradable. ¿Conflictos? No. Siempre hay quejas porque el aparcamiento en la ciudad es complejo, como la circulación, pero no está agravado por el uso de unas cuantas plazas por las terrazas. Yo las considero buenas y fue nuestra petición que entrasen en esta ordenanza. Con el uso hostelero en esas plazas se libera suelo público en las aceras para los peatones. Esto ocurre en muchas ciudades del mundo.

## **Va para los 20 años al frente de la asociación de hosteleros de A Coruña. ¿Por qué se ofreció a presidirla?**

Son 18 años. Formé parte de la junta directiva anterior. La asociación llevaba años en un momento bajo, con unos 600 socios, ahora somos 1.200. Hubo elecciones. Mucha gente de aquel primer equipo me acompaña hoy y la hicimos crecer. Somos la asociación sectorial más grande de Galicia. Hemos hecho muchas cosas y estamos en un momento potente. Construimos una escuela de hostelería que es referente en toda España, algo que ha hecho que la hostelería de la ciudad sea de primer nivel, con gente que aprende y enseña a los demás.

## **¿En qué ha evolucionado más la hostelería de la ciudad en este tiempo?**

En la profesionalización. Ese es el gran cambio que ha habido en la hostelería de A Coruña en los últimos 15 años. Hace 20 años todo el mundo valía para trabajar en hostelería, se tiraba de la familia; hoy no vale cualquiera. Las escuelas han formado a profesionales porque la maquinaria ha evolucionado y tienes que saber trabajar con todas esas máquinas que sirven para cosas específicas, si no, no ofreces un servicio adecuado.

## **¿El empresario es más exigente,**

**Añadidnos en vuestro teléfono móvil como contacto con el siguiente**

**número de teléfono:**



**672 044 694**



**Os enviamos mensajes importantes como lista de difusión y no os llegarán si no nos tenéis guardados. ¡Que no se os pase!**

# gocio es un drama"



## está mejor preparado?

El que no evoluciona no tiene futuro. La sociedad moderna exige más. Hemos pasado del camarero que me derramó el café encima al barista; de tomar el vino turbio en tazas al sumiller; de trabajar en la cocina a ser un chef. El empresario tiene que ser empresario: llevar la gestión, la burocracia, conocer los requisitos sanitarios, las nóminas, la contabilidad... Es complejo. Hay que estar muy preparado y pasar por las escuelas de hostelería, de donde salen cocineros o empresarios profesionales.

## ¿Y el cliente se ha adaptado bien a la evolución de la hostelería?

La pandemia trajo cosas que se quedaron para siempre. Nos volvemos cada vez más europeos, nos recogemos antes, y la situación económica actual no es cómoda. Han subido mucho los precios de la alimentación y eso ha encarecido la vida mientras los sueldos no han subido en la misma proporción. Así que, a modo de reflexión, ¿cuántas familias pueden ir a comer a un restaurante más de una vez al mes? Cuando la situación económica no es buena, el primer damnificado es la hostelería, porque puedes prescindir de bajar a cenar o salir a

tomar tapas, pero no dejas de pagar la ropa de tus hijos. En unos pocos años comeremos menos pescado, menos chuletones, menos jamón ibérico.

## ¿Esta situación ha provocado más cierres de negocios?

Cada local que cierra o cada negocio frustrado es un drama. Llevamos años perdiendo locales, no solo en A Coruña y Galicia, también en España. Las aperturas en el centro son muy llamativas, pero en los barrios se pierden muchos bares.

## ¿Está unida la hostelería en A Coruña o hay diferencias?

La asociación está unida, es bueno sentirse representados en un vehículo fuerte que permite negociar y llegar a acuerdos. En el sector puede haber detractores, como en todas partes. Somos 1.850 locales en la ciudad, eso supone que hay hostelería para todo el mundo, para todos los gustos, por precio, tipo de comida... con producto gastronómico de primera calidad y precio muy competitivo.

## Han hecho numerosas reclamaciones a las administraciones. ¿Ha habido roces o choques?

Nuestra obligación es llevarnos bien

con las administraciones, también reclamar y defender nuestros derechos. Unas nos quisieron más que otras, nos vieron como un sector muy productivo para la ciudad, con 9.000 puestos de trabajo directos. Pero hubo un Gobierno local, el de Marea Atlántica, que fue nefasto para la hostelería: nunca nos recibió, no se comunicó con nosotros, no pudimos negociar nada con ellos, solo hablar con los técnicos.

## La tasa turística del actual Gobierno no les ha gustado nada.

Cierto, y se lo he dicho a la alcaldesa y al concejal de Hacienda. La tasa no es necesaria porque la ciudad no tiene presión turística. Ya nos han subido la tasa de terrazas un 140%, la tasa de basuras y ahora nos aplican la turística. Hemos recurrido en el juzgado, es nuestro trabajo.

## ¿Va a seguir al frente de los hosteleros? ¿No tiene oposición?

No existe porque nadie quiere ser oposición. Tengo un equipo de compañeros que hemos hecho crecer la asociación, con trabajadores fijos y profesores. Y tenemos las puertas abiertas para quien quiera unirse y colaborar.

# A Coruña comenzó a cobrar la tasa turística



**A** Coruña se convirtió el pasado septiembre en la primera ciudad de Galicia en aplicar la tasa turística, un impuesto que tiene como finalidad que los visitantes destinen una cantidad a sufragar el gasto extra para los servicios municipales que lleva asociada su estancia en la ciudad.

La cantidad variará según el tipo de establecimiento, y el mayor pago, 2,5 euros por persona y noche, lo realizarán los que pernocten en hoteles de cinco estrellas o de cuatro superior, mientras que abonarán 2 euros los que vayan a los de cuatro estrellas, 3 y 2 superior, además de a viviendas de uso turístico. En los hoteles de una y dos estrellas se pagarán 1,5 euros, y 1 euro en las viviendas de alquiler turístico —diseñadas exclusivamente para este uso—. Para los cruceros se establece una tasa de 1,5 euros y la abonarán las navieras.

Todas las personas que pernocten en la ciudad tendrán el deber de abonar la tasa, también aquellas que se alojen en viviendas turísticas. “Entendemos que é necesaria porque o turismo está a incrementarse de forma sostida e iso xera un impacto real nos barrios e nos servizos municipais: limpeza, recollida de residuos ou mantemento do espazo público”, explicou José Manuel Lage, portavoz municipal.

El presidente de la Asociación Provincial de Hostelería de A Coruña, Héctor Cañete, asegura por su parte que la tasa del ayuntamiento “ronda un poquito la turismofobia”. “No hay presión turística suficiente en A Coruña y Galicia para su implantación. La implantación de la tasa es recaudatoria”, añade.

Agustín Collazos, presidente de Hospeco, opina, por su parte: “Seguimos sin considerarla necesaria, tenemos una ocupación media anual del 60 % y no somos el sector que más tensión genera. Haremos un esfuerzo especial, cumpliremos con la ley y nos amoldaremos”.

A partir de ahora, las empresas deberán:

- Cobrar la tasa a cada huésped en el momento de la estancia.
- Incluirla en la factura o recibo correspondiente.
- Declarar e ingresar la recaudación al ayuntamiento en los plazos establecidos.

La implantación de este nuevo cargo puede generar dudas o quejas por parte de los viajeros. Para evitar conflictos, es fundamental: Informar de manera clara y transparente sobre la existencia del impuesto y explicar que se trata de una medida municipal, no de un recargo arbitrario.

## ● Nueva ampliación de horario

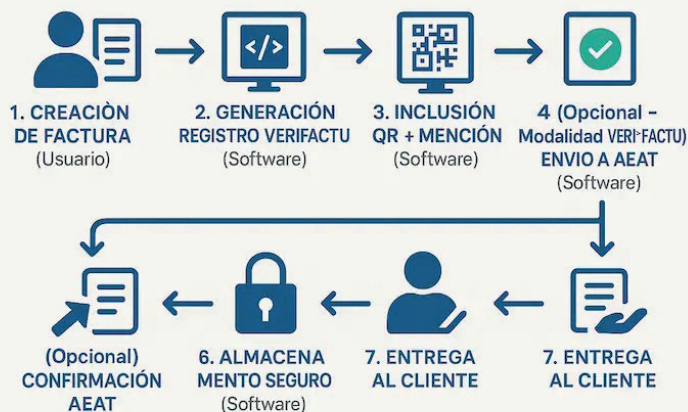
**E**l ayuntamiento de A Coruña resolvió que los socios de la Asociación de Hostelería dispongan de 2 horas más de cierre desde el día 19 de diciembre al 6 de enero de 2026, ambos incluidos; tanto para locales de hostelería como hoteleros.

Llevábamos semanas trabajando para que dispusiésemos de más horario de trabajo en estas fechas tan señaladas, en las que siempre hay más afluencia de clientela. Y dio sus frutos. También lo hemos conseguido para Sada y para Culleredo.

Semana Santa, carnavales, Navidad, el mes de agosto o las fiestas del Rosario son algunos de los precedentes en los que el sector confirmó con datos cómo la medida del ayuntamiento resultó salvadora y determinante para superar con creces los registros de años anteriores a la pandemia. “Es una medida para que podamos mejorar el servicio. El ayuntamiento nos ayuda a levantar cabeza después de lo sufrido en la pandemia y siempre que se hace es por motivos especiales. Son fechas especiales para la gente y en las que las reservas están a tope”, dice al respecto Héctor Cañete.



## FUNCIONAMIENTO DE VERIFACTU



# Publicado el aplazamiento de un año de Verifactu

Tras la publicación en el BOE del Real Decreto-Ley 15/2025, de 3 de diciembre (BOE 3 de diciembre de 2025), se confirma el aplazamiento del sistema Verifactu.

**01 de enero de 2027:** obligatorios los sistemas de facturación adaptados para quienes tributan por Impuesto sobre Sociedades.

**01 de julio de 2027:** obligatorios para el resto de empresarios y profesionales que usan sistemas informáticos de facturación (la mayoría de autónomos y pequeños negocios).

El reglamento VERI\*FACTU (RD 1007/2023) y sus requisitos técnicos siguen vigentes: huella digital, inalterabilidad de los registros, código QR y posibilidad de envío a la AEAT. En este punto, desde la Asociación de Hostelería de A Coruña queremos daros algunas pautas tanto a los empresarios que ya os habéis adaptado como a los que no.

Si ya te habías adaptado a Verifactu o estabas en ello, tu inversión sigue siendo válida y útil. El retraso solo afecta a la fecha en la que será obligatorio, pero el sistema y los requisitos técnicos siguen siendo los mismos. Si ya tienes el sistema adaptado en tu local tienes varias opciones a partir de ahora:

### Seguir usando el sistema adaptado:

No tiene sentido 'volver atrás' a programas antiguos o de dudoso cumplimiento. Cuanto más tiempo trabajéis con el nuevo TPV/sistema, más rodado estará el equipo cuando llegue 2027.

### Aprovechar 2026 para mejorar procesos internos:

Revisar circuitos de caja, cierres diarios, arqueos, control de invitaciones y anulaciones. Formar a camareros y encargados en el uso correcto del TPV, facturas rectificativas, emisión de facturas completas...

### Valorar si compensa usar el modo VERI\*FACTU (envío de registros a la AEAT):

Para algunos negocios puede aportar más seguridad jurídica y una imagen de mayor transparencia frente a clientes y Hacienda.

Si ya te has adaptado, piensa que vas un año por delante: mantén tu sistema, afina procesos y llega a 2027 con todo el equipo entrenado.

Si todavía no te habías adaptado, tienes la oportunidad de hacerlo sin prisa, pero tampoco es momento de olvidarse del tema.

### No esperar al último momento de 2026 para adaptarte:

Aunque la obligación se retrasa a 2027, Verifactu no se ha cancelado. Aprovecha 2026 para elegir bien tu TPV o software de facturación y evitar prisas y errores de última hora.

### Revisar el TPV y el programa de facturación actual:

Preguntar al proveedor actual:

Si su solución se va a adaptar a los requisitos de sistemas informáticos de facturación (SIF) y Verifactu.

En qué plazos y con qué coste.

Si el proveedor no da una respuesta clara, valorar cambiar de solución durante 2026.

### Planificar la migración con calma:

Elegir un periodo "valle" (por ejemplo, después de fiestas, enero/febrero o finales de verano) para cambiar de sistema.

Hacer una prueba en paralelo unos días: el nuevo TPV funcionando mientras el antiguo sigue disponible, para no poner en riesgo el servicio.

Hay que entender que no es solo "facturación electrónica", sino un sistema que exige: registros de facturación inalterables, un código QR verificable en el ticket/factura, y, si se opta por ello, envío de registros a la AEAT.



Más de la mitad de estos trabajadores en nuestro país no cumplen con las medidas necesarias en prevención de riesgos laborales, según diversos estudios. La hostelería es una de las profesiones que más puestos ocupa en nuestro país y no hay conciencia de los accidentes que pueden ocurrir.

Cada año hay unos 35.000 accidentes con bajas en este sector, un 31% de los cuales son en el sector de servicios de alojamiento y el 69% restante en los servicios de comidas y bebidas. Los accidentes laborales más frecuentes son por sobreesfuerzos o posturas forzadas, por golpes producidos por resbalones y por cortes o pinchazos.

Es necesario descubrir y conocer los riesgos a los que se enfrentan habitualmente los trabajadores de hostelería.

### Riesgos más frecuentes en hostelería

- Caídas al suelo de las personas que trabajan en la cocina debido a que el suelo esté mojado o haya manchas de grasa, restos de comida, etc.
- Heridas con objetos cortantes o punzantes como cuchillos, tijeras, cortadoras eléctricas, picadora, etc.
- Heridas o lesiones por objetos pequeños o partículas. Por ejemplo, las producidas cuando se rompe un plato o un vaso al estallar por el calor.
- Estar expuesto a temperaturas inadecuadas o a cambios bruscos por el calor que sale de los fogones. O por los cambios bruscos de temperatura al entrar en una cámara frigorífica o por corrientes de aire.
- Riesgos por descargas eléctricas por alguno de los aparatos de una cocina que funcionan con electricidad: freidoras, neveras, etc.

- Riesgos por incendios y explosiones al propagarse una llama de los fogones, por escapes de gas o al explotar una olla.

- Riesgos químicos por productos tóxicos y corrosivos que se usan para limpieza al inhalarlos (insecticidas, etc).

- Exposición a contaminantes biológicos: microorganismos como virus, bacterias, hongos, etc.

- Riesgos por cargas físicas excesivas y sobreesfuerzos al llevar bandejas muy pesadas, o por estar mucho tiempo de pie.

- Riesgos por ruidos y excesiva presión acústica: en los bares y cocinas el ruido impide escuchar bien a clientes o compañeros, lo que obliga a forzar el oído.

- No podemos olvidar el estrés. En la actividad diaria es muy normal encontrar empleados con exceso de trabajo, horarios complicados, ritmos desiguales dependiendo de la afluencia de clientes. Todo ello produce una situación difícil para el trabajador.

# Guía para prevenir riesgos



# ¿Harto de cancelaciones?

Para la restauración se prevén dos posibilidades para evitar los perjuicios de gestión que plantean la cancelación de la reserva sin preaviso suficiente y la incomparecencia del comensal: que se realice un pago anticipado [opción 1] o que se le realice una retención en la tarjeta de crédito/débito [opción 2].

En cuanto a modelos, cualquiera de sus propuestas debe adaptarse a las necesidades específicas del restaurante. Sería apropiado su publicación en la página web del establecimiento, informando sobre las condiciones generales de reserva; según criterio empresarial, el usuario podrá reservar mediante un correo electrónico o entrando en un link que redirija a una plataforma de pago por tarjeta seleccionando los parámetros necesarios para la reserva. Se recomienda que se prevean casillas específicas para que el consumidor puede manifestar de forma expresa la aceptación de las

condiciones generales de la contratación y la política de protección de datos.

Opciones disponibles para personalizar en cada empresa:

a. Que el cargo previo/retención en las reservas este entre el 20 y 50% del gasto medio en el establecimiento por comensal.

b. Una espera prudente de 30 y 60 minutos desde la hora de reserva hasta su cancelación por incomparecencia.

**La ley (artículos 60 y 97 de la Ley de Consumidores) obliga a que el cliente sepa todo antes de reservar, de forma clara y comprensible:**

- Si hay que dejar un depósito.
- Cuánto es.
- Qué pasa si cancela.
- Qué ocurre si no se presenta.

**Un restaurante puede fijar cargos por cancelaciones tardías o por no presentarse, pero solo si:**

- El cliente fue informado previamente.
- El importe es proporcionado.
- No suponga el cobro de servicios no prestados sin justificación.

**Se puede pedir un depósito para garantizar una reserva, pero teniendo en cuenta lo siguiente:**

- Siempre que se descuenta luego de la factura final.
- No se puede cobrar un extra solo 'por reservar'.
- Quedarse con el dinero sin una justificación clara puede dar problemas.

**Para evitar problemas en la aplicación de penalizaciones:**

- Explicar siempre las condiciones antes de aceptar la reserva.
- Usar importes razonables.
- Evitar cláusulas automáticas o 'de todo o nada'.
- Guardar prueba de que el cliente aceptó las condiciones.
- Revisar las políticas actuales si llevan tiempo sin actualizarse.

98 | 173256



# be COOK

CURSO DE COCINA



LA EVOLUCIÓN ES CAMBIO.

MADURAR ES CRECIMIENTO Y ADAPTACIÓN;

UN CAMINO QUE RECORREMOS EN EL PRESENTE

PARA AFRONTAR EL FUTURO MÁS PREPARADOS.

EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA ÁLVARO CUNQUEIRO

CREEMOS EN TI. POR ESO TE OFRECEMOS UNA FORMACIÓN

GLOBAL DE 9 MESES EN COCINA Y GESTIÓN.

# Prueba superada para nuestro nuevo **BeCOOK**

La nueva hornada de estudiantes de nuestro Curso de Cocina Profesional BeCOOK echó a andar el pasado mes de octubre. Y lo hizo con 10 alumnos que en pocas semanas de formación ya están ofreciendo un desempeño espectacular.

El mercado municipal de Elviña, en A Coruña, fue el escenario de una degustación gratuita de platos elaborados con el pescado de la lonja y preparados por nuestra Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro. El evento, abierto a todos los clientes y visitantes, formó parte del programa 'Peixe da Lonxa da Coruña', que busca acercar a la gente la calidad de los productos del mar que cada día llegan de lo más frescos al puerto de nuestra ciudad.

La degustación ofrecida a los clientes del mercado consistió en los siguientes platos: pescado con chilimójili, okonomiyaki de langostino y panceta, ramen de caballa ahumada y sobrasada, takoyaki de pulpo en pani puri, gilda con encurtidos y velo de vermouth y taco de berenjena con rilette de atún.

## La nueva hornada de futuros cocineros ofreció una degustación a los clientes del mercado de Elviña, colaborando con el programa 'Peixe da Lonxa da Coruña'

Un banquete especial y que salió a la perfección, vista la aceptación de los asistentes.

El sello 'Peixe da Lonxa da Coruña' fue impulsado por el concello para reconocer a las pescaderías y al pescado de la lonja coruñesa como marca de calidad; así como los locales en los

que se sirve. Desde entonces, se han celebrado diversas iniciativas en distintos puntos de la ciudad para acercar los sabores marítimos de aquí a los vecinos de la ciudad. Y siempre con nuestro BeCOOK al frente. Todo ello es posible gracias a la firma de un convenio de colaboración de la

Lonxa con la Fundación para el Rendimiento Económico Mínimo Sostenible y Social (FREMSS), que sirve también para distribuir el sello de

calidad en las pescaderías y locales del sector.

Por su parte, nuestros chavales tienen pensado abrir el restaurante de la Escuela en el mes de febrero, con la experiencia previa que les proporcionan los eventos como los del mercado de Elviña o en la propia Lonxa.





# EL PROYECTO ÉFESO, EN LA CUNQUEIRO

En la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro estamos dentro del Proyecto Éfeso del ayuntamiento de A Coruña, que ofrece formación con certificado de profesionalidad y prácticas en empresas de locales, en sectores profesionales como: atención sociosanitaria en instituciones sociales, auxiliar de almacén, auxiliar de comercio, administración y gestión, hostelería y turismo, carnicería, pescadería y servicios auxiliares de salón de peluquería.

En la Escuela, que forma parte de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de A Coruña, comenzamos el Curso de Operaciones Básicas de Cocina el pasado 23 de octubre y estaremos formando a los alumnos hasta el 27 de febrero de 2026.

Los beneficiarios y beneficiarias de las acciones formativas pertenecen a alguno de los siguientes colectivos como

requisito de acceso:

- Personas desempleadas de larga duración.
- Personas mayores de 45 años, en particular, mujeres.
- Personas con algún tipo de discapacidad igual o superior al 33%.
- Personas inmigrantes
- Otras personas en situación de vulnerabilidad social.

## El Curso de Operaciones Básicas de Cocina comenzó el pasado 23 de octubre y estaremos formando a los alumnos y alumnas hasta el 27 de febrero de 2026

Aquellas personas desempleadas que estén interesadas en participar en futuras ediciones pueden obtener más información dirigiéndose al Centro Municipal de Empleo de Os Rosales, a través del teléfono 981 18 43 99, en la página web de Éfeso o bien a través del correo electrónico [efesocoruna@coruna.gal](mailto:efesocoruna@coruna.gal)

Se trata de una iniciativa integradora, que promueve la participación de las entidades sociales de la ciudad que desarrollan actividades a favor del empleo y que son complementarias a la municipal.



**981 29 54 00**

## **¡Fórmate con nosotros!**

Disponemos de cursos formativos con certificado de profesionalidad, como Operaciones Básicas de Cocina u Operaciones Básicas de Restaurante y Bar.

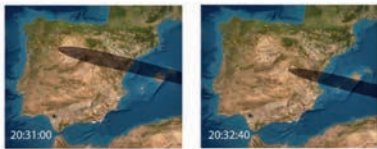
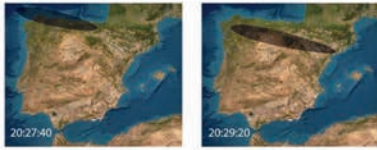
Llámanos e infórmate

## ECLIPSE TOTAL DE SOL

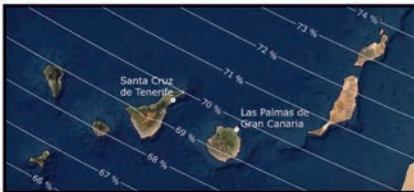
12 DE AGOSTO DE 2026

Duración de la totalidad

Porcentaje de oscurecimiento



Observatorio Astronómico Nacional - IGN



# A Coruña será el



# epicentro del eclipse

El 12 de agosto de 2026 se podrá apreciar un eclipse total en A Coruña. Un fenómeno muy raro de ver y más en nuestra ciudad. Para prepararse para este acontecimiento, el Gobierno aprobó un real decreto para la planificación y coordinación de actuaciones vinculadas al denominado trío de eclipses -habrá otro total en 2027 y uno anular en 2028-. Se prevé una gran afluencia de visitantes tanto a nuestra ciudad como al resto de lugares desde los que se podrá apreciar el eclipse.

El real decreto aprobado por el Consejo de Ministros destaca que el trío de eclipses "puede convertirse en un hito memorable para nuestro país, atrayendo no solo a aficionados a la astronomía, sino también a viajeros de todo el mundo, revitalizando las economías locales y reforzando el interés por la ciencia y la exploración del espacio". En A Coruña, esta tendencia ya se percibe con reservas llegadas de todas partes del mundo para verlo en directo.

**El 12 de agosto de 2026 se podrá apreciar un eclipse total. El último que se pudo ver desde A Coruña fue hace más de cien años: el 30 de agosto de 1905**

El último eclipse total visible desde A Coruña ocurrió el 30 de agosto de 1905. Posteriormente, el 17 de abril de 1912, la franja de totalidad cruzó la península entrando por el sur de Oporto y saliendo por Gijón. A ambos lados de ese estrecho corredor, el fenómeno se percibió como parcial. En 1959 se presencié otro, pero solo desde las Islas Canarias. Más tarde, en 2005, la península fue testigo de un eclipse anular, un tipo de ocultación en el que la Luna no cubre por completo al Sol, dejando un anillo brillante visible alrededor del satélite.

Esta larga espera de eclipses totales en nuestro país hace prever una alta asistencia en los próximos eventos astronómicos.

El siguiente se producirá el 2 de agosto de 2027. En esa ocasión, la franja de totalidad atravesará el estrecho de Gibraltar de oeste a este, cubriendo Ceuta, Melilla, casi toda Cádiz, parte de Málaga, y las zonas más meridionales de Granada y Almería. En el resto del territorio será visible de forma parcial.

# LA PROVINCIA MANTIENE SUS



## MICHELIN GUIDE CEREMONY SPAIN 2026



## 8 ESTRELLAS MICHELIN

La Guía Michelin 2026 ha vuelto a situar a Galicia —y de manera muy especial a la provincia de A Coruña— en el mapa de la excelencia culinaria. Aunque las dos nuevas estrellas que recibe la comunidad recaen en Ourense (Miguel González) y Lugo (Vértigo, en Sober), A Coruña mantiene su posición como el territorio gallego con más restaurantes con estrella Michelin: un total de ocho, reafirmando su papel como motor gastronómico del noroeste español.

### A Coruña se reafirma como el motor gastronómico de Galicia

A Coruña mantiene en 2026 ocho restaurantes con estrella Michelin, reafirmando su hegemonía culinaria. Estas distinciones consolidan a la provincia como un referente culinario basado en el mar, la sostenibilidad, el producto local y la vanguardia.

Aquí repasamos los establecimientos que mantienen su estrella: Árbore da Veira (A Coruña), Retiro da Costiña (Santa Comba), Casa Marcelo (Santiago), A Tafona (San-

tiago), Simpar (Santiago), O Pazo (Padrón), Terra de Fisterra (Fisterra) y As Garzas (Malpica).

Además, Galicia conserva sus tres restaurantes con doble distinción: Culler de Pau (O Grove), Pepe Vieira (Poio) y Retiro da Costiña (Santa Comba, A Coruña).

La provincia coruñesa sigue posicionándose como un destino gastronómico imprescindible. Su combinación de tradición, territorio, chefs innovadores y una despensa única —mar, huerta y ganadería— consolidan su liderazgo dentro de Galicia.

Con ocho estrellas Michelin y un biestrellado de referencia, A Coruña demuestra que la alta cocina gallega late con fuerza también en su provincia más poblada.

Son muchos los restaurantes citados como recomendados, lo que da una idea de cómo está creciendo el nivel gastronómico. A Coruña conjuga productos de primera calidad con chefs de reconocido prestigio; además de añadir una impronta única en sus paisajes sin par. Por lo tanto, el futuro se presenta con mucha ilusión de sumar nuevas estrellas.

# El menú del día se sitúa, de media, en 14,2 euros en España

Galicia tiene uno de los precios medios más baratos (13,5 euros). Canarias (13) es el más económico, seguido de Asturias (13,2) y Andalucía y Murcia (13,4 las dos). Baleares (16), País Vasco (15,8) y Cataluña (15,4) son las comunidades más caras

El precio medio del menú del día en 2025 es de 14,2 euros en España, un 1,5% más que el año anterior, cuando se situaba de media en 14 euros.

El menú del día es un recurso económico, que supone para las personas trabajadoras un paréntesis en medio de unas jornadas laborales cada vez más exigentes, que ofrece una opción saludable y sostenible, con productos de temporada y platos de cuchara, y que genera hasta cuatro veces menos desperdicio que el consumo en el hogar. Sin embargo, el consumidor es muy sensible a las subidas de precio, lo que limita la capacidad de los hosteleros para ajustar sus precios, y afecta directamente a sus márgenes. De hecho, según los Indicadores de Actividad del INE, aunque la evolución de la facturación de la restauración en la media hasta agosto muestra un crecimiento de un 3,4%, en términos de rentabilidad se observa un descenso de un 0,6%.

Esto está justificado por el aumento generalizado de los costes de producción. La tasa de variación anual del IPC en España se situó en el 3% en septiembre y acumula un 1,7% de subida en los nueve primeros meses de 2025. Hay que destacar especialmente el grupo de alimentos y bebidas, que, si bien ha moderado su crecimiento en el último año, algunos productos básicos para el sector suponen subidas anuales de doble dígito. En concreto, los huevos (+17,9% anual, +15,9% acumulado), la carne de vacuno (+16,5%, +10,7% acumulado) y el café (+19,9%, +13,2% acumulado). Por su parte, el aceite de oliva ha descendido en los últimos meses, aunque el conjunto de otros aceites supone una subida de un 18,2% en septiembre y un 7,5% en el acumulado.

A esto se suma el incremento en el último año del coste de la electricidad (+16,8% en septiembre y +9,3%

en el acumulado), así como la subida de la cuota de los autónomos y de los alquileres.

Por otro lado, la evolución de los costes laborales para la rama de Restauración supone un crecimiento de un 1,3% en el primer semestre respecto al mismo período del año anterior, según la Encuesta Trimestral de Coste Laboral.

Por comunidades autónomas, Galicia tiene uno de los precios medio más baratos, con Canarias (13,5 euros) siendo el más económico, seguido de Asturias (13,2), y Andalucía y Murcia (13,4 las dos), mientras que Baleares (16), País Vasco (15,8) y Cataluña (15,4), tienen de media los precios más elevados.

Baleares (16 euros), Extremadura (13,7) y País Vasco (15,8), no han subido el precio del menú del día respecto al año anterior.

Precio medio menú del día (en euros) por Comunidades Autónomas. 2025

	2025
Andalucía	13,4
Aragón	13,9
Asturias	13,2
Baleares	16,0
Canarias	13,0
Cantabria	13,8
Castilla y León	14,3
Castilla - La Mancha	13,6
Cataluña	15,4
Com. de Madrid	14,5
Com. Valenciana	15,2
Extremadura	13,7
Galicia	13,5
Murcia	13,4
Navarra	14,9
País Vasco	15,8
La Rioja	14,1

# **POR FAVOR, DEPOSITA LAS COLILLAS EN LOS CENICEROS**

Real Decreto 1093/2024, de 22 de octubre



**EVITEMOS  
QUE HAYA  
COLILLAS  
EN EL SUELO  
¡GRACIAS!**



TIENDA ONLINE DE ILUMINACIÓN LED CON ENVÍO EN 24 HORAS

[www.led-atomant.com](http://www.led-atomant.com)



LA MAYOR GAMA DE ILUMINACIÓN A TU ALCANCE  
ESPECIALISTAS EN ILUMINACIÓN LED ■ INMEJORABLE RELACIÓN CALIDAD / PRECIO

HORARIO: DE LUNES A VIERNES DE 08:00 A 20:00 H - SABADOS DE 10:00 A 14:00 H.  
Pol.Ind. La Grela. C/ Severo Ochoa 29b -15008 A CORUÑA Telfs. 881 991 534 - 981 121 227