XXII REUNIÓN NACIONAL

La recepción nos reúne

Asociación Española de Jefes de Recepción
y Subdirectores de Hotel

VALLADOLID

20–22 NOVIEMBRE 2026



ENCUENTRO · FORMACIÓN · CONEXIÓN

Programa oficial y reunión de trabajo AEJR

PROGRAMA OFICIAL

Tres días en Valladolid

20, 21 y 22 de noviembre de 2026

VIE 20 Recepción y encuentro

16:00 — **Recepción y acreditaciones**
Hotel Meliá Recoletos

18:00 — **Asamblea y reunión de asociados**

21:00 — **Cena institucional**
La Parrilla de San Lorenzo · chaqueta no necesaria

SÁB 21 Cultura, vino y gastronomía

09:30 — **Salida desde Valladolid**

10:15 — **Visita cultural a Olmedo**
Hasta las 11:30 · Opción A: Parque Temático Mudéjar
Opción B: Palacio Caballero de Olmedo

12:00 — **Llegada a Bodegas Nidia**
Visita, cata y almuerzo

17:30 — **Regreso a Valladolid**
Noche libre

DOM 22 Descubrir Valladolid y cierre

10:45 — **Visita guiada por Valladolid**
Centro histórico · Casa de Cervantes · Catedral

14:00 — **Almuerzo de clausura**
Los Zagales · Fin del congreso

Por la mañana: desayuno y check-out. Menús detallados en la página 4.

VIERNES · 20 NOVIEMBRE

Reunión de trabajo AEJR

18:00–20:00 h · Orden del día

01 Apertura de la sesión — 18:00–18:10

Bienvenida institucional · Aprobación del orden del día

02 Balance de actividad AEJR 2025–2026 — 18:10–18:30

Nuevas incorporaciones · Actividades desarrolladas
Acciones formativas · Balance económico

03 Situación actual de la recepción hotelera — 18:30–18:55

Escasez de talento · Digitalización · Reputación online
Evolución de expectativas del cliente

04 La recepción del futuro — 18:55–19:25

Mesa de trabajo: tecnología y atención personalizada
IA en front office · Automatización · Fidelización
Seguridad y medios de pago

05 Colaboración con partners estratégicos — 19:25–19:40

American Express · Sarpanet · Nuevos patrocinadores

06 Actividades y formación 2027 — 19:40–19:55

Plan de encuentros · Formación especializada
Acuerdos con proveedores

07 Conclusiones y cierre — 19:55–20:00

Acuerdos · Próximas acciones · Renovación de cargos
Estado de cuentas · Clausura

GASTRONOMÍA DEL CONGRESO

Sabores de Valladolid

Cenas y almuerzos del 20 al 22 de noviembre

VIERNES 20 · CENA INSTITUCIONAL

La Parrilla de San Lorenzo

MENÚ

- Paté de lechazo con confitura de frambuesa
- Hojaldre de garbanzos "Tierra de Campos", bacalao y espinacas
- Solomillo de ternera con demi-glacé de su jugo y patatas carré
- Tarta de las Monjas

Vestimenta: no hace falta chaqueta; venid guapos.

SÁBADO 21 · BODEGAS NIDIA

Visita, cata y almuerzo

EN LA CATA

Tapa de salchichón y chorizo ibéricos, y queso.

EN EL ALMUERZO

Chorizo a la brasa · Sopas de ajo

Lechazo en pincho asado al sarmiento de la vid · Postre

DOMINGO 22 · ALMUERZO DE CLAUSURA

Los Zagales

CUATRO PINCHOS

Puro de Sardina · Obama en la Casa Blanca

Sensaciones · Tigretostón

SEGUNDO A ELEGIR EN EL MOMENTO

Huevos VIP, con morcilla, pimientos y patatas

Solomillo de cerdo ibérico con patatas asadas

Cachopo de jamón y Cabrales

Tataki de atún rojo con migas de pan

Merluza con langostinos al ajillo

Setas a la plancha (opción vegana y vegetariana)

Postre a elegir y dos copas de vino.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Tarifas y pago

XXII Reunión Nacional · Valladolid 2026

DOBLE

280 €

DUI

140 €

TRIPLE

367 €

CUÁDRUPLE

454 €

SIN ALOJAMIENTO EN HOTEL

77 €

REALIZAD YA LA TRANSFERENCIA

Entidad

Caja Almendralejo

IBAN

ES09 3001 0071 6071 1000 4016

Se mantienen los precios de alojamiento ya comunicados.

ORGANIZACIÓN Y APOYOS

Gracias por hacerlo posible

XXII Reunión Nacional · Valladolid 2026

ORGANIZA

AEJR
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE JEFES DE RECEPCIÓN

PATROCINAN

AMERICAN EXPRESS

SARPANET
SOLUCIONES WEB

El congreso reúne a profesionales de la recepción hotelera

para compartir experiencias y mirar juntos al futuro del sector.

VALLADOLID · 20–22 NOVIEMBRE 2026