



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

*La Revista de los hosteleros de Gipuzkoa
Gipuzkoako Ostalarien aldizkaria*

IV ETAPA Nº24 VERANO 2012



SAN SEBASTIAN
DONOSTIA 2016



**Emotiva fiesta anual
de Hostelería Gipuzkoa**

Vª Eugenia, Mª Cristina,
La Perla e Igeldo: 400 años...
y que cumplan muchos

TERRAZAK
EZINBESTEKOAK
DIRA GURETZAT



Patrocinador del
Concurso el Cocinero del Año

www.makro.es



Descubre el programa
DELIVERY:



Delivery 902 25 26 27

LLEVAMOS LA RENTABILIDAD A TU NEGOCIO

makro

EDITORIAL

Y AHORA, EL IVA AL 10% O AL 21%

Los datos de la Federación Española de Hostelería señalan 49 meses seguidos de bajada de la actividad en el sector de hostelería (desde abril de 2008) y el cierre de más de 12.000 establecimientos en los últimos 3 años. La crisis en el sector hostelero guipuzcoano no se había dejado sentir de una manera tan cruda como lo estaba haciendo en el resto del estado... hasta el pasado mes de octubre.

Desde entonces, los datos a nivel de actividad y empleo han mostrado su parte más negativa en nuestro territorio, con bajadas de facturación importantes en todos los subsectores hosteleros, con especial incidencia en el ocio nocturno. A esta situación negativa se une ahora el incremento del IVA, menor en la hostelería diurna (pasará del 8 al 10%), pero trascendental en el ámbito de las discotecas y salas de fiesta, ya que las mismas pasarán de tributar por este impuesto del 8 al 21%. Es la puntilla a un sector de la actividad hostelera fundamental como elemento diferenciador de la oferta lúdica de cualquier destino turístico que se precie. Un incremento impositivo, a todas luces excesivo, que hará peligrar la viabilidad de muchos establecimientos de ocio nocturno.

No podemos estar más en contra de esta decisión y desde aquí pedimos una revisión de la medida a las autoridades públicas. Parece que algunos entienden por 'europeizar' un país, el encerrarnos en casa y poner todas las trabas posibles a nuestra forma de socializar en torno a la hostelería, sea esta diurna o nocturna.

ETA ORAIN BEZ-A %10ERA EDO %21ERA

Espainako Ostalaritzaren Federakuntzak zabaldu dituen datuen arabera, ostalaritzaren ekintzak azkenengo 49 hilabetetan (2008ko apirilatik) jaitsierako joera izan du eta 12.000 establezimendu itxi egin behar izan dira. Hala ere, Gipuzkoan, estatuarekiko alderatuz, krisi hau ez da nabaritu hain sakonki... joan den urrira arte.

Ordudanik, jarduera eta enplegu datuek bere alde beltzena erakutsi dute, fakturazio jaitsiera handiekin ostalaritzako azpisektore guztietan, batez ere gaueko aisia. Gainera, BEZaren igoera gehitu beharko zaio orain egoera horri; txikiago eguneko ostalaritzan (%8tik %10era pasako da), baina garrantzi handikoa dantzalekueetan eta festatako aretoetan, zerga berria ordaindu beharko baitute, hau da, %8tik %21era pasako dira. Azkenengo datua sektoreari akabera ematea da, gure gaueko aisia beste helbide turistikoaren zeinu desberdinena baita. Gehiegizko zerga gehikuntza honek gaueko establezimendu askoren bidegarritasuna arriskuan jarriko du.

Ez gaude batere ados erabaki honekin eta, hemendik, agintari publikoei neurri berria berrikustea eskatzen diegu. Badirudi batzuk ulertzen dutela herri baten 'europarizazioa' etxean gelditzea eta mota guztietako trabak jartzea ostalaritzari bai egunean edo gauen ere, jendearen sozializazioa eragozteko.

SUMARIO

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN - Mikel Ubarretxena, presidente
- 06 > Ya está aquí SS Gastronomika
- 08 > IVA: cambios a partir del 1 de setiembre
- 10 > Noticias breves
- 11 > Ventajas de las Pólizas de Seguros de la Asociación.
- 14 > Hostelería y nuevas tecnologías, de la mano

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 18 > Fiesta anual de la Asociación
- 20 > Homenajeados: una vida dedicada a la hostelería
- 26 > Reunión con técnicos municipales de diferentes Ayuntamientos guipuzcoanos
- 28 > Acuerdo con Funeraria Vascongada

ACTUALIDAD

- 30 > Terrazas: un pulmón para los bares
- 34 > Cuatro centenarios en San Sebastián
- 36 > 'Vino Fest' y 'Be Pink': Navarra presume de vino
- 37 > Noticias breves
- 38 > El Goierri, Azkoitia y Azpeitia 'venden' gastronomía

EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 40 > Nuevos asociados
- 43 > Jakitea

TENDENCIAS

- 44 > Tendencias

HOSTELEROS GUIPUZCOANOS QUE TRIUNFAN FUERA

- 46 > Pablo Sainz, de 'Burguett'



La Revista de los hosteleros de Gipuzkoa
Gipuzkoako Ostalarien aldizkaria

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEA
Almorta, 2 - 20018 Donostia-San Sebastián
Tel. 943 31 60 40 - Fax 943 31 21 73
aehg@hosteleriagipuzkoa.com
www.hosteleriagipuzkoa.com

REDACCIÓN, COORDINACIÓN y DISEÑO: AM Información
Telf. 943 31 62 34 - Fax: 943 21 16 90 - am@ammedia.es
PUBLICIDAD: Rafa Márquez
Telf. 943 31 26 61 - rafa@ammedia.es
IMPRESIÓN: GANBOA Centro Gráfico



*Mikel
Ubarretxena
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

QUIERO APUNTAR A LOS PADRES Y MADRES QUE, JUNTO CON SUS HIJOS, ESTÁN DECIDIENDO LA FORMACIÓN UNIVERSITARIA QUE LES PREPARE PARA EL FUTURO, QUE EL GRADO DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS ES UNA DE LAS DE MAYOR SALIDA PROFESIONAL DE LAS QUE CONOZCO

Un futuro profesional se

En una situación económica como la que estamos viviendo, se hace difícil encontrar noticias que aporten alguna alegría a la negativa visión que todos tenemos del futuro y, muy en particular, de las oportunidades profesionales de las generaciones venideras.

Por su especial relevancia para el sector que represento, quiero detenerme en un hecho que, para muchos pasará inadvertido, pero que, para nuestra hostelería, supone un hito sin precedentes. En pocos días finalizarán su primer curso los componentes de la primera promoción de alumnos del Basque Culinary Center, un centro universitario llamado a ser referente mundial en su ámbito y encargado de formar a los mandos intermedios y directivos de un sector económico que en el Estado representa el 7,2% de su PIB y, en Euskadi el 5,5%.

Un año de experiencia, inmejorable para los alumnos -según me consta-, que, sin duda, habrá permitido ajustar y engrasar la dinámica formativa de la institución, para afrontar el nuevo curso con una mayor solidez en sus propuestas académicas.

A muchos padres y madres que hoy están decidiendo, junto con sus hijos, la formación universitaria que les prepare para el futuro, les quiero apuntar la opción por el grado de Ciencias Gastronómicas como una de las de mayor salida profesional de las que conozco. Las tendencias en nuestro sector y los cambios sociales que estamos viviendo justifican esta afirmación. A las pruebas me remito.

La hostelería es un sector de futuro y buena prueba de ello es que su peso en la cesta de la compra de las familias vascas (y del Estado) ha crecido año a año de manera continuada a lo largo de las últimas décadas. De representar un gasto del 8,5% en la renta familiar del año 1988, ha pasado a alcanzar el 10,5% en el año 2007 (solo superado por los gastos en vivienda y alimentación en el hogar). Aunque existan sectores sociales y legislativos que quieren 'europeizar' nuestra forma de socializar y 'meternos en casa', el futuro del sector hostelero está, a mi modo de ver, asegu-

rado en nuestro entorno dada nuestra especial idiosincrasia. La tendencia de gasto familiar señalada en este párrafo no parece que vaya a invertir su signo en los próximos años.

En esta visión general del sector, conviene analizar la evolución de nuestra hostelería y sacar conclusiones. En los últimos 15 años comprobamos que el sector en Euskadi, pese a haber reducido en un 6,2% el número de sus establecimientos abiertos al público, ha generado más empleo. En efecto, se ha pasado de los 36.440 trabajadores de 1995, a los 51.435 a finales de 2011, es decir un crecimiento del 41% en las plantillas empleadas. Sacar conclusiones de estos datos y traducirlos a nuestra vida cotidiana es sencillo: se van cerrando los establecimientos pequeños, de carácter familiar y sustentados en un modelo basado en la extensión infinita de las jornadas de trabajo de quienes estaban al frente del negocio, y se sustituyen, en parte, por otros establecimientos de mayores dimensiones, basados, en muchas ocasiones, en los sistemas de franquicia. Esta realidad, que en Hostelería Gipuzkoa venimos detectando desde hace años y de la que todos somos conscientes hoy, exige, a quienes vayan un constituir o gerenciar un negocio hostelero, dominar nuevas herramientas de gestión impensables en el sector hace tan solo diez años.

En el futuro, el éxito en hostelería no va a estar basado, sólo, en las 'dobles jornadas' de quienes lideran el negocio. Para asegurarnos el éxito en nuestros establecimientos, además de una dedicación exigente, -como la de cualquier gerente de una Pyme-, deberemos proveernos de conocimientos en gestión de personas y liderazgo a fin de dirigir plantillas cada vez más amplias y preparadas; tendremos que manejar herramientas de marketing para diferenciar nuestra oferta, utilizar técnicas culinarias que nos permitan alcanzar la excelencia en nuestras elaboraciones, dominar sistemas de comunicación on line para posicionar nuestros negocios en las redes sociales, aportar creatividad para buscar soluciones a los problemas diarios de un sector cada vez más complejo. En definitiva, deberemos adquirir una serie de técnicas y conocimientos que son hoy el eje central de la formación

SS
G
sa
tro
no
mi
ka



San Sebastian Gastronomika – Euskadi Saboréala llega cargada de grandes nombres y el país galo como país invitado. Habrá, además, interesantes novedades del 7 al 10 de octubre

'La grande cuisine' francesa brillará en el Kursaal

SAN SEBASTIÁN se convertirá, un año más, en la capital mundial de la gastronomía. Del 7 al 10 de octubre, el Palacio de Congresos del Kursaal acogerá la edición de 2012 de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Saboréala, que contará como gran estrella invitada con la cocina francesa. Pero también habrá otros grandes nombres y muchas sorpresas. El mundo (y nunca mejor dicho) de los fogones concentrado en los cubos donostiarras.

La historia culinaria de Francia es infinita. Su legado, también. Y ahora, siglo XXI, Francia marcha hacia un futuro que descubrir. En este contexto, San Sebastian Gastronomika - Euskadi Saboréala quiere que su próxima edición sirva tanto para rendir un merecido homenaje a la patria de Careme, Escoffier y la Nouvelle Cuisine, como para ofrecer una mirada amplia y precisa a sus creadores más actuales.

Tres días irrepetibles

De esta manera, en la programación estarán presentes los máximos representantes de todos los ámbitos de la gran cocina francesa de ayer, hoy y mañana: los padres de la Nouvelle (Alain Senderens, Jacques Maximin); los grandes mitos actuales (Pierre Gagnaire y

Michel Bras); las grandes sagas (Michel Troisgros y Anne -Sophie Pic); la cocina de bistrot contemporánea (Iñaki Aizpitarte e Yves Camdeborde); la cocina alpina (Emmanuel Renault); jóvenes valores (Pascal Barbot, David Toutain y Mauro Colagreco)... y muchos más incluyendo una notoria representación de la pastelería francesa.

Tradicición, evolución, revolución, creatividad, fantasía... Todos los sabores, aromas y texturas de 'La Grande France' llenarán, en una ocasión exclusiva y única, el Palacio Kursaal en un ejercicio de reconocimiento y prospectiva nunca antes realizado.

LOS DATOS DE 2011

- ▶ 12.500 profesionales acreditados. Entre ellos, 1.300 congresistas, más de 400 periodistas (25% internacionales) y más de 1.200 acreditados como expositores.
- ▶ Más de 300 ponentes de ALTA y OFF.
- ▶ Cerca de 700 personas participaron en la Jornada Popular Gastronomika.
- ▶ 130 expositores y más de 700 marcas en más de 5.000 metros cuadrados.
- ▶ 58 Estrellas Michelin y 64 Soles Repsol entre todos los cocineros asistentes.





Los congresistas pueden ver en directo el trabajo de los diferentes chefs.

© SS GASTRONOMIKA

IMPORTANTES VENTAJAS PARA LOS ASOCIADOS

Los asociados de Hostelería Gipuzkoa volverán a gozar de importantes ventajas en San Sebastián Gastronomika: descuento del 50% sobre la tarifa normal (375 euros) en el Congreso ALTA; accesos directo a la feria y actos abiertos de SS Gastronomika, con la txarterla personal de la asociación con sistema de chip (aquellos que no dispongan de dicha txarterla, debería pre-inscribirse a través de la asociación), etc.

Por su parte, muchos actos-eventos del OFF son abiertos, pudiendo los asociados acudir a ellos, hasta completa aforo. Resto de eventos tienen unos precios ajustados, pudiendo comprarlos por separado.

Para cualquier duda o aclaración, se recomienda llamar a la Asociación (943 31 60 40).

MARKET EREMUA

Bai nazionalki eta internazionalki Market Eremuak erreferente komertziala eta networking-ekoa izaten segituko du, hiru parametroetan oinarriturik: profesionalizazioan, internazionalizazioan eta akreditazioen eta identifikazioen kontaktu berrien diseinu zorrotza ezartzen. Iaz 12.500 bisitak jaso zitun, gastronomia, hostalaritza eta elikaduraren sektore profesioletatik.

Por otro lado, también estarán presentes algunas de las estrellas de la cocina mundial, así como también los máximos representantes de la cocina de vanguardia española.

En tiempo real

Por otra parte, y continuando con el éxito de las más de 18.000 degustaciones ofrecidas en 2011, este año el congreso apostará de nuevo por el formato innovador de degustaciones en tiempo real, en vivo y en la propia butaca del auditorio, elaboradas al momento en las cocinas del Kursaal.

Más novedades para este año: el lanzamiento del nuevo forma-

Las diferentes degustaciones en vivo, en la propia butaca del auditorio, seguirán siendo una seña de identidad

to de 'Cocinando con...', un taller de cocina exclusivo para 5 personas con algunos de los mejores chefs del mundo. Se mantendrán las 'Cocinas privadas' y las tertulias en 'petit comité', el exitoso formato de charlas y clases particulares gastronómicas para un máximo de 25 y 15 personas respectivamente, y se estrenan las ponencias 'a dos': un chef cocina, el otro pregunta y viceversa.

Concursos

Los concursos vuelven a ser protagonistas este año. El congreso gastronómico acogerá los siguientes: Concurso Mejor Sumiller de España 2012; III Concurso Gin Tonic Fever - Tree (Homenaje a Jordi Estadella); el III Concurso Nacional de Parrilla, y el primer Desafío de Quesos de Donostia, en el que competirán quesos españoles y franceses.

Pero aún hay más; todas las novedades, así como el programa completo, se puede consultar en www.sansebastiangastronomika.com.

Los mejores cocineros vascos, entre ellos miembros del Comité Técnico del congreso, asistieron a la presentación del congreso, así como representantes institucionales de la Diputación Foral y el Gobierno Vasco.



El Real Decreto 13/2012 de 20 de julio que regula las medidas de ajuste de la economía española, establece un incremento de 2 puntos para el IVA aplicable a la hostelería que pasará, a partir del 1 de setiembre, del 8 al 10%.

IVA al 10 o al 21% para la hostelería

EL DECRETO ESTABLECE una salvedad para el subsector de discotecas y salas de fiesta, así como para los "servicios mixtos de hostelería", a quienes impone un IVA del 21%, 13 puntos superior al que se aplicaba hasta la fecha.

Se rompe así el trato unitario que recibía la hostelería a nivel de imposición directa, entrándose en un proceso de aplicación de la norma que, sin duda será complicado para muchos establecimientos que, bajo una única licencia, están realizando actividades tanto de restauración, como de cafetería y discoteca.

Desde Hostelería Gipuzkoa se recomienda a los asociados aplicar este incremento de IVA al cliente, modificando, en este sentido, el sistema informático de

emisión de ticket o factura. Esta aplicación no será fácil en muchos establecimientos por los problemas de redondeo que en la mayoría de los casos existen en el sector, pero animamos al

asociado a que busque fórmulas que no hagan recaer en su cuenta de explotación esta nueva vuelta de tuerca a la economía hostelera.

El departamento fiscal y contable de la Asociación está ya al día de la nueva normativa y se ofrece a resolver las dudas que la aplicación de la misma pueda ocasionarte.

Sobre los efectos que este incremento en el precio final de los servicios hosteleros pueden

tener sobre el consumo y el empleo en el sector, el servicio de estudios turísticos de la prestigiosa universidad Antonio de Nebrija ha evaluado en que el efecto directo de la medida representará una contracción global del consumo hostelero en torno al 2,4% (elasticidad al precio del consumo del -1,2) y una reducción del empleo en torno al 2,2% (elasticidad al precio del empleo del -1-1).



Identificación de locales de hostelería en Euskadi

A PARTIR DE DICIEMBRE, SERÁ OBLIGATORIO SEÑALAR, CON UN RÓTULO, LA CATEGORÍA DE LOS ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS

La Orden de 25 de junio de 2012 del Departamento de Interior del Gobierno Vasco establece

la obligatoriedad de señalar la categoría de los establecimientos hosteleros de todo Euskadi, colocando en el exterior de la fachada del establecimiento, en zona visible (entre 1,80 y 2,30 metros de altura), un distintivo circular de 90 mm de diámetro realizado en soporte rígido (PVC, metacrilato o similar).

Así mismo, la referida orden establece que dentro del local, también en lugar visible, se colocará el horario de apertura y cierre del establecimiento, instalado también en soporte rígido y con un tamaño míni-

mo de 250 x 140 mms.

El plazo de aplicación de la norma finalizará en diciembre de 2012. La Asociación ha solicitado ya presupuesto de ejecución de estos rótulos (tanto el exterior como el interior) y pondrá los mismos, a precio de coste, a disposición del asociado que lo desee a partir de 1 de noviembre próximo.

En la imagen junto a estas líneas, se pueden ver los cuatro modelos de identificativos de categoría aprobados en la referida Orden del Departamento de Interior de Gobierno Vasco.



Soluciones para hosteleria

- *Gestión de subvenciones*
 - *Prevención de Riesgos Laborales*
- *Auditoria Energética*
- *Seguridad Alimentaria APPCC*
 - *Servicios Informáticos*
- *Formación sector Hosteleria*

*Ostalaritzarentzat konponbideak
Zure negozioan laguntzen dizugu*



grupocei.net

 twitter.com/GrupoCei
 facebook.com/GrupoCei

Cuidado con las intoxicaciones en verano



El pescado fresco, un alimento con el que hay que tener un especial cuidado.

En la época estival hay que estar especialmente atentos con las normas de higiene, no sólo en los alimentos sino también en las aguas, los sistemas de refrigeración, las piscinas...

EL VERANO es el periodo del año en el que más intoxicaciones se producen. Las temperaturas elevadas y una mayor relajación a la hora de controlar lo que consumimos son dos factores que influyen en el aumento de sustancias nocivas.

En Itsas Natura, en verano y durante todo el año, asesoran a industrias y restaurantes para evitar cualquier problema alimentario. En los laboratorios de esta empresa guipuzcoana se realizan análisis microbiológicos, físico-químicos y nutricionales para que los clientes tengan a su alcance productos higiénicamente

saludables. De esta manera, se conoce exactamente cuál es el estado de un producto, tanto desde el punto de vista sanitario, como desde el nutricional. También se realizan controles de las calorías de los alimentos ya que es algo cada vez más demandado por los clientes. En sus laboratorios Itsas Natura realiza un análisis de la grasa, hidratos de carbono y proteínas para establecer el cálculo de las calorías que posee el alimento.

Otra de las cuestiones que preocupan cada vez más a la población es la intolerancia de algunas personas a ciertas sustan-

cias presentes en algunos alimentos. Gluten, huevos, soja, leche, cacahuets... no son productos nocivos sino que hay personas que no los toleran. Itsas Natura ayuda a garantizar la ausencia de alérgenos no declarados en todos los productos y lleva también un control de las materias primas que sirven los distintos proveedores que un restaurante, por ejemplo, pueda tener. Especial interés tiene en la actualidad la intolerancia al gluten porque cada vez un mayor número de personas la padecen. La Marca de Garantía Controlado por FACE tiene como objeto garantizar al consumidor celíaco

que los productos que la portan han cumplido con los requisitos que FACE establece. Itsas Natura no sólo tiene el ensayo de Gluten acreditado por ENAC sino que además es un laboratorio autorizado por FACE en el alcance de la Marca de Garantía.

Por otra parte, Itsas Natura toma muestras y analiza la presencia de legionella en instalaciones de riesgo ya que en verano es cuando más se detecta este tipo de bacteria en las aguas de refrigeración, fuentes ornamentales, sistemas de agua calientes, Spas, sistemas de regadío, etc.

CURSOS 100% SUBVENCIONADOS PARA TRABAJADORES DEL SECTOR HOSTELERO

Un año más, Grupo CEI presenta sus cursos 100% subvencionados para autónomos y trabajadores del régimen general del sector de la hostelería. También pueden participar en estos cursos trabajadores en situación de desempleo.

En la tabla anexa se pueden consultar los datos más importantes de estos cursos, que van desde la elaboración de pintxos hasta las técnicas para hablar en público. Estos cursos arrancan en el mes de octubre y tienen una duración que oscila desde las 10 hasta las 60 horas, en horario de lunes a viernes.

Para cualquier duda o consulta se puede contactar con Elena, en el teléfono de CEI Formación (943431253) o a través del e-mail: ebeguera@grupocei.net.

Nº	Curso	Lugar	Horas	E. Inicio	E. Fin	Horario	Días
1	Elaboración de pinchos, tapas y canapés	Donostia	20	15/10/2012	29/10/2012	16:00-19:00	L-X-V
		Donostia	20	04/02/2013	18/02/2013	16:00-19:00	L-X-V
2	Cocina creativa	Donostia	20	06/11/2012	27/11/2012	16:00-19:00	M-J
3	Cocina: Carnes, Aves y Caza	Donostia	20	08/01/2013	29/01/2013	16:00-19:00	M-J
4	Cocina: Pescados	Donostia	20	08/04/2013	22/04/2013	16:00-19:00	L-X-V
5	Cocina: Ensaladas	Donostia	10	05/03/2013	14/03/2013	09:00-11:30	M-J
6	Repostería	Hernani	20	05/11/2012	26/11/2012	16:00-19:00	L-X
7	Sumiller I – Cata de vinos Nivel Inicial	Asociación	40	05/02/2013	19/03/2013	09:00-12:00	M-J
8	Sumiller II – Cata de vinos Nivel Avanzado	Asociación	40	09/04/2013	21/05/2013	09:00-12:00	M-J
9	Implantación de APPCC	Asociación	10	15/01/2013	24/01/2013	16:30-19:00	M-J
		Asociación		21/05/2013	30/05/2013	09:30-12:00	M-J
10	Gestión de costes de restauración	Asociación	10	07/05/2013	16/05/2013	16:30-19:00	M-J
		Asociación		15/10/2012	29/10/2012	15:30-19:00	L
11	Carnet Manipulador de alimentos alto riesgo.	Asociación	10	03/12/2012	17/12/2012	15:30-19:00	L
		Asociación		04/02/2013	18/02/2013	09:00-12:30	L
		Asociación		11/04/2013	25/04/2013	09:00-12:30	J
		Asociación		03/06/2013	17/06/2013	09:00-12:30	L
		Tolosa		06/05/2013	20/05/2013	15:30-19:00	L
		Zarauz		13/05/2013	27/05/2013	09:00-12:30	L
		Eibar		11/02/2013	25/02/2013	15:30-19:00	L
		Arañate		11/02/2013	25/02/2013	15:30-19:00	L
Irún	03/06/2013	17/06/2013	15:30-19:00	L			
12	Gestión del Establecimiento Hostelerero	Asociación	20	04/03/2013	27/03/2013	16:00-18:30	L-X
13	Inglés iniciación sector Hostelerero	Asociación	60	16/10/2012	14/02/2013	09:30-11:30	M-J
14	Francés iniciación sector Hostelerero	Asociación	60	15/10/2012	04/02/2013	09:30-11:30	L-X
15	Microsoft Word + Excel + Internet y correo electrónico	CEI Donostia	54	07/01/2013	18/02/2013	09:00-12:00	L-X-V
16	Organización de Eventos y Comunicación	Asociación	10	15/04/2013	24/04/2013	09:00-11:30	L-X
17	Técnicas para Hablar en Público	Asociación	10	18/02/2013	27/02/2013	16:00-18:30	L-X

Seguro de Convenio

Adolfo Ezeiza, de la Asesoría Nahia-21, comenta las ventajas que tienen las diferentes Pólizas de Seguros contratadas a través de la Asociación



C/ Amadeo, 7 - 48100 Ibañeta
Tel.: 943 454 442 / 943 454 402
Fax: 943 457 700
BILBAO-ORMAIZTEGUI - SAN SEBASTIÁN

DE TODOS ES SABIDO que el Convenio Provincial de Hostelería de Gipuzkoa contempla en uno de sus artículos, la obligatoriedad de contratar un Seguro de Vida y Accidentes para los trabajadores con contrato de trabajo superior al periodo de tres meses.

En nuestra Asociación, explica Adolfo Ezeiza, "tenemos contratada una Póliza Colectiva para todos los asociados que deseen integrarse en ella, al precio de



Adolfo Ezeiza.

39€/año por trabajador, pero lo que es más importante es que la misma NO excluye el uso de motocicletas de cualquier cilindrada, al contrario de lo que vienen aplicando en sus condicionados en las Pólizas de Seguro de Convenio algunas compañías, que excluyen el uso de estos vehículos con cilindrada superior a 125 cc".

Esto supone "que algún empresario después de haberse preocupado de cumplir la ley y haber contratado el mencionado Seguro, se puede encontrar con la desagradable sorpresa de tener que afrontar el pago de un siniestro que suponía



cubierto en su póliza".

De otra parte, añade, "deseo incidir en la gran ventaja que supone contratar las diferentes Pólizas de Seguros (Automóviles, Negocios, Hogar, Salud, Vida etc.), a través de nuestra Asociación, toda vez que tenemos concedidas unas líneas de descuento importantes con diferentes Compañías que nos permiten llegar a reducir el costo anual de vuestros Seguros contratados hasta en un 40% (en algún caso todavía algo más), de lo que pagáis en la actualidad".

Para finalizar, "quiero recordaros que existe contratada desde esta Asociación una Póliza de Subsidio de baja diaria por Enfermedad o Accidente, para los empresarios autónomos que deseen acogerse a ella en condiciones muy ventajosas. Todos los lunes, en horario de 11 a 13 h., estoy en la Asociación a vuestra disposición, e igualmente me desplazo a vuestros negocios personalmente si así lo requerís", puntualiza.

**itsas
natura**

Laboratorio
Asesoría alimentaria
Formación manipuladores

Hemos
cambiado de planta.
Ahora estamos en
la 6ª planta, oficina 1

Somos su departamento de seguridad alimentaria

Ofrecemos un servicio integral a la industria alimentaria: Nuestro laboratorio, acreditado por ENAC, le ofrece:

- Implantamos sistemas de calidad APPCC, BRC, IFS
- Gestionamos Plan Genérico Hostelería
- Gestionamos la obtención del Registro Sanitario
- Impartimos cursos de formación de manipuladores
- Próximamente on-line
- Análisis microbiológicos de alimentos, aguas, superficies
- Análisis nutricionales de alimentos
- Análisis de alérgenos: gluten, histamina, micotoxinas...
- Análisis de legionella, ambiente...
- Laboratorio autorizado por FACE

Astigarragako bidea 2-6ª planta, oficina 1 - 20180 OIartzun, Gipuzkoa
| Tel. 943 260 537 | Fax: 943 260 538 | laboratorio@itsasnatura.com |

www.itsasnatura.com



Xabi Martínez, 'Más Gastronomía' saria jasotzeko uean.

Sari bikoitza jaso du Ordiziako Martinez jatetxeak

Euskal produktuei emandako tratamenduagatik, 'Más Gastronomía' saria eman dio El Diario Vascok eta jatetxearen ibilbidea saritu dute Ordiziako udalak eta merkatariek

LAN ONAREN FRUITUA jasotzea beti da gustora egoteko moduko gauza bat eta horixe gertatzen ari zaio Ordiziako Martinez jatetxeari. Gauzak ondo egiten ari direnaren seinale dira jaso berri dituzten bi sariak, biak aldi berean gainera. Bata, El Diario Vasco egunkariak eman dio, 'Más Gastronomía' saria hain zuzen ere, euskal produktuei ematen dieten erabilera gorai-patu nahian. Bestea berriz, Ordiziako udalak eta merkatarien elkarteak eman diote.

Saria jaso zuen egunean, gustora azaldu zen, nola ez, mende osoa martxan dabilen Martinez jatetxeko jabea, Xabier Martinez, euskal sukaldaritzaren chef onekin batera, besteak beste, Martin Berastegi, Hilario Arbelaitz edota Elena Arzak. "Harrituta geratu nintzen deitu nindutenean. Nire amari eman zioten sariren bat etxe honetan lanean ibili zen

urte guztietan zehar, baina lehenengoa da niretzat", zioen. "Gauzak ondo egiten ari gara- la esan nahi du sari honek. Garrantzitsua da, gainera, lan hori kanpotik baloratua izan dadila, urrundik nolabait".

1860 y 1870 urte artean sortu zen jatetxe hau. Hasiera batean, Urdaneta de Martinez Ostatua izenarekin ireki zuten eta lau belaunaldi luzez jardun dute lanean bertan Madril eta Irun arteko bidea egiten zutenei ostatu ematen. Gaur egun, krisiari aurre egitea tokatzen zaio laugarren belaunaldiko Xabier Martinezi eta horregatik, dioenez, aukera gehiago eskaintzen ari zaio bezeroari. "Lehen ohizkoa zen kazolatxoak eskatzea, baita karta ere, baina orain erdibideko beste bi aukera dauzkagu: eguneko menua asteburuan 18 eta 20 euro bitartean eta beste bat, 30 eurokoa".

Ya llega el Campeonato Europeo de Atletismo de Veteranos

MILES DE PERSONAS LLEGARÁN A SAN SEBASTIÁN EN MARZO DEL PRÓXIMO AÑO, OFRECIENDO UNA OPORTUNIDAD A TODOS LOS HOSTELEROS

2013an, martxoaren 19tik 24ra hain zuzen ere, Europa-ko Beteranoen Atletismo Txapelketa jokatu da Donostian. Bertara bost mila kirolari eta laguntzaile etorri ziren espero dute antolatzaileek eta batz bestea, hiruzpalau gauko egonaldia egingo du bakoitzak, 2003 eta 2005 urteetan gertatu bezala.

Gauzak horrela, For tuna klubak eta Equinoccio bidai-

agentziak eskaintza gastronomiko berezia egingo diete etorritzen direnei eta horretarako, laguntza eskatu diete Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteari.

Horretarako bi kolaborazio eredu aurkeztu dizkiote elkarteari eta honek, era berean, proposamen hori luzatu die ostalariei. Batetik, 35 urtetik gorakoentzat menu bereziak osatu ditzatela eskatu die elkar-teak ostalariei, kartako plater desberdinak batuz ala berriak sortuz, ohizkoa den prezioa baino merkeago.

Bestetik, pintxo ibilbide berezia osatu egin nahi dute eta horretarako, taberna bakoitzak hiru pintxo eta edari bat (zurtoa, txakolina, ura, freskagarria ala sagardo basoa) dastatzeko aukera emango duen tikteta eskaini ahal izango du aurrez erabakita dagoen 8 euroko prezio itxian.

Parte hartu nahi dutenek elkarteari jarri beharko dute harremanetan, honako telefono zenbakira deituz (9433 16040) ala korreo elektronikoz bidez.



Anoetak 2005. urtean Beteranoen Mundialaren eszenatokia izan zen.

SIGUE MIS CONSEJOS CARDIOSALUDABLES Y CUIDA TU SALUD

Si estás pensando en hacerte un chequeo o no quieres demorar esa intervención quirúrgica que necesitas, te invitamos a conocer la ciudad balneario de Donostia-San Sebastián, con sus Paseos Cardiosaludables, el prestigioso servicio de chequeos cardiovasculares y generales de Policlínica Gipuzkoa y nuestro menú cardiosaludable en Akelarre.

Pedro Subijana

tres estrellas Michelin



Referente de la sanidad
privada europea



POLICLINICA GIPUZKOA

FUNDACIÓN
ESPAÑOLA
DEL CORAZÓN



AKELARRE
PEDRO SUBIJANA

www.policlinicagipuzkoa.com

www.akelarre.net

David Juanmartiñena, gerente de Fidenet Comunicación S.L., explica los múltiples beneficios que puede ofrecer internet al sector de la hostelería

“Las nuevas tecnologías siempre son rentables”

FIDENET COMUNICACIÓN S.L. es una empresa donostiarra que, en los últimos años, se ha especializado en el sector de la hostelería. Expertos en páginas webs, redes sociales y marketing online entre otros aspectos, su gerente, David Juanmartiñena, está convencido de que las nuevas tecnologías, y una adecuada página web más concretamente, son inversiones (y no gastos) que resultan rentables siempre.

Han creado Fidegest, una herramienta que permite al usuario crear una página web en un solo día, gestionarla de manera sencilla y, sobre todo, con un bajo coste, teniendo en cuenta además que existe la posibilidad de obtener una subvención por importe de hasta el 35% del coste total del proyecto.

¿Qué puede contar de Fidegest?

Es una herramienta que hemos lanzado este mismo mes y que está teniendo muy buena acogida. Fidegest es una página web dinámica, con varias plantillas diferentes a elegir. Es muy completa y da muchas opciones. Con ella, desde 500 euros, cualquier establecimiento puede tener una página web que, además, se puede ampliar, pagando por módulos añadidos. Da la posibilidad de incluir noticias, eventos, buscador, banners, vídeos, fotografías y otros módulos pagando adicionalmente por cada uno.

Es especialmente útil en la hostelería, un sector acostumbrado a los productos estándar y de

bajo coste y que frecuentemente se fija mucho en la competencia. Quien lo desee, puede encontrar una 'demo' en la web www.fidegest.com o del resto de nuestros productos y servicios en nuestra web, www.fidenet.net.

Habrà a quien le dé miedo eso de poder gestionar al 100% su propia página web...

Nosotros proponemos al cliente la posibilidad de que administre totalmente su página web. Le permitimos gestionar la aplicación, le damos una formación y, si tiene cualquier duda, siempre estamos ahí. Ni se depende en exclusiva de nuestra empresa, ni dejamos al hostelero colgado. Incluso tenemos bonos de 25, 50 y 100 horas para esas ayudas técnicas o de actualización de contenidos a nuestros clientes. Muchas veces arrancas con fuerza un proyecto, pero luego al hostelero 'le come' el día a día. Todos nuestros clientes son capaces de actualizar la web después del curso de formación, pero si no tienen tiempo, pueden contar con nuestro servicio de mantenimiento.

¿Hasta qué punto influye en un negocio su presencia en internet?

Sinceramente, creo que si no estás en Google y, además tienes un buen posicionamiento, no existes. Es imprescindible tener una buena imagen y un buen posicionamiento y, en el caso de que haya comentarios sobre ti, que sean buenos. En hostelería se tie-

“Fidegest es una herramienta sencilla, completa, que permite al hostelero crear su propia página web por sólo 500 euros”

nen muy en cuenta los comentarios de otros clientes que ya han estado en un establecimiento y han dejado su comentario.

Por eso creo que en hostelería las nuevas tecnologías siempre son rentables. Hay muchas cosas que se pueden hacer por poco dinero y que tienen sus efectos positivos. El hostelero de hoy es una persona muy profesional y frecuentemente informatizada, pero aún es necesario un cambio de chip. ¿Para qué sirve ser el mejor de tu ciudad en algo si luego no lo cuentas en internet?

¿Ha cambiado internet el perfil del cliente?

El cliente que acude a un restaurante tras ver su página web, normalmente será más exigente, porque ya va con una idea preconcebida de lo que encontrará allí. Por eso una web es una manera de que el hostelero se autoexija.

Al respecto, hay que señalar también que en una web es muy



David Juanmartiñena,
en las oficinas de
Fidenet Comunicación.

importante la cuestión de los idiomas. Es bueno que la web esté además de en euskera y castellano, al menos, también en francés e inglés. No hay que olvidar la importancia del turismo francés y anglosajón, que además, vienen informados previamente.

¿Cómo es la relación entre las redes sociales y la hostelería?

En este momento son muy importantes, pero no sabemos hasta cuándo y, muchas veces, no sabemos demasiado de ellas y de nuestros clientes. Imagina que mañana facebook cobre 1 euro por cada amigo que tengas y tengas 3.000... ¿pagarías por mantenerlos? ¿Y si no lo haces y facebook te cierra la cuenta? No tienes nada que hacer, ¿no? Creo que son importantes para redireccionar a esos clientes a tu web, donde tu puedas controlar los datos de tus clientes y hacer tus propias campañas. En este sentido, nuestro sistema permite colocar el mismo mensaje en varias redes sociales de manera muy sencilla.

¿Y qué opinión tiene de las webs de descuentos que últimamente están tan de moda?

Han sido un bombazo, coincidiendo con la actual situación económica, no podemos negarlo. Pero creo que el mercado empieza a estar saturado. En Fidenet nos ha venido muy bien para poner alguna campaña de lanzamiento de algunos restaurantes,



conocer su web, aumentar visitas y mejorar el tráfico hacia la página del establecimiento.

Pero hay que tener cuidado, porque puede suceder que un cliente que haya pagado un precio menor del habitual por comer en tu establecimiento, se acostumbre a ese descuento y no quiera pagar el precio habitual.

RESTAURANTE ZIABOGA: UN CASO DE ÉXITO EMPRESARIAL

Un caso de éxito empresarial en el uso de las nuevas tecnologías en la hostelería es el del Restaurante Ziaboga, de Pasai Donibane. La utilización de Fidegest le ha supuesto estar en un escaparate hasta ahora desconocido.

Los beneficios son claros: "Se empieza a conocer el restaurante en otros ámbitos geográficos y fuera de la temporada veraniega", afirman desde el restaurante. "Con la realización de la página web en un primer momento hemos conseguido captar más clientes, ahora estamos posicionando bien la página en los buscadores y hemos traducido parte de la página a francés e inglés. También estamos implementando un sistema de reservas on-line. Además, con algún evento que hemos realizado a través de internet hemos conseguido más visitas en la web, a veces sólo pinchan por curiosidad y luego no compran, pero al menos



Alejandro Barcenilla, del Ziaboga.

ven la web, les gusta y luego reservan mesa o se presentan en el restaurante y te dicen: 'Me llegó el boletín, me pareció interesante el sitio y aquí estamos...'. Creemos que hemos recuperado la inversión inicial de largo".

El porcentaje de clientes atraídos por su página web es "alto. Si incluimos a los que vienen a recibir cursos de cocina, más de la mitad de nuestros clientes. Hemos pasado en muy poco tiempo de casi un 0% a un tercio o la mitad. La verdad es que ha sido todo un descubrimiento para nosotros. Ahora el reto es fidelizarlos".

El perfil del cliente ha cambiado: "Ahora muchos vienen más informados sobre la carta, los menús que hay, algunos te muestran impresos los menús y otros te enseñan en el móvil lo que les apetece. También te hacen muchas más preguntas sobre platos en general y menos sobre dónde está el restaurante. En general son más exigentes lo que te obliga a mejorar, y eso siempre es bueno", concluyen.



igartza
CONGELADOS

Líder en distribución a hostelería y restauración.

La gama más amplia en productos a su disposición.

Búsqueda de calidad y constante innovación.

Honestidad, seriedad, garantía y compromiso.

TELEFONO DE PEDIDOS: 943 344 338



igartza
CONGELADOS

www.igartza.com

“Un diseñador de interiores es una buena inversión, nunca un gasto”

El Colegio Oficial de Diseñador es de Interiores/Decoradores de Gipuzkoa es una Corporación de Derecho Público, que como tal tiene el cometido de controlar el correcto ejercicio de la profesión, y cuyas funciones están encaminadas en la búsqueda constante del equilibrio entre el interés sectorial y el interés general de la sociedad.

¿Cuál es la razón Fundamental para contratar a un Diseñador de Interiores/Decorador?

El Diseñador de Interiores/Decorador, colegiado, es un profesional titulado cualificado tanto técnica como artísticamente, para llevar a la realidad la transformación de espacios, tanto públicos como privados, y adaptarlos para que cumplan las funciones en donde se desarrolle cualquier actividad humana.

En vuestra actividad ¿cuál es el campo de actuación?

Dentro del ejercicio de nuestra profesión el campo de actuación es muy amplio*: diseño de espacios para hostelería y ocio; comerciales; administrativos, oficinas; viviendas; culturales etc. y lógicamente la dirección de la obra si fuera necesaria para llevar a la realidad dichos proyectos.

A veces se piensa que contratar a un Diseñador de Interiores es una inversión muy costosa.

Un diseñador de Interiores es una buena inversión, nunca un gasto superfluo. La mayor parte de las obras, y sobre todo las que comprenden el ámbito de la hostelería, están sujetas al cumplimiento de las normas urbanísticas y a las disposiciones medio ambientales. Los profesionales integrados en nuestro Colegio aparte de estar al corriente de todas las especificaciones, disponen de un gabinete colegial donde se resuelve todas las posibles dudas.

Por norma general nuestros profesionales se encargan de las siempre engorrosas y complejas tramitaciones municipales, hasta la consecución de las respectivas licencias. Pone al servicio del cliente todos sus conocimientos para que su proyecto finalice en las más óptimas condiciones estéticas y funcionales. Optimiza el espacio, y controla los presupuestos para evitar derivaciones injustificadas.

* Legalizaciones; actividades; rehabilitaciones; cambios de usos; reformas; informes y peritaciones; asesoramiento; estudios de viabilidad; etc.

¿Sabe el cliente lo que realmente quiere cuando hace un encargo?

El cliente siempre sabe lo que quiere, pero a veces no lo formula de la manera más adecuada y nuestro trabajo consiste en comprender sus necesidades, hacerle ver nuevas posibilidades y conducir el proyecto hacia el resultado más interesante. Pero todo ello evitando perjudicar los intereses del cliente a cambio de “salir en la foto”. Un buen diseño de interiores debe ser más ingenioso que bello.

¿Es difícil el equilibrio entre lo que quiere el cliente, el Diseñador de Interiores y el consumidor?

Cada uno tiene un nivel estético diferente, no se puede imponer a un cliente a aceptar un proyecto que no se adapte a lo que quiere, por muy maravilloso que sea. Es importante estudiar el programa del cliente e intentar convencerle de sus errores, pero realizar el proyecto como el desea.

¿Cómo se gestiona ese equilibrio?

Normalmente el cliente no se acerca a nosotros sólo por un motivo de necesidad inmediata o para solucionar problemas. Disponemos de una masa que estimable aptitud, analizando, proponiendo, e imaginando, para cumplir con los requerimientos del cliente, pero si detectamos un problema de planteamiento o encontramos una solución más adecuada para él lo proponemos de inmediato.

¿Cómo definiríais al cliente ideal?

Para nosotros el cliente ideal es el que tiene las cosas claras, que plantea con concreción sus necesidades y colabora en su solución, siguiendo de cerca el desarrollo del proyecto y velando por sus intereses, pero siempre con una mente abierta. Al final del trabajo, un cliente satisfecho es el mejor cliente.

¿Ha cambiado, con el tiempo, el tipo de cliente?

Si por supuesto, el cliente de ahora ya no solo viene para que le hagas algo más bonito, sino más económico y mucho más ingenioso, y además más respetuoso con el medio ambiente. No debemos perder de vista que en breves meses será necesario disponer del certificado de Eficiencia Energética para cualquier contrato de compraventa o arrendamientos, total o parcial.



DIRECCIÓN: Calle Reyes Católicos, 9-2º

20006 DO

¿Cómo se inicia la concepción de un proyecto?

Escuchando al cliente, al lugar y a la clientela a quien va orientado el negocio. Intentando no tener ideas preconcebidas.

¿A qué argumentos podemos recurrir para recomendar la contratación de un Diseñador de Interiores colegiado?

Podemos afirmar categóricamente que la relación entre nuestros profesionales y el cliente suele resultar muy satisfactoria. Nuestros profesionales se implican con el cliente en la búsqueda de un mejor resultado, hay que tener en cuenta que el buen resultado del proyecto es la mejor tarjeta de presentación para el éxito de su negocio, es la cara de su negocio, la diferenciación con su competencia. Aunque pueda resultar un poco pretencioso, un Diseñador de Interiores te ayudará a vender más.

Por otra parte nos gustaría poner de manifiesto la garantía que da, el Colegio Profesional, de nuestros profesionales. El control de los proyectos mediante el visado de nuestros trabajos, ya que todavía son necesarios para cierto tipo de nuevas aperturas y obras, sobre todo en el ámbito de la hostelería; el control deontológico que se realiza desde nuestro Colegio; el respaldo de un excelente seguro de responsabilidad civil suscrito por el Colegio, y para solventar cualquier desavenencia, en breve el Colegio firmará el compromiso de adhesión a la Junta Arbitral de Consumo de Euskadi.



COLEGIO OFICIAL DE DISEÑADORES DE INTERIORES / DECORADORES DE GUIPUZCOA
GIPUZKOAKO BARNE DISEINATZAILE / DEKORADOREEN ELKARGO OFIZIALA

20006 DONOSTIA-SAN SEBASTIAN · **TF.** 943 458 929 · **WEB:** www.didegipuzkoa.com · **E-MAIL:** administración@didegipuzkoa.com

La importancia de una buena iluminación en hostelería



C/ Secundino Esnaola , 11
20001 Donostia-San Sebastián
Tel. 943 327 209

CHOCARRO
I L U M I N A C I O N
DONOSTIA · SAN SEBASTIÁN
www.chocarroiluminacion.com



Jai handia izan du Elkartek aurten ere

Gozatu ederra hartu dute Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen urteroko jai girotuan parte hartu duten guztiak. Donostiako Golf Klub Errealean bildu dira ostalari, bitartekari, omendu eta gonbidatu asko eta krisi larriaren ondorioz, sektoreak bizi duen egoera zailari aurre egiteko prest azaldu dira berriro ere.

EL 12 DE JUNIO fue la fecha escogida en esta ocasión. Fiesta grande y celebración aún mayor, con más de 300 asistentes, la que tuvo lugar en el Real Golf Club de San Sebastián, en Hondarribia, donde el equipo del propio Golf llevó a cabo una gran labor. Se festejaba así el día de Santa Marta, patrona de los hosteleros y fecha señalada en rojo para Hostelería Gipuzkoa y todos sus asociados.

Mikel Ubarrechena fue el encargado de ejercer como

maestro de ceremonias durante la jornada. De igual modo, nos presentó a los hosteleros a los que se les rindió homenaje por la labor que han hecho a lo largo de su vida en el sector habiendo llegado a su edad de jubilación.

Se homenajeaba a Iñigo Yagüe, de la cafetería Oncológico en Donostia, Mercedes Ametztoy del bar Veintiuno de Tolosa y M^a Jesus Ariceta del donostiarra Quinto Pino. Todos ellos, personas con una larga trayecto-





Más de 300 asistentes acudieron a la cita anual en el día de Santa Marta, patrona de los hosteleros

ria en el mundo de la hostelería. Una jornada emotiva que recordarán probablemente con mucho cariño y dibujando una sonrisa cuando la recuerden.

Como en años anteriores, tampoco faltó la habitual feria a mano de los más de 20 proveedores donde nos presentaron sus productos y gracias a los cuales también fue posible el tradicional sorteo de regalos.

En definitiva, la tradicional fiesta de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa volvió a ser una gran oportunidad para confraternizar y charlar acerca de la actual situación que vive el sector, que está sufriendo los embates de una crisis económica dura que ha extendido sus tentáculos a todos los ámbitos de la sociedad.

Pese a las enormes dificultades a las que se enfrenta el sector de la hostelería, la cita del pasado 12 de junio sirvió para reunirse y sumar fuerzas de cara a superar con ilusión la actual coyuntura, asumiendo los retos y desafíos que plantea el futuro más inmediato.

La jornada, que empezó por la mañana con la exposición y degustación de los productos de los numerosos colaboradores de la Asociación, se prolongó durante buena parte de la tarde con el habitual sorteo de regalos y el baile.

Antes del ágape, y a lo largo de la mañana, se celebró una interesante exposición y degustación de productos, de la mano de marcas líderes en diferentes ámbitos del sector, un total de 20, colaboradores habituales de Hostelería Gipuzkoa. Posteriormente los invitados acudieron a sus respectivas mesas en el Real Golf Club de San Sebastián.



Mikel Ubarrechena (foto de la izquierda) ejerció de maestro de ceremonias del acto.



Un homenaje muy merecido

Hostelería Gipuzkoa ha rendido este año homenaje a tres hosteleros que se han jubilado tras toda una vida trabajando en el sector. Son Iñigo Yagüe, del bar del Oncológico; María Jesús Ariceta, de 'El quinto pino' de Donostia; y Mercedes Ameztoi, del bar '21' de Tolosa. Los tres agradecieron el calor que les dieron sus compañeros de profesión en un acto ameno y distendido en el que no faltó el buen ambiente. Hemos hablado con los tres para que nos cuenten cómo les ha ido durante todos estos años detrás de la barra y para que nos digan a qué van a dedicar su tiempo libre ahora que les llega la hora de disfrutarlo. ¡Suerte a los tres! Zorionak!



Iñigo Yagüe
Cafetería de Onkologikoa

→ Iñigo Yagüe

“EL HOMENAJE ME LLENÓ MUCHO; ME EMOCIONÉ”

Abrió la cafetería del Centro Oncológico en Aldakonea y cerró su ciclo laboral en el nuevo edificio de la zona hospitalaria. Al principio era “un poco frío”, escéptico, a este tipo de homenajes, pero reconoce que “al final te llena mucho y realmente me emocioné. Pasé un día muy bonito porque me encontré con mucha gente de la profesión y recibí muchísimas llamadas”, explica.

Iñigo Yagüe recuerda que ha estado 37 años sirviendo en el Oncológico, pero empezó a trabajar a los 14 en el bar Agustín de Sancho El Sabio. Después sirvió “en el Rex con Luis Cortés, que estaba cerca”. Luego ayudó a su padre en su sastrería y, tras cerrarla, fue representante de productos farmacéuticos. En 1975 retomó la hostelería en el Oncológico de Aldakonea. También inauguró la de San Juan de Dios, que deja a los dos años. “En Onkologikoa he

estado hasta mi jubilación”.

La suya no ha sido una “hostelería convencional”. Al ser un hospital, “nuestro tipo de cliente siempre es especial”, subraya. “No es un cliente que viene a tomarse un gin-tonic. Siempre es un cliente que está enfermo o que tiene un familiar enfermo. Y eso conlleva a que el trato sea especial, más cariñoso, más atento. Hay que tratarles con cariño porque no tiene nada que ver con la hostelería convencional. La oncología siempre genera problemas. Y nosotros les hemos dado una atención especial a este tipo de cliente. Por eso me ha llenado mucho lo que he hecho durante todos estos años”.

Este año sabe muy bien qué es lo que quiere hacer. “Estoy jugando al golf y viajando mucho. Mi mujer también está prejubilada, es más joven que yo, además, y eso me da motivos para disfrutar de todo lo que hemos ganado y trabajado durante toda la vida”, remata.



El presidente de Hostelería Gipuzkoa, Mikel Ubarrechena, posa con los homenajeados.

→ María Jesús Ariceta

“ONDO PASATU DUT URTE GUZTI HAUETAN ZE HAR”

Laurogeigarren hamarkadan hartu zuen ‘El quinto pino’ izeneko taberna, Donostiako Alde Zaharreko Sarriegi plazan kokatuta dagoena. Bertan jarraitzen du lanean bere seme Xabierrek, baina jubilatzeako garaia iritsi berri zaio María Jesus Arizetari hainbat urtez ostalaritza munduan lanean ibili ostean. “Taberna hau altxatu egin genuen hartu genuenean”, dio María Jesussek. “Uste dut inguruko merkeena zela. Gure pintxorik ezagunenak ziren tortilla beteak, baita arkumearen heste lotuak plantxan eta padroiko piperrak ere”, dio ostalari omenduak. “Lan asko egiten dugu, otarte-koekin gehienbat”.

Bizitza osoa eman du berak ostalaritza munduan lanean: “Aurretik Tolosan izan genuen taberna faltan botatzen nuelako animatu ginen beste hau har-tzera. Aieten zegoen autozerbitzu baten truke aldatu genuen Tolosako taberna hura. Donostiakoa hartu baino lehenxeago, nire semeak taberna bat hartu nahi izan zuen lagun batzuekin batera, baina ideia hura burutik kendu nion. Eta begira, gero nik hartu nuen taberna...”.

Azken urteetan, Donostiako Alde Zaharreko tabernan, “oso bezero fidelak eta mota guztietakoak” izan dituztela gaineratu du eta oso ondo pasatu duela “tabernara txikitoak hartzera etorri diren pertsona edade-tuekin”. “Langilea baldin bazara, jendearekin harremana polita izaten da, egunerokoa kasu askotan. Jende asko ezagutzen duzu eta batzutan psikologo lanak ere egin behar izaten ditugu ostalariok. Baina polita da eta nik, pertsonalki, oso ondo pasatu dut”.

Egin dioten omenaldia polita iruditu zaio. “Kalean jende askok paratzen nau egunkarian ikusi nauela esateko. Ez nuen uste egunkaria hainbeste jendeak eraosten zuenik”, dio erdi barrezka.



María Jesús Ariceta
Bar ‘El quinto pino’ de Donostia



Mercedes Amezttoi
Bar ‘21’ de Tolosa

→ Mercedes Amezttoi

“OMENALDI BEROA IZAN ZEN ETA EZ NINTZEN URDURI JARRI”

Historian eta Artean lizentziatua da Mercedes Amezttoi eta omenaldia jaso zuen egunean ondo zekien jubilatzerakoan zer egingo zuen. Tolosako 21 izeneko tabernan beste horrenbeste urte eman ditu eta hemendik aurrera, “Billabonan daukagun etxearen datuak jasoko ditut. Etxe Ondo du izena eraikinak eta oso zaharra da. Hamaseigarren mendetik daukat etxearen inguruko dokumentazioa eta beti gustatu izan zait ikertzea. Inoiz ez dut denbora askorik izan eta orain etxean bizi izan diren pertsonaiak ezagutzen saiatuko naiz”, esan digu.

Eta zergatik zuen tabernak izen hori. “Dirudinez, kartetan joko horretara jokaten zelako bertan”, dio. Zerbaki izena duen taberna hau hartu baino lehen, “Mexiko Distrito Federalean bizi izan nintzen, nire senarra hara bidali zuten lanera. Eta Euskadira itzuli ginenean ireki genuen Aldama ostalari, nahiz eta denek ‘21’ izenarekin ezagutzen zuten”, dio.

“Porroiak, mahai luzeak eta koadrozko mahai-zapiak ziren nagusi ostatu hartan eta lagun koadrilak biltzen ziren bertan, kartetan jolastera eta etxetik ekarritako janaria jatera. Nik aire klasiko hori mantendu dut. Barrak azuleju zaharra du eta Tolosa zaharreko kartel asko daude orain San Telmo museoan, gerra baino lehenagokoak. Oso interesgarriak dira, argazkiak bezalaxe, eta jendeak argazkiak egiten ditu bertan”.

Omenaldia atsegina iruditu zitzaion. “Gustora sentitu nintzen lanbide bereko lankideen artean. Omenaldi beroa izan zen eta ez nintzen batere urduri jarri. Giroa oso atsegina iruditu zitzaidan”, dio. Faltan botako duen galdetu diogu: “Ba, zentzu batean bai. Jende askorekin harremanetan egotera ohitu naiz”.



Como todos los años, el ambiente que se formó en torno a las mesas de la comida, y antes durante la exposición de productos, fue de lo más distendido. Los hosteleros guipuzcoanos aprovecharon la fiesta de su patrona para juntarse y brindar por un futuro que esperan sea mejor que el presente.



BODEGAS HERMANOS PÉREZ PASCUAS S.L.

La empresa burgalesa Bodegas Hnos. Pérez Pascuas presentó en la fiesta anual de la Asociación su Viña Pedrosa Crianza 2009 y Cepa Gavilán 2009.

La empresa familiar cuenta con 135 hectáreas de viñedos en propiedad, de las cuales un 90% es variedad Tinto Fino (Tempranillo) y un 10% es Cabernet Sauvignon. Produce alrededor de 500.000 botellas anuales; un 40% se dedica a la exportación a más de 35 países.

La bodega fue fundada en 1980 por los hermanos Pérez Pascuas. Desde sus orígenes apostó por la elaboración de 'Grandes Vinos', con mucha sabiduría y dedicación intensa. De gran tradición vitícola, elaboran sus Viña Pedrosa, Pérez Pascuas Gran Selección, Cepa Gavilán y Finca La Navilla.



Bodegas Hermanos Pérez Pascuas, S.L. (D.O. Ribera del Duero)

> Dirección:

Ctra. de Roa a Pedrosa, s/n.
09314 Pedrosa de Duero (Burgos).

> Tfnos.: 947 53 01 00 / 947 53 00 44

> Fax: 947 53 00 02

> E-mail:

vinapedrosa@perezpascuas.com

> Web: www.perezpascuas.com

> Distribuidores en Gipuzkoa:

Enrique Muñoz Zabaleta y Otro C.B.

Tfno.: 943 36 06 66

Web: www.munozyotro.com

Arangoia Ardoak S.L.

Tfno.: 943 55 47 58



MERKASINDO S.L.

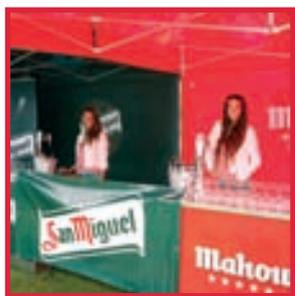
Especialistas en la venta de alimentos y vinos para hostelería, Mercasindo S.L. ofreció una degustación de jamones Jamogar, vino Lagar D'Amprius, así como el cava Varias Alegoría. Del grupo Pons llevaron una representación de sus aceites, así como del vino Clos Pons.

> Dirección: polígono Abendaño, 7
20800 Zarautz

> Tfno.: 943 13 32 13

> Email:

mercasindo@euskalnet.net



GRUPO MAHOU-SAN MIGUEL

Con el ánimo de ofrecer bebidas refrescantes, el grupo Mahou-San Miguel cuenta con un gran número de marcas, entre las que se encuentran sus cervezas (con y sin alcohol), pero también otros productos como agua (Solán de Cabras), refrescos, zumos, cafés e infusiones.

> Dirección: calle Titán, 15
28045 Madrid

> Tfno.: 91 526 91 00

> Web: www.mahou-sanmiguel.com



MIGUEL TORRES S.A.

El verdejo Verdeo, el Atrium Chardonnay y el Rioja Ibéricos Crianza fueron algunas de las propuestas de Miguel Torres, en cuyo stand también se pudo catar el vino Naturreo, un moscatel sin alcohol.

> Dirección: M. Torres, 6
08720 Vilafranca del Penedès

> Tfno.: 938 177 400

> Web: www.torres.es

> Contacto en Gipuzkoa:

Joseba Manterola. Tel: 636 921 274.

e-mail: jmantero@torres.es



SALANORT CONSERVAS

Las anchoas en salazón y marinadas son las estrellas de Salanort Conservas Artesanales, que también ofrece pulpo, atún, bonito, boquerones... o los vinos de autor de la bodega riojana Tritium y sus productos pueden adquirirse en las dos tiendas de Hondarribia y Getaria o a través de su web, en la tienda on-line.

> Dirección: Edif. TxoriTonpe.

Nave 7. 20808 Getaria

> Tfno.: 943 140 036

> Fax: 943 140 815

> Web: www.salanort.com



TXAKOLI HIRUZTA

Txakolina egiteko erabiltzen diren mahatsari izena ematen dion herrian, Hondarribian alegia, upategia ireki berri dute 2011. urtean, nahiz eta landaketa lanak 2007an hasi zituzten Jaizkibel mendigo magalean aurkitzen den Jaizubia auzoan.

> Helbidea: Jaizubia auzoa, 266.

20280 Hondarribia

> Tfnoa.: 943 646 689

> Web: www.hiruzta.com

> E-mail: info@hiruzta.com



GRUPO GOURMET OKIN

Con una panificadora en su stand, el Grupo Gourmet Okin ofreció pan precocido recién horneado a modo de degustación, sin olvidar que el pan de la comida también corrió de la mano de Okin. Siempre precocidos, son especialistas en panes rústicos y chapatas.

> **Dirección:** Polígono José María Korta, parc. 5. 20750 Zumaia
> **Tfno.:** 943 865 650
> **Web:** www.okin.es



SOLBES GOURMET S.L.

Los primeros pasos de esta empresa de alimentación y bebidas se remontan al año 1894. En la fiesta anual ofrecieron el cava Gramona Brut Imperial, así como el blanco Terras Gauda y Guitian godello, el tinto Sierra Cantabria, Arzuaga, Pago de los Capellanes, o el Otazu Chardonnay, entre otros.

> **Dirección:** Ctra. del Molino, 1. 20305 Irun
> **Tfno.:** 943 63 33 99
> **Web:** www.solbes.com



JAKITEA ELKARTEA

Elkarte honek bi stand jarri zituen eta bertan izan ziren dastagai elkarteko kide diren enpresen produktuk: Cruzcampo Gran Reserva garagardoa, Mitarte ardoak, Aitona kafeak, Rougiè ahatekiak, Zabala sagardoak, Torelló cavak, Dastatzen haragiak eta Basarana patxaranak.

> **Helbidea:** Igara bidea, 15 20018 Donostia
> **Tfnoa.:** 943 21 99 89
> **Email:** xolomoa@yahoo.es
> **Web:** www.jakitea.com



NORBEGA (COCA-COLA)

Coca-Cola, Schuss, aquaBona, y tónica Seagram's fueron los productos que Norbega, uno de los siete concesionarios de Coca-Cola que actualmente operan en España, que comercializa, fabrica y vende los productos de dicha casa en Gipuzkoa, Navarra, Bizkaia, Araba, La Rioja y Cantabria.

> **Dirección:** Ibaizabal, 57. 48960 Galdakao
> **Tfno.:** 902 54 10 10
> **Web:** www.cocacola.es



BACALAO S ALCORTA

Kalitate handiko bakailoa eskaintzen duen enpresa, bai bakailu gezatua (freskoan) zein konjelatua bere gatz puntuarekin. Jatetxeak eskatutako beharrei moldatzen da Alkorta, neurri eta gramaje exaktuak eskeiniz.

> **Helbidea:** Polígono Albitxuri de 1A al 1L. 20870 Elgoibar
> **Tfnoa.:** 943 74 45 81
> **Faxa:** 943 74 09 62
> **Web:** www.bacalaosalkorta.com



INFOSELF GROUP

Infoself Group es un conjunto de empresas especializadas en el sector de las Nuevas Tecnologías de la Información y de las Comunicaciones (T.I.C.). En la fiesta de hostelería presentaron un software de gestión de restaurantes y bares que sirve para la gestión completa del restaurante.

> **Dirección:** San Ignacio Auzunea, 3, local B. 48200 Durango (Bizkaia)
> **Tfno.:** 94 66 30 005
> **Web:** www.infoself.com



DISTRIBUCIONES VILLAVERDE

Dedicados a la venta de productos congelados (precocinados, carnes, pescados, verduras, pasteles) y helados para hostelería, Distribuciones Villaverde S.L. ofreció a los clientes de la fiesta de hostelería chipirones en tempura, gamba rebosada y frito de bacalao con patata.

> **Dirección:** Pol. Eziago. Parc., 11. 20128 Hernani
> **Tfno.:** 943 55 22 77
> **Fax:** 943 33 14 03
> **Web:** www.villaverde.net



COMERCIAL SATRUSTEGUI

Comercial Satrustegui S.L. ofreció productos de tres bodegas: de Muga, el crianza 2008, así como el rosado y el blanco 2011. De Villanueva, un albariño y un ribeiro y de Pedro Martínez Alesanco, el tinto crianza 2008, un reserva selección y el crianza 'Nada que ver'.

> **Dirección:** Pol. Ugaldea, 9. Nave 4 - local, 1. 20170 Usurbil
> **Tfno.:** 943 37 07 01
> **Web:** www.comercialsatrustegui.com



D.O. NAVARRA

Se presentaron los vinos que forman parte de la selección de mejores vinos de Navarra 2012. Entre otros: Laderas de Inurrieta 2009, Señorío de Andión 2005, Valdenares Alta Expresión 2009, Aroa la Rosa 2011 o Príncipe de Viana edición limitada 2008.

- > **Dirección:** Rúa Romana s/n. E-31390 Olite (Navarra)
- > **Tfno.:** 948 741812
- > **Fax:** 948 741776
- > **Web:** www.navarrawine.com



CAFÉS BAQUÉ

Presentó en la fiesta el café en grano de la gama Premium 'Reserva Privada', que gustó muchísimo. Es el último y más selecto lanzamiento de la marca. Además, se pudieron degustar los cafés en cápsulas en sus seis variedades elaborados por la pequeña cafetera de la marca.

- > **Dirección:** Pol. Industrial Santa Apolonia 2/2. Iurreta (Bizkaia)
- > **Tfno.:** 946 21 61 86
- > **Fax:** 946 81 02 26
- > **Web:** www.baque.com



TORRES DE BRIZ, S.C.L.

Jamón de bellota y lomo de bellota sin pimentón, ambos productos bajos en sal. Toda una revolución en el mundo del embutido de alta calidad. Estos dos productos son muy demandados porque hay una gran diferencia con el jamón y el lomo tradicional: los bajos en sal de Torres de Briz son mucho más ricos.

- > **Dirección:** Avda. Sevilla, 267. 06200 Almendralejo (Badajoz)
- > **Tfno.:** 924 677 059
- > **Web:** www.torresdebriz.com



ARDO DISTRIBUCIONES

Bodegas Enate (D.O. Somontano) y bodegas Valdemar (D.O. Rioja) fueron los principales productos que Ardo Distribuciones presentó en la fiesta. Esta empresa distribuye en exclusiva en el territorio de Gipuzkoa vinos y productos selectos de alimentación (aceites y embutidos).

- > **Dirección:** Pol. Ind. Erratzu, Parcela H. 20130 Urnieta
- > **Tfno.:** 943 424 660
- > **Web:** www.ardo-distribuciones.com



AGUA INSALUS

La empresa guipuzcoana de agua presentó su nueva botella de vidrio retornable, de medio litro, con tapón de rosca y etiqueta metalizada. Para el mes de septiembre seguirán también haciendo las delicias de los más pequeños con el lanzamiento en las etiquetas de las Princesas de Disney.

- > **Dirección:** Kondepeko Aldapa, 5b 20400 Tolosa.
- > **Tfno.:** 943 650 602
- > **E-mail:** insalus@insalus.es
- > **Web:** www.insalus.es



EKOGRAS

Ekogras estuvo presente con un stand de información sobre su nuevo Departamento de Calidad para apoyar a sus clientes en áreas de calidad, nutrición, seguridad e higiene alimentaria. Un servicio liderado por profesionales altamente cualificados y con un reconocido prestigio profesional.

- > **Dirección:** Pa Ubarburu 20 F 20014 San Sebastián
- > **Tfno.:** 943 472 335
- > **Web:** www.ekogras.es



EXCLUSIVAS MARDU

La distribuidora de alimentación de alta gama, Exclusivas Mardu, deleitó con su jamón de bellota de Guijuelo. También presentaron varios vinos navarros de las Bodegas Aroa: blanco, garnacha, rosado y crianza. Una empresa familiar, con más de 20 años de experiencia.

- > **Dirección:** Pol. Ind. Sansinenea, Parcela A3, Zona B1. 20749 Arroa-Zestoa
- > **Tfno.:** 943 89 72 80
- > **Fax:** 943 89 72 80
- > **Web:** www.mardu.es



ANGULAS AGUINAGA

De la mano de Angulas Aguinaga se pudieron degustar en la fiesta, además de sus productos de siempre, sus últimas novedades: pintxo donostiarra, pintxo de marisco, krissia gourmet y cucharita de gulas con salmón.

- > **Dirección:** Polígono Laskibar, 5. 20271 Irura
- > **Tfno.:** 902 49 50 00
- > **Fax:** 902 49 50 01
- > **Web:** www.angulas-aguinaga.es
- > **E-mail:** velustondo@angulas-aguinaga.es

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko zenbait ordezkari, Iñaki Illarramendi lehendakariordea buru delarik, Gipuzkoako udaletxeetako hirigintza arloko teknikari ezberdinekin Elkartearen egoitzan bildu ziren pasa den ekainaren 14an.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkartea udaletxe ezberdinetako udal teknikariek bildu da



Hona hemen bileraren une bat.

GIPUZKOA OSOAN 5.000 BIZTANLE BAINO GEHIAGO dituzten herrietako ordezkariak bildu zituen saio honek tokian tokiko ostalaritza sektoreari modu zuzenean eragiten dieten arautegi berriak erreparatzeko balio izan zuen eta, zehazki, ordutegi luzapenaren dekretuaren aplikazioa, ostalaritza establezimenduen seinaleztapena, eta terrazak eta mahaitxoak ezartzearen inguruko udal ordenantzak aztertu ziren.

Lehen puntuan orain gutxi onartu den ordutegi luzapenaren inguruko dekretua nola aplikatzen ari den herri txiki eta ertainetan aztertu zen eta ostalaritzaren 2 eta 3 kategorietako

establezimenduetan eragiten ari ziren arazoak ere landu ziren. Dekretuaren onarpenak ez du sortu, salbuespen bakanen bat kenduta, arazo handiegirik Gipuzkoa osoan.

Era berean, ordutegi publikitate eta ostalaritza establezimenduak identifikatzeko bereizgarrien Eusko Jaurlaritzako Barne Sailaren 25.06.2012 agindu berriaren berri eman zitzaizen bileran izan ziren udal teknikariek, izan ere aurtengo abendutik aurrera derrigorrezkoa izango da legean agindutakoa betetzea. Aldizkari honetan xehetasun gehiago ematen dira agindua honi buruz.

Azkenik, terrazaren instalazioa-

ri buruz Gipuzkoako 11 herrietako udal arautegiaren inguruan elkarteak egin duen azterketa konparatiboa aurkezteko ere balio izan zuen bilerak. Aztertu diren arautegi ezberdinen artean desberdintasun nabarmenak azaleratzen ditu ikerketak eta terrazari garrantzia ematearen alde egiten du geure herrietako sozializazioa bultzatzeko eta bertako ostalaritza sektorearen biziraupen bermatzeko 'osagai funtsezko' bezala.

Irizpide ezberdintasun handiak

Egindako ikerketa konparatiboa ezberdintasun handiak antzeman ditu udal arautegiaren

artearen ordutegiari dagokienez. Behetik hasita terrazak 23.00 etan itxi behar dute (larunbata) Debabarrenan eta kostaldeko herri batean aurkitu du ikerketan gehieneko muga: 2.00etan.

Terrazak kokatzeko espaloiek behar duten gutxienezko neurria 2,9 metrokoa da Urola bailaran eta mugan dagoen herri batean 4 metroko zabaleira eskatzen da. Era berean, kasu batzuetan terrazako altzarrietan publikitatea egiteko permisibitatea osoa da eta beste batzuetan, aldiz, erabateko debekua. Goierriko herrietan ez da onartzen terrazak ostalaritza lokalen inguruko espaloien eremuetara handitzea, baina orokorrean zabaltze hori baimentzen da ondoko negozioen baimena izanez gero.

Beharrezkoa ikusten da terrazaren udal arautegiak berrikustea azken hamar urteotan izaten ari diren balio soziala eta ekonomikoa kontutan hartuta eta, modu berezian, tabakoaren legearen onarpenetik hona. Gipuzkoako Ostalaritza Elkartek gai honetan duen esperientzia eskaintzen die Gipuzkoan hirigintza arloan lan egiten duten teknikari guztiei arautegiaren erredakzioak eskatzen dituen lanak errazteko eta bertako ostalaritza sektorearekin negoziatzeko helburuarekin.

IDIAZABAL CELEBRA SU 25 ANIVERSARIO CON LA HOSTELERÍA

La Denominación de Origen lanza una potente campaña desde el día 1 al 14 de octubre en las principales localidades del País Vasco y Navarra en la que los establecimientos adheridos ofrecerán a sus clientes PINTXOS de queso Idiazabal

Ruta Idiazabal

URRIA 1 - 14 OCTUBRE



PINTXO
DOTOREAK
PINTXOS DE ETIQUETA

El Queso Idiazabal está de cumpleaños y la Denominación de Origen organiza para su celebración la QUINCENA DEL PINTXO IDIAZABAL con la que se pretende premiar al público de la zona de producción del Idiazabal con la colaboración de las Asociaciones de Hostelería de más de una docena de localidades en País Vasco y Navarra, incluyendo las cuatro capitales.

La campaña consiste en la presencia de PINTXOS Idiazabal en todos los establecimientos adheridos durante los quince días que dura la iniciativa. Los pintxos pueden ser desde simples presentaciones del producto hasta las más elaboradas recetas, a criterio de

cada establecimiento. Tampoco se establece desde la organización ninguna condición sobre el precio de los PINTXOS.

A cambio los clientes optarán a importantes sorteos cada vez que consuman un pintxo Idiazabal (regalos publicitarios, lotes de producto, catas, fin de semana Idiazabal...), que los responsables de los establecimientos les facilitarán a través de un rasca y gana.

La iniciativa se verá apoyada por cartelería y folletos para todos los establecimientos en las que aparecerán los nombres de los adheridos, además de una importante campaña en medios

de comunicación (radio, prensa, Internet...).

Un mínimo de tres quesos por establecimiento serán repartidos a cada uno de ellos, encargándose la organización de todos los aspectos logísticos antes y durante la celebración del evento.

Más de 250 establecimientos se han adherido a lo largo de todo el País Vasco y Navarra. Todavía estás a tiempo hasta mediados de Agosto de unirse a esta iniciativa. Para más información puedes ponerte en contacto con Sonia en el 94-447.81.16.

ZORIONAK IDIAZABAL!!!

Podrás saborear deliciosos regalos

IDIAZABAL



25 AÑOS
CERTIFICANDO
SIGLOS DE
TRADICIÓN



25 URTE
MENDEETAKO
TRADIZIOA
EGIAZTATZEN



Javier Salgado, consejero delegado de Funeraria Vascongada, y Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, se estrechan la mano tras la firma del acuerdo.

Funeraria Vascongada y Hostelería Gipuzkoa firman un acuerdo de colaboración

Funeraria Vascongada y la Asociación firmaron el pasado mes de junio, un acuerdo gracias al cual todos los asociados a Hostelería Gipuzkoa podrán aprovecharse de diferentes ventajas.

PARA AQUELLOS que no dispongan de seguro de decesos tendrán diversos descuentos al contratar directamente con Funeraria Vascongada y en servicios completos, tanto para ellos como para sus familiares directos, hasta tercer grado. Contarán con un asesor funerario con atención personalizada, que les informará desde el primer momento de todos los trámites que llevar a cabo tras la pérdida de un familiar.

Asimismo, contarán un 25% de descuento en la utilización de las salas de velat orio en cualquiera de sus tanatorios: Donostia, Tolosa, Villabona y Hernani, y un 25% de descuento en sus servicios de cremación en sus instalaciones.

Tendrán preferencia en la utilización de las salas del tanatorio y en los servicios de cremación de sus instalaciones, y recibirán de manera gratuita a el libro de firmas en su domicilio. Dispondrán del traslado de las cenizas al domicilio o al cementerio para su inhumación dentro del ámbito territorial de sus instalaciones.

Por otra parte, para los asociados que sí dispongan de seguro de decesos, tendrán, además, un 5% de descuento en los servicios tales como floristería y servicios de cementerios. De manera gratuita, la colocación de cuadro de esquelas (información en diferentes vitrinas colocadas en lugares estratégicos).

BOLSA DE TRABAJO Y SUBVENCIONES A LA CONTRATACIÓN

Con el fin de mejorar en los servicios que se ofrecen desde la Asociación, desde Hostelería Gipuzkoa están trabajando para que su bolsa de trabajo resulte lo más útil y eficaz posible.

A día de hoy cuentan con un elevado número de currículums y esperan seguir recopilando muchos más. Por ello, a partir de ahora cuando un asociado se encuentre en la necesidad de contratar personal, puede llamar a la Asociación y preguntar por Ione Anza (943 316040, y también en el e-mail bolsadetrabajo@hosteleriagipuzkoa.com). Estará todas las mañanas a disposición de quien lo necesite, ya que su función es la de facilitar y agili-

zar todos los trámites relacionados con el proceso de contratación.

Además, aquellas empresas de San Sebastián que contraten personas empadronadas en la ciudad podrán beneficiarse de las subvenciones otorgadas por la Sociedad de Fomento.

Por otra parte, cabe recordar que que también se puede contactar con la Asociación y seguir todas sus actividades a través de su cuenta en Facebook: www.facebook.com/hosteleriagipuzkoa.



Sor ezazu zure web orrialdea

GIPUZKOAKO OSTALARIEN ELKARTEAK WEB ORRIALDEAK SORTZEKO ZERBITZU BERRIA JARRIKO DU MARTXAN UZTAILEAN

Beti uste izan duzu web orrialdea edukitzea lagungarri izan zitekeela zure

establezimenduarentzat baina ez zara inoiz animatu? Zuk bakarrik egiteko gauza zaila ikusten duzu agian? Lasai, Gipuzkoa Ostalaritzak lagunduko dizu hemendik aurrera. Uztailetik aurrera web orrialdeen generadore berriko zerbitzua jarri dute mar txan. Norberaren web orrialdea sortzea eskaintzen duen doako sistema erraza da. Animatu eta izan zaitez zu ere sarean! Deitu eta informa zaitez elkartearen (943316040). Hitzordua eskatu Edurne edo Moirarekin eta prozesu osoan lagunduko dizute.



PK 454 MOBILIARIO

Diseño y calidad como se merecen
los hosteleros de Gipuzkoa



Mobiliario de Interior y Exterior:
mesas, sillas, taburetes, sillones,
butacas, sombrillas y terrazas.

Atención personalizada.

Ofreciendo su mejor servicio a la hostelería



El estudio llevado a cabo por Hostelería Gipuzkoa basa sus datos en una encuesta (telefónica y mediante entrevistas personales) realizada durante la primera quincena del mes de julio entre 150 establecimientos hosteleros de toda Gipuzkoa que explotan concesiones de terraza. De ellos, 75 estaban localizados en Donostia y los otros 75 en pueblos repartidos por toda la geografía guipuzcoana.

De plena actualidad por las normativas aprobadas en diferentes ayuntamientos, las terrazas están dando que hablar este verano. Para el sector hostelero, tal y como se desprende de un estudio llevado a cabo por la Asociación, se trata de unos espacios vitales para subsistir

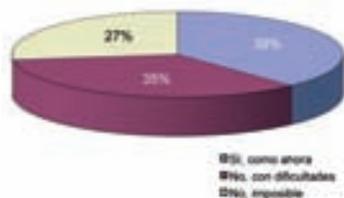


El auténtico valor de las terrazas

EL 62% DE LOS ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS de Gipuzkoa que disponen de terraza verían imposible (27%) o muy difícil (35%) continuar con la actividad hostelera, si se les negase la posibilidad de disponer de este espacio al aire libre, tal y como se puede apreciar en el **gráfico 1**.

GRÁFICO 1.

Mantenimiento de la actividad sin terraza



Ésta es una de las principales conclusiones que se derivan del estudio realizado por Hostelería Gipuzkoa sobre el efecto de las terrazas en la actividad hostelera del sector.

La afirmación con la que se inicia este reportaje, deja claro el aumento exponencial del valor de las terrazas en los últimos años. Y no hablamos aquí sólo del valor económico de estos espacios de ocio. Hablamos, también, del valor social, del valor dinamizador de las terrazas en la vida de nuestros barrios, pueblos y calles.

Estamos en tiempo de terrazas, en tiempo de disfrute de estos espacios de encuentro que, han demostrado su efecto positivo a la hora de construir tejido urbano y de regenerar espacios degradados como, por ejemplo, ha ocurrido en época reciente

en distintos enclaves de la Parte Vieja donostiarra.

El efecto de las terrazas sobre el empleo y la actividad en el sector

El 44% de los entrevistados afirmaba haber tenido que contratar personal adicional para atender la terraza (67% en Donostia y 20% en el resto de Gipuzkoa), como se muestra en el **gráfico 2**.

GRÁFICO 2.

¿Ha supuesto contratación de personal?

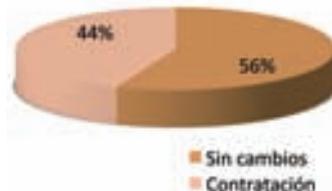
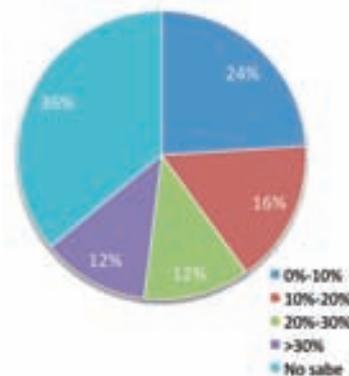


GRÁFICO 3.

¿Qué porcentaje de la facturación supone?



Un 28% de los encuestados valora que entre un 10 y un 30% de su facturación proviene de la terraza y un 12% que esta facturación es superior al 30% de la actividad del establecimiento (**gráfico 3**).



Una estampa habitual del verano, con las terrazas llenas de clientes aprovechando el buen tiempo.

CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE EL OCIO NOCTURNO

Conscientes de que las actitudes incívicas aisladas de quienes disfrutan del ocio nocturno, pueden ser causa de problemas entre vecinos y el sector hostelero, Hostelería Gipuzkoa ha lanzado una campaña de sensibilización sobre esta materia entre los asociados.

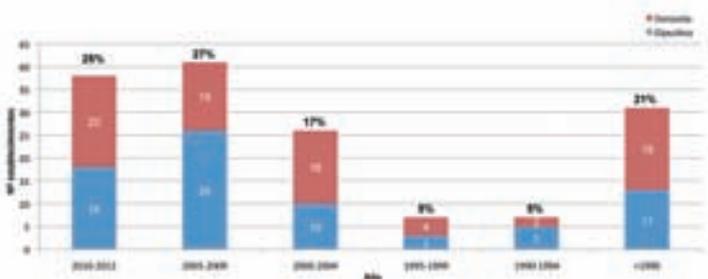
La campaña tiene como base la concienciación de los hosteleros para que fomenten entre sus clientes, cuando estos abandonan sus locales, una actitud cívica, exenta de ruidos y de comportamientos antisociales (ataques al mobiliario urbano, orines, etc.). Aunque todos somos conscientes de que estas actitudes son hechos aislados de los que sólo son responsables sus autores materiales, Hostelería Gipuzkoa ha querido dejar patente, con el lanzamiento de esta campaña y la distribución de la pegatina adjunta, su compromiso por construir un ocio nocturno de calidad donde la diversión y el descanso vecinal puedan coexistir sin problemas.

Únete a la campaña y coloca en lugar visible la pegatina que te enviamos.



GRÁFICO 4.

Antigüedad de las terrazas



Vida de las terrazas, expectativas de futuro y temporalidad de las terrazas

La generalización de las terrazas en un fenómeno realmente nuevo en Gipuzkoa. El 69% de los encuestados señala que su terraza tiene menos de 10 años de vida; de ellos, un 25% afirma que su terraza tiene menos de 2 años de vida, como se desprende del gráfico 4.

La unanimidad es general en lo que a las expectativas futuras de instalación de terrazas se refiere y, la práctica totalidad de los encuestados afirma que el próximo ejercicio también instalará terraza (gráfico 5).

GRÁFICO 5.

¿Solicitarán terraza el próximo ejercicio?



GRÁFICO 6.

Queja o sanción



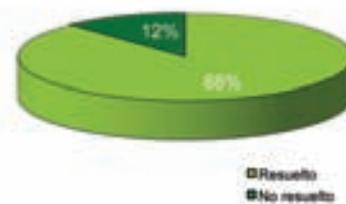
Tres de cada cuatro hosteleros solicitarán la terraza para todo el año y tan sólo la cuarta parte lo hará para la temporada estival.

Conflicto en la explotación de las terrazas

Ante el alarmismo de algunos vecinos sobre la instalación de terrazas en su barrio y la pérdida de calidad de vida? que ello representa para el vecindario, los datos de la encuesta son demoledores. Apenas una de cada 4 terrazas tuvo algún conflicto con el entorno en el que se ubica (Ayuntamiento, vecinos, etc.), como se puede comprobar en el gráfico 6.

GRÁFICO 7.

¿Se ha resuelto el problema?



Dicho conflicto, cuando ocurrió, fue solucionado de manera positiva en el 88% de los casos, con lo que se demuestra que la aparente conflictividad de las terrazas con el entorno afecta únicamente al 3% de las terrazas instaladas en el territorio guipuzcoano (gráfico 7).

“Sin terrazas no hay negocio”

→ TXOLA TABERNA | Ordizia

“TERRAZARIK GABE, TABERNA EZ LITZATEKE BIDERAGARRIA”

Ordiziako Altamira kalean dago Txola Taberna eta betidanik eduki du terraza. “1989. urtean ireki genuen taberna eta beti eduki ditugu laupabost mahai kalean. Hogei mahai edukitzera iritsi gara jaietan”, dio Martin Munduate nagusiak. Azkenaldian, hori bai, kopurua handitu egin da. “Tabakoaren lege berriarekin batera, debekatuta dago taberna barruan erretzea eta ondorioz, geroz eta gehiago dira kalean erretzera geratzen direnak. Hori dela eta, handitu egin da terrazan egiten den kontsumoa. Horregatik, terraza txukundu egin dugu, baita handitu ere. Gaur egun hamar mahai inguru dauzkagu jarrita”, dio Martinek.

Terrazak gaur egungo ostalaritzan duen garrantzia azpimarratu nahi izan du Martinek. “Bertan egiten da tabernaren kontsumo osoaren %30-a. Terrazarik gabe, ez balitz, itxi egin beharko genituzke ateak. Terrazarik gabe, tabernak ez du bideragarritasunik”, dio. Hala la ere, oztopo guztiak gainditzeko prest dago. “Bizilagun batekin arazoak edukitzen ari naiz, berak ez duelako terrazarik nahi bere balkoipean. Kristorenak eduki ditugu, baina terraza funtsezkoa da guretzat”.

Hala ere, bizilagun horren kexuak salbuespena izan dira. Izan ere, herritarrek gustura dau-

“Terrazan egiten da tabernaren kontsumo osoaren %30-a”

de terrazak eskaintzen dien zerbitzuarekin. “Jendearekin ez daukat batere arazorik. Beste bizilagun guztiak idatzi bat sinatu dute nire alde, baita auzoko bizilagunen elkarteak ere, eta den-denek euren babesa agertu didatela erakutsi ahal izan dut udaletxean”, dio Martinek.

Ordizian taberna asko itxi dituzte azkenaldian krisiaren eraginez eta gure gizartearen betetzen duten funtzioa azpimarratu nahi izan du Txolako jabeak.



→ RELOJ BERRI | Donostia

“SIN TERRAZA, CASI NO TENDRÍAMOS EMPLEADOS”



de la caja diaria corresponde al consumo que se realiza en la terraza.

En su caso, tampoco tienen problemas con los vecinos de la zona. “Nosotros tenemos muy buena relación con los vecinos. Nos preocupamos muy mucho de que la gente se comporte un poquito y de que a partir de cierta hora, sobre todo, no haya bulla. Y de tener los alrededores un poco ‘txukunas’”, explica Mikel.

Situado en pleno Boulevard donostiarra, el Reloj Berri cuenta con cuarenta mesas al aire libre a lo largo de todo el año. Según explica Mikel Insausti, uno de los socios del establecimiento, “llevamos aquí catorce años y no hemos conocido el local sin terraza. Antes no tenía tantas mesas, pero ya llevamos doce años con las cuarenta mesas”. Un esfuerzo que tienen que llevar a cabo para que el negocio siga siendo rentable. “¿Si cuesta llenarlas? Cuesta llenarlas y cuesta pagarlas”, afirma.

Desde luego, en el Reloj Berri no conciben la actividad del establecimiento sin la terraza. “No. Si no tuviéramos terraza, pasaríamos de tener ocho empleados a tener uno”, indica. En la misma línea, el propietario del local asegura que un porcentaje “muy alto”

Cree que debería facilitarse la instalación de terrazas: “El Ayuntamiento debería facilitar todos estos trámites para que la gente pueda trabajar más. Montar un bar hoy en día es casi misión imposible y se están cerrando muchos. Las normas que hay que cumplir son cada vez más duras y el consumo también ha bajado. Hay que dar facilidades para que la gente pueda salir a la calle y facilitar la instalación de terrazas a quien lo pida y cumpla los requisitos”.

“El Ayuntamiento debería facilitar todos los trámites a los hosteleros”

io", afirman los hosteleros

Los propietarios de estos espacios al aire libre los consideran fundamentales para salir adelante, a pesar de las trabas de todo tipo con las que se tienen que enfrentar en muchas ocasiones

→ NÁUTICO | Zarautz

"TURISMOA HERRIRA ERAKARTZEN DUGU"

1945an sortu zen Nautico Taberna Zarautzen. Eduardo Berasategi da bertako nagusia gaur egun, baina aurretik lan bera egin zuten bertan bere aitona eta aitak. "Nik hogeidara daramat tabernan eta establezimendu honek beti izan du terraza". Ostalaritzak ikaragarriko garrantzia du kostaldeko herri honetan. "Ostalariak behar-beharrezkoak gara Zarautzen. Guk irabazi egiten dugu, baina herria ere irabazten ateratzen da gurekin. Ikono bat gara, erreferentzia bat, eta jendea herrira erakartzen dugu", dio.

Nautico tabernako jabearentzat ere, berebiziko papera betetzen du terrazak. "Terraza ez da ezinbestekoa, baina bai funtsezkoa. Osotasunari balio erantsia ematen dio. Eguerdia asko baldintzatzen du terrazarena hemen, baina ezin dut ukatu gure herriaren eskaintza turistikoren barnean kokatu beharreko elementua dela".

Udaran zehar, goi-derboraldian hain zuzen ere, 24 mahai eta 96 eserleku dauzkate Nautico tabernan. Behe-derboraldian, aldiz, kopuru horren erdia. "Terrazan eman beharreko zerbitzua da egiten diren kontratazioen zergati nagusia. Gaur egun terrazarik ez balego, heren batera murriztu beharko nituzke kontratazioak", dio Eduardok.

Zarautzen, gainera, taberna

honen terraza hondartzako pasealekuan bertan dago, itsasoari begira. "Pasealekua oinezkoarentzat dago egina, lasai ibili nahi duenarentzat, eta pasealekua erabiltzen duen herritarren neurriera egina dago terraza", dio.

Beste gauza bat ere gaineratu nahi du: "Gainera, tabakoaren kontrako lege berria indarrean sartu denetik, geroz eta garrantzia gehiago hartu du terrazak. Erretzaileek leku bat nahi dute lasai erre ahal izateko eta terrazan ez diote inorinik egiten".

"Terrazarik ez balego, heren batera murriztu beharko nituzke kontratazioak"



→ CONNEMARA IRISH PUB | Donostia

"ES IMPORTANTE, MÁS AÚN CON LA LEY DEL TABACO"

En el pub irlandés Connemara, situado en la calle Real Compañía Guipuzcoana de Caracas, en el barrio de Amara, poseen dos terrazas. Una cubierta de 45 metros cuadrados con una decena de mesas y otra descubierta con otras seis.

Máximo Acedo, uno de los socios del establecimiento, asegura que no conciben la actividad del negocio sin la terraza. "Me parece importante, más si cabe con la Ley del Tabaco, porque la gente quiere estar fuera", apunta Máximo, para quien "no es lo mismo el local con o sin terraza". A nivel de contrataciones, las terrazas también suponen una fuente de trabajo importante. "Sin terraza, dos personas no estarían trabajando con nosotros ahora mismo", subraya.

Otra cuestión es la opinión de la calle. "Hay de todo. Hay gente a la que le gusta salir por ahí, que lo entiende y no le molesta, y hay el típico vecino que no pisa nunca un bar y nos tiene paquete. Estos vecinos son una molestia constante", explica.

En este sentido, al estar en una plaza interior, la normativa vigente limita el horario "de forma excesiva", denuncia Máximo. "Que en la temporada de verano, a las diez de la noche, tengas que estar recogiendo la terraza, me parece excesivo. No quiero que me dejen hasta



"Son excesivas las limitaciones de horario para las terrazas de plazas interiores"

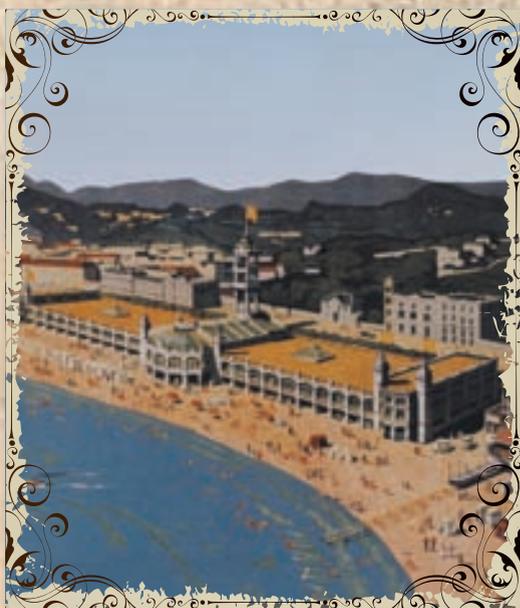
las doce de la noche, pero sí una hora más para que a la gente le dé tiempo a terminar de cenar. Eso sería lo correcto en verano, que es cuando los niños no tienen colegio y los días son más largos".

En este sentido, el dueño del Connemara critica "que ya tengo un expediente por recoger la terraza media hora más tarde. Es una desventaja muy grande para los negocios que tenemos la terraza en plazas interiores. La gente, si le vas a levantar a las diez y media, se va a otra terraza de la competencia".

¡Feliz centenario!

ENTRE LOS CUATRO SUMAN 400 AÑOS.

Muchas generaciones han disfrutado de ellos y el paso de los años no ha impedido que estos cuatro lugares conserven una esplendorosa vitalidad que no olvida la genuina esencia para la que fueron creados. Un hotel de cinco estrellas, unas termas con la más moderna tecnología, un teatro repleto de experiencias y un parque de atracciones que ha llenado de ilusión a miles de niños. Los cuatro soplan este año 100 velas. Zorionak!



Centro Talaso-Sport La Perla

LA PERLA La Perla del Océano

Así fueron bautizadas, el 2 de julio de 1912, las termas de la playa de La Concha que nacieron como uno de los mejores balnearios de Europa que ofrecía alivio de dolencias con las más modernas terapias.

Por aquel entonces, al igual que en la actualidad, había baños de agua de mar fría y caliente, baños de algas, baños minero-medicinales y de vapor así como una sala de gimna-

sia de niños; el restaurante y la terraza al aire libre gozaban de un gran éxito.

También había servicios de masaje, peluquería, pedicuro e incluso estanco, correo y teléfono. Pero La Perla del Océano también vivió horas bajas durante la Guerra Civil hasta que en los años sesenta el antiguo balneario fue convertido en Sala de Fiestas por la que pasaron artistas como Luis Mariano, Lola Flores o Julio Iglesias. Treinta años más tarde, en 1991 La Perla

cerró sus puertas para una profunda remodelación que daría lugar a lo que es hoy en día: el Centro Talaso-Sport La Perla que combina los beneficios del mar con la puesta en forma. Su Café-Restaurante ofrece además, la posibilidad de disfrutar lo mejor de la gastronomía sobre una panorámica de la bahía espectacular.

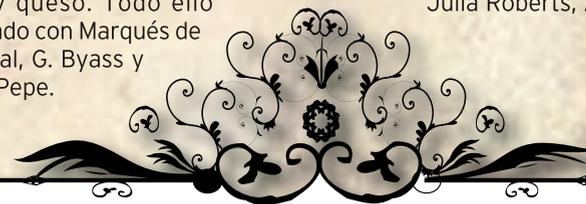
Precisamente en el restaurante, y para celebrar su centenario, se ofreció hace unas semanas un menú de doce platos idéntico al que se sirvió hace 100 años en su inauguración y que

tenía, entre otras viandas, salmón, pollo, espárragos, ensalada y queso. Todo ello regado con Marqués de Riscal, G. Byass y Tío Pepe.

M^a CRISTINA Un cinco estrellas

En 1912 Donostia se había convertido en uno de los lugares más atractivos de veraneo de la aristocracia Europea y crear un hotel en el que alojar a la flor y nata del continente era algo que no se podía dejar pasar. Así, el francés Charles Mewes, arquitecto de los hoteles Ritz, construyó el edificio que se inauguró el 9 de julio del citado año, con la presencia de la Reina Regente María Cristina.

Desde entonces han pasado por sus habitaciones la mayoría de los artistas más ilustres que han visitado la ciudad: desde todos los Premios Donostia del Festival de Cine (Gregory Peck, Glenn Ford, Bette Davis, Lauren Bacall, Robert de Niro, Anthony Hopkins, Woody Allen, Julia Roberts, Al Paci-



Hotel María Cristina

*I am a state boudoir where old-fashioned clothes
lie scattered among wilted fern and rose*

rio!

CUATRO EMBLEMÁTICOS ESPACIOS DONOSTIARRAS CUMPLEN EN 2012 CIEN AÑOS: LA TALASOTERAPIA LA PERLA, EL HOTEL MARÍA CRISTINA, EL TEATRO VICTORIA EUGENIA Y EL PARQUE DE ATRACCIONES MONTE IGUELDO

no, Meryl Streep...) a los músicos mundialmente famosos (Bruce Springsteen, Rolling Stones, BB King, Van Morrison...).

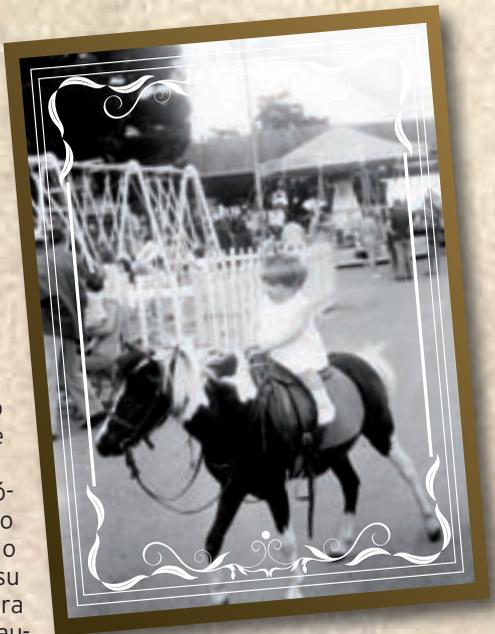
La mayoría de todos ellos se han tomado una copa o un café en el Dry San Sebastián, el bar del Hotel, que aparece hoy completamente renovado tras la última reforma que se ha llevado a cabo y que ha justificado el cierre del edificio durante nueve meses (desde octubre del pasado año hasta julio de 2012).

La oferta gastronómica de este cinco estrellas ha variado radicalmente desde su apertura, ya que ahora el hotel no tiene restaurante propio como en un principio, sino que alquila un espacio al grupo Café Saigón que trae su marca china más selecta, el Tse-Yang.

MONTE IGUELDO 100 años de sonrisas

Otro de los lugares más emblemáticos de la ciudad, el Monte Igueldo, está también de celebración centenaria. '100 años repartiendo sonrisas' ha sido el lema elegido para este aniversario que ha celebrado ya muchas actividades conmemorativas. 'La foto del aitona', 'El relato de la abuela' o la celebración del torneo de fútbol relámpa-

Parque de Atracciones Monte Igueldo



go para los más pequeños, así como concursos de disfraces y diversas exposiciones se han llevado a cabo durante lo que va de año.

El 25 de agosto será la fecha exacta de la inauguración oficial del Monte Igueldo y ese día, a las 12.00 horas, una nube de globos de colores despegará desde lo alto del monte para surcar el cielo donostiarra.

Unos días antes, durante la Semana Grande de San Sebastián, todo el público que se acerque por la noche hasta el parque de atracciones para contemplar una maravillosa panorámica de los fuegos artificiales, tendrá la posibilidad de cenar en el Self Service del Monte Igueldo que

permanecerá abierto en horario nocturno durante toda la Aste Nagusia.

En este establecimiento las familias podrán encontrar un menú sencillo con tres primeros platos y tres segundos (además de postre) en los que se incluye también las raciones que más gustan a los pequeños: macarrones, pollo asado, lasaña... Además, el Self Service cuenta también con menús más elaborados para aquellos que llegan hasta el Monte Igueldo con la intención de disfrutar de la rica gastronomía vasca.

Por otro lado, la última de las celebraciones del centenario tendrá lugar los días 7, 8 y 9 de septiembre cuando se desarrollará la segunda edición del Kutxa Kultur Festibala que congregará a grupos punteros internacionales con bandas locales de rock. Será la primera vez que se cierre el recinto del Monte Igueldo para la celebración de conciertos.

Vª EUGENIA

Estreno mundial de 'Vértigo'

También en el mes de julio de 1912, el día 20, fue inaugurado el edificio creado por Francisco Urcola con la actuación de la compañía de María Guerrero. El teatro ha recibido a los principales representantes del cine español porque ha sido el centro neurálgico del Festival de Cine de San Sebastián.

Su escenario tuvo el honor de ser el que eligiera Alfred Hitchcock para el estreno mundial de 'Vértigo'; los ojos más bonitos de Hollywood también vieron este teatro ya que Elizabeth Taylor puso sus pies en la alfombra roja. El teatro también ha sido escenario de cientos de actuaciones musicales de todo tipo: desde la Quincena Musical hasta cantautores o grupos de pop y de rock nacionales e internacionales.



Teatro Victoria Eugenia

La Denominación de Origen Navarra organizó dos eventos durante el mes de junio, con dos objetivos claros: divulgación de sus productos y formación cultural del mundo vinícola navarro.

Los vinos de Navarra conquistan Gipuzkoa



Los asistentes recibieron explicaciones de las bodegas en 'Vinofest'.

BIEN SEA POR SU SABOR O POR LA AFINIDAD DE TERRITORIOS, lo cierto es que los vinos con Denominación de Origen Navarra suelen tener muy buena acogida entre el público guipuzcoano. Sin embargo, no siempre se conocen todas sus virtudes, ni la amplia variedad de producto que existe al respecto y por supuesto, hay ciertos sectores de la sociedad, como los más jóvenes, que no acostumbra a consumir vino.

Con el objetivo de dar a conocer sus productos y virtudes, la Denominación de Origen Navarra ha trasladado este año dos de sus más populares iniciativas a tierras guipuzcoanas. Así del 6 al 16 de junio, Donostia acogió la primera edición de 'Vinofest', en la que participaron diferentes bodegas pertenecientes a la D.O. y en la que tampoco faltó el apoyo de otros productos de Navarra Reyno Gourmet. Por otro lado, el pasado 29 de junio la terraza de Bataplán acogió la fiesta 'Be Pink'. La fiesta de los vinos rosados de Navarra'.

En ambos casos, el público guipuzcoano respondió incluso mejor de lo que se esperaba, gracias a la asistencia de numerosas personas y el interés suscitado por los diferentes productos.

Vinos y productos navarros
Celebrada en la carpa instalada en Reyes Católicos, 'Vinofest', la fiesta del vino con D.O. de Nava-

rra y de los productos del Reyno Gourmet, resultó ser todo un éxito. En la fiesta, celebrada del 6 al 16 de junio, participaron un total de 17 bodegas, cada una de ellas con 4 ó 5 vinos diferentes. Sirvió para dar a conocer los citados productos y unirlos a otras costumbres de la ciudad, como son los pintxos, con la participación de diversos bares de Donostia y algunos centros de alimentación.

Jordi Vidal es el gerente de la Denominación de Origen Navarra y explica que "estamos muy satisfechos con las acciones realizadas, ya que, por un lado, el público profesional respondió bien y hubo casi una treintena de establecimientos hosteleros que participaron en la campaña, así como el mismo número de tiendas de alimentación".

"Y por otro lado", añade, "el público, ya que por la carpa instalada en el centro de la ciudad pasaron alrededor de 1.500 personas que consumieron. Esperábamos que tuviera éxito, pero no tanto, porque el tiempo no acompañaba especialmente, pero lo cierto es que se consiguió ese objetivo de divulgación y formación cultural, puesto que tal y como nos comentaban los bodegueros, la gente estaba muy interesada en conocer diferentes referencias. Nuestro

objetivo no es incitar a la gente a que consuma vino sin más, sino que lo haga con moderación y que aprendan cómo es el mundo del vino".

Fiesta de los vinos rosados

Está claro que en la variedad está el gusto, pero se sabe que los vinos rosados son los que más consumen los jóvenes. Es por ello que, con el objetivo de conquistar al público joven guipuzcoano, los rosados de Navarra celebraron la fiesta 'Be pink' en la terraza de Bataplán. "Nos

gustaría que poco a poco pensarán que también puede ser su bebida habitual y no la de personas de mayor edad", añade Vidal, quien asegura que "nos gustaría poder volver a repetir esta iniciativa y aumentar, poco a poco, el número de consumidores de nuestros vinos".

Cada denominación tiene sus particularidades y la de Navarra no es diferente. "Nuestros vinos reflejan la diversidad de nuestras tierras, por lo que contamos con vinos de mayor influencia climática atlántica y otros mediterránea. Esto permite a nuestras bodegas poder crear una amplia gama de vinos, como son tintos, rosados, blancos y hasta vinos dulces", explica Jordi Vidal.



Los cócteles elaborados con vino rosado fueron muy solicitados en la fiesta 'Be Pink'.

'Txalupa', del bar Bergara, mejor pintxo

El establecimiento donostiarra se impuso en la primera edición de la 'Kerler Pintxo Week'. Más de 4.000 personas disfrutaron de esta iniciativa que sorteó una cena en el Restaurante Arzak.

LA MARCA CERCVERA Keler ha creado la 'Keler Pintxo Week', una actividad innovadora que ha resultado todo un éxito en su primera edición, ya que han participado en ella más de 4.000 personas. La iniciativa ha consistido en un menú-degustación exclusivo de cuatro pintxos y dos cervezas Keler por tan solo 10 euros y ha tenido lugar durante el mes



de junio.

El premio al mejor bar fue a parar al Bergara, del barrio donostiarra de Gros, creador del pintxo más votado por los clientes: el 'Txalupa' un sabroso aperitivo elaborado a base de hojaldre de setas, langostinos, nata y cava. También se entregó un premio que consis-

te en una cena en el restaurante Arzak, destinado a una de las personas que probaron algún menú de la 'Keler Pintxo Week' y que fue a parar a Ramón Álvarez, vecino del barrio de Amara que recogió su premio en el bar Sport de la Parte Vieja, ya que fue allí donde votó su pintxo preferido.

CASA NICOLÁS DE TOLOSA ABRE DE NUEVO

Han pasado más de 50 años desde que Nicolás Ruiz y su esposa Pepita Elizondo abrieron las puertas de Casa Nicolás en Tolosa. Ahora, y tras dos años cerrado, Xabier Ruiz (nieto de los fundadores y tercera generación que regenta el establecimiento) vuelve a abrir sus puertas, manteniendo la filosofía de siempre: ofrecer chuleta de calidad hecha en la parrilla situada ahora en el propio comedor y un menú sencillo a base de lomo de jabugo, anchoillas en aceite de oliva, espárragos, bacalao frito con pimientos del piquillo y carne con ensalada y pimientos. Más adelante el establecimiento ofrecerá también un par de platos de temporada.

Más información:

www.asadorcasanicolas.com



Polígono Borda-Berri, 2
20140 Andoain (Gipuzkoa) • Spain
ganboa@ganboa.com • www.ganboa.com
Tel: +34 943 300 688 • Fax: +34 943 300 748



Centro Gráfico Ganboa

ingurumenarekiko errespetagarria den enpresa bihurtzen dute azken **ISO 14001** eskuratzeak, ingurumen kudeaketa eranginkorra ezartzen duena, eta **PEFC** eta **FSC** ziurgatirik.

La reciente obtención de la **ISO 14001**, que establece una gestión medioambiental eficaz, y las certificaciones **PEFC** y **FSC**, hacen de **Centro Gráfico Ganboa** una empresa respetuosa con la naturaleza.

GOIERRIKO GASTRONOMIA SALTZEKO EHUN ENPRESA INGURU BILDU DIRA

'Goierri Gastronomika' e gitasmoak turistak erakartzeko indarrak batu nahi ditu. Goitur eta Basquetour turismo agentziek sustatu dute produktuaren lehen kluba Euskal Herrian.

Elkarrekin lan egitea hobeto lehiatzeko. Lelo horren h arira jaio da Gipuzkoako bihotzean Goierri Gastronomika, turismoa eta gastronomiarekin erlazioa duten zerbitzuak eskaintzen dituzten Goierriko 80 eragile publiko eta pribatu biltzen dituen taldea. Taldeak eta jatetxeak, ostatuak, bisitagarriak diren nekazaritza-ustiapenak, gida turistikoak, museoak eta inter pre-

tazio zentroak, sagardotegiak, gourmet dendak... Goierri osatzen duten herri guztietako eragileek osatzen dute klub berri hau, kide gehiago onartzeko irekia dagoena. Goitur turismo agentziak Basquetour euskal turismo agentziarekin batera sustatu duen egitasmoa da, norabide berean indarrak batzeko helburua duena, arlo pribatu eta publikoaren artean lankidetzaz bultzatzea, eta "gastro-nomiaren arloan Goierri marka zabaltzea", aditzera eman zuen Ordi-ziako alkate eta Goiturreko lehendakari den, Igor Egurenek.

Goierri Gastronomika egitasmo ait-zindaria da Gipuzkoan. Klub berriak

dagoeneko 2012 urterako plangintza bat du, oso ondo markatu dituzten helburuekin: turismo gastronomikoarekin erlazioa duten eskaintza turistiko guztiei egitura ematea; gastronomia arloko produktu turistikoa egituratzeko, kudeatzeko eta promozionatzeko metodologia bat ezartzea; eragile publiko eta pribatuen arteko loturak indartzea; eta Goierri marka zabaltzea gastronomiaren munduan.

"Taldekola, sarean egiten dena, sustatu nahi dugu, elkarren artean ezagutu gaitzen eta modu honetan turista batek landa-turismo batean gaztandegi bat bisitatu nahi duela esaten badu, bideratzen jakin dezagun. Hori guztia, gure nortasun goierritarra berretsiz", azaldu zuen Niko Osinalde Goiturreko zuzendariak.



Azkoitia eta Azpeitiak 'Pintxo tourra' gehitu dute beren eskaintza turistikora

Iraurgi Lantzenek liburuxka bat kaleratu du pintxoaren ibilbideekin euskaraz, ingeleraz, gazteleraz eta frantsesez. Herri bakoitzeko zortzi tabernek parte hartzen dute egitasmoan.

IRAURGI LANTZEN, Urola Erdiko Garapen Agentziako Turismo arloak, Pintxo tour egitasmoa martxan jarri du Azkoitian eta Azpeitian. Orotara 16 ostalaritza establezimendu batu zaizkion proiektuak (zortzi Azpeitian eta beste hainbeste Azkoitian) helburu argia du: "Gure inguruan ditugun baliabide turistikoak, Loiolako santutegia, Trenbidearen Euskal Museoa edota Ekainberri, bisitatzera etortzen diren turistak Azpeitia eta Azkoitiako herri-gunera erakarri nahi ditugu".

Hori guztia, ahaztu gabe Pintxo tourrak bere baitan eskualdeko gastronomiaren ikur diren pintxoak erakusteko helburua ere baduela. Edozein modutara, Iraurgi Lantzenek landu duen egitasmo berri honek bisitariari Azkoitia eta Azpeitiako herri-guneetatik eta alde zahar-

retatik ibilbide ezberdinak egiteko aukera eskaintzen dio "bere tabernetako pintxoek gozatzuz".

Horretarako, eskualdeko garapen agentziak liburuxka batzuk argitaratu ditu, non herri bakoitzean egitasmoa batu diren ostalaritza establezimenduen kokapena, datu esanguratsuak eta eskaintza gastronomikoa azaltzeaz gain, pintxoak dastatzeko ibilbide bat ere proposatzen den.

Liburuxka hauek, turistek eta interesa duen orok Loiolako santutegiaren alboan kokatzen den turismo bulegoan, Iraurgi Lantzenen eta parte hartzen duten tabernetan eskuratu ditzaketena, hizkuntza ezberdinetan argitaratu dira (euskaraz, gazteleraz, ingelesez eta frantsesez) "bisitari kopuru handienera iristeko asmoz".

Turismoa erakartzeko helbu-



ruarekin Iraurgi Lantzenek sortu den lehenengo Pintxo tour honetan Azkoitiako zortzi ostalaritza establezimenduk parte hartu dute Azkoitia (Bai Azkoitia batzokia, Ttakun, Etxe Aitz, Koxka, Ibai Ondo, Atraskua, Zurt eta K5) eta Azpeitiako beste hainbeste tabernek (Pastorkua, Juantxo Txiki, Ametsa, Iraurgi Saskibaloia, Oñatz, Eguzkitza, Zuhatz eta Etxe Zuri).

Éxito de la Fiesta del Besugo

LA QUINTA EDICIÓN CONGREGÓ MUCHAS PERSONAS, QUE DEGUSTARON LA RECETA MÁS EMBLEMÁTICA DE ORIO.

La Fiesta del Besugo de Orio, en su quinta edición, volvió a ser un auténtico éxito de participación y muchos aprovecharon la oportunidad de degustar este manjar, que es el besugo al Estilo Orio. Una receta emblemática, muy tradicional, que ha traspasado fronteras y que atrae cada año a muchísima gente.

El ambiente fue magnífico durante los tres días que duró la Bisigu Festa y como viene siendo habitual los últimos años, tres grandes parrilleros oriotarras se tomaron el trabajo de agasajar a los cientos de comensales que degustaron un menú de categoría.



Unidos contra el hambre

Bodega Donostiarra, Casa Vallés, Kostalde y Altxerri se han unido al proyecto de Acción contra el Hambre para luchar contra la desnutrición infantil

POR TERCER AÑO CONSECUTIVO, Acción contra el Hambre y la Federación Española de Hostelería se dan la mano para involucrar al sector hostelero español en la lucha contra la desnutrición aguda infantil, que acaba cada día con la vida de 10.000 niños. Los hosteleros guipuzcoanos no han querido permanecer ajenos ante esta lacra y, al cierre de la edición de esta revista, eran cuatro los que se apuntado a esta necesaria iniciativa: Bodega Donostiarra, Casa Vallés, Kostalde y Altxerri.

La dinámica de esta campaña es muy sencilla ya que los establecimientos solo tienen que señalar en su carta un plato o menú solidario invitando a sus clientes a combinar ocio y solidaridad. Se destinará un porcentaje de cada plato a los proyectos de prevención, diagnóstico y tratamiento de la desnutrición que Acción contra el Hambre desarrolla en más de 45 países. Para redondear la donación, el cliente podrá tam-



bién enviar un mensaje con la palabra 'HAMBRE' AL 28010, cuyo importe íntegro se destinará a Acción contra el Hambre.

El año pasado participaron más de 489 establecimientos de 42 provincias y se consiguieron más de 100.000 euros para luchar contra el hambre. El plazo de inscripción finaliza el 15 de agosto, y la campaña tendrá lugar del 15 de septiembre al 15 de noviembre de 2012.

Para ampliar información se puede visitar la web: www.restaurantescontraelhambre.org.

La iniciativa está promovida por Acción contra el Hambre y apoyada por la Federación Española de Hostelería.

Ángel Puertas y Mikel Ubarretxena entregan el premio a Naiara Tiscar.

Juanjo Muñoz, Ander Sánchez y Danako, triunfadores

SE CELEBRARON EL CAMPEONATO DE COCKTELERÍA, EL DE GIN TONICS Y EL CAMPEONATO DE PINTXOS, ORGANIZADOS POR LA ASOCIACIÓN DE BARMEN DE GIPUZKOA

El Basque Culinary Center acogió el pasado mes de mayo los diferentes concursos organizados un año más por la Asociación de Barmen de Gipuzkoa. La expectación y el ambiente fueron de nuevo extraordinarios y el jurado lo tuvo realmente difícil para elegir a los ganadores ya que la calidad de todos los participantes fue muy elevada.

El campeón de la edición número 59 del Campeonato de Cocktelería de Gipuzkoa fue a parar a manos de Muñoz, del Stick de Errenteria, que se convierte así en el mejor barman de Gipuzkoa. Por su parte, Naiara Tiscar se llevó el trofeo de campeona de jóvenes barmans.

También se celebró el VIII Campeonato de Gin Tonic Masters Schweppes Gipuzkoa en el que Ander Sánchez del Café Bar SM se alzó con el primer premio, seguido de Charly Pérez del Stick Cocktails y Asier Sánchez del Batzoki de Errenteria.

En el XIV Campeonato de Pintxos el bar Danako de Irun y su pintxo Lady Cherrie fue el galardonado como mejor pintxo de Gipuzkoa. Se trata de un pintxo elaborado, entre otros ingredientes, con antxoas, bacon ahumado, mermelada de cereza y nata. También hubo premio al pintxo más original que fue a parar al denominado 'Planta parece, cuajada es', un curioso pintxo realizado con cuajada natural de ventresca de atún, sidra y leche de oveja que se presenta en el recipiente típico de la cuajada y que le da aspecto de maceta. Por último, el premio Label Vasco fue a parar al Bar Restaurante Gaztelumendi, de Irun.



Nuevos asociados

- | | | | |
|----------------------------|--------------|-----------------------------|--------------|
| > Comedor Berango, Rte. | Oiartzun | > Ragnarok, Bar | Donostia |
| > Errota Txiki, Cafeteria | Azkoitia | > Yoguiyou, Degustación | Donostia |
| > Beckett Taberna, Bar | Azkoitia | > Matxet, Bar Rte. | Pasaia |
| > Izkira, Bar Rte. | Irun | > Basajaun, Bar | Donostia |
| > Andia, Cafetería | Donostia | > Jolas-Etxea, Bar Rte. | Donostia |
| > Txistu, Bar Rte. | Donostia | > La Estrella, Bar | Donostia |
| > Picachilla, Bar | Donostia | > Babes, Pensión | Urnieta |
| > Kide, Bar Rte. | Donostia | > Ostadar Bi, Bar | Ordizia |
| > Kata.4, Cafetería | Donostia | > La Ceba Riojana, Bar Rte. | Irun |
| > Gure Etxea, Bar | Lasarte-Oria | > Ostatu Alkiza, Bar Rte. | Alkiza |
| > Astoria, Cafetería | Donostia | > Uztarri, Bar | Aizarnazabal |
| > Galicia, Bar | Oñati | > Celtic's, Bar | Urnieta |
| > Bidebide, Bar | Donostia | > Fac. de Magisterio, Caf. | Donostia |
| > Elostia, Bar Rte. | Donostia | > Staaf, Café Teatro | Donostia |
| > Gran Via, Restaurante | Donostia | > La Carpa, Bar | Donostia |
| > Zeta 9, Bar | Donostia | > Gosari Ona, Bar | Ibarra |
| > Iraeta, Bar | Donostia | > Arizpe, Bar Rte | Oiartzun |
| > Jai Alai, Bar Rte. | Urretxu | > Maryam, Cafeteria | Errenteria |
| > Nocla, Bar | Irun | > Meola, Bar | Azpeitia |
| > Piscinas de Asteasu, Bar | Asteasu | | |

JAI ALAI TABERNA ETA JATETXEA

Urretxuko udaletxearen alboan kokatuta dagoen Jai Alai taberna sukaldaritza tradizionalaz gozatzeko txoko aproposa da, eguneko edozein orduatan. Goizez eta arratsaldean disfrutatutako ahal izango duzu bere pintxo barrak (hotzak zein beroak). Eguerdian eguneko menua eskaintzen dute, tentu handiz prestatutakoa eguneko produktu freskoekin. Gauetan, aldiz, aukera bikaina dira plater konbinatuak. Beste alde batetik, larunbatetan eta igandeetan asteburuko menua eskaintzen dute, plater konbinatuak, karta eta ogitartekoak ere bai zerbait

azkarragoa nahi duten bezeroentzat. Sukaldaritza mota askotarikoa da, izan ere ez dituzte euskal sukaldaritza txoko plater tradizionalak soilik eskaintzen, beste prestaketa modernoagoak ere lantzen dituzte, publiko ezberdina asetzeko asmoz. 50 bazkal-darrentzat jangela dute eta taberna gunean ere mahaiak dituzte. Hori guztia etxeko txikienez dute txokoa ahaztu gabe.

Helbidea:

- > Iparragirre kalea, 10
- 20700 Urretxu
- > Telefonoa: 943 25 38 84

GOSARI ONA KAFETEGIA

Zapore gozo eta gaziak nahasten dira Ibarako Gosari Ona kafetegian. Bertan, etxeko txikienez eta gozozale handienek litxarrerria aukera handia izango dute, eta opil eta gozo sorta zabala ere izango dute eskura. Eguna ongi hasteko, Gosari Onak eskaintzen dituen gosari berezietan gozatea baino aukera hobea ez dago (kafea edo kola-kaoa, zuku eta opila aukeran). Goizeko 6etatik iluntzeko 22.00ak bitarte zabalik izaten da. Hain gozoa ez den zerbait nahi dutenentzat, eguerdian



eta iluntzean Gosari Onak pintxoak, pizza zatiak, txibiak, patatak 'brava' erara eta ogitarteko tradizionalak ere eskaintzen ditu.

Helbidea:

- > Euskal Herria kalea, 8
- baxua
- 20400 Ibarra
- > Telefonoa: 943 24 50 04

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa quiere dar la bienvenida a los nuevos asociados y desearles todo lo mejor en sus negocios. A continuación os presentamos a algunos de ellos.



CAFETERÍA LUIXIANO

Para comenzar el día bien, nada mejor que un desayuno nutritivo y preparado con esmero. Un trabajo que forma parte de los servicios que ofrece, cada día, la cafetería Luixiano de Azkoitia. Situada en el centro de la localidad, en Luixiano el cliente podrá disfrutar de un desayuno completo con zumos, cafés, infusiones, tostadas, todo tipo de bollería, así como otras delicias artesanas, tales como las magdalenas. En la zona de tienda, el cliente podrá elegir entre más de 10 variedades de pan, entre los mismos no faltan los de soja, chapata, seis cereales... También cuentan con embutido, prensa diaria y por supuesto, venta de productos de pastelería y bollería. De esta última, la estrella es 'napolitana Luixiano'. Su elaboración especial le ha permitido convertirse en una referencia del dulce en la localidad. De la parte de cafetería, cabe mencionar las 12 variedades de infusiones naturales, aptas para todo tipo de gustos. Además, los clientes podrán disfrutar de zona wifi.

Dirección:

> Calle Mayor, 59
20720 Azkoitia
> Teléfono: 943 08 37 47

PENSIÓN BABÉS

Abierta desde el año 2008, la pensión Babes ofrece a sus clientes un lugar con encanto, decorado de forma agradable y con todos los servicios necesarios para hacer de su estancia un recuerdo agradable.

Situada en Urnieta, cuenta con 10 habitaciones, entre las que cabe la posibilidad de escoger entre doble, individual e incluso, una de ellas, está adaptada para personas con minusvalía. Todas ellas disponen de televisor, dvd, conexión wifi y calefacción. El baño es compartido, a excepción de la habitación adaptada, que cuenta con uno propio. Se puede solicitar cuna y cama supletoria.

La pensión Babes también cuenta con una sala común en la que el cliente cuenta con televisión, dvd, frigorífico, congelador, microondas, tostadora, cafetera, kettle... El servicio de Lavandería o el fácil aparcamiento gratuito en los alrededores completan la oferta de esta pensión de una estrella.

Dirección:

> Calle Idiazabal, 6 bajo
20130 Urnieta
> Teléfonos:
943 00 82 27/ 663 27 08 30
> Web: www.pensionbabes.com
> Email:
pensionbabes@pensionbabes.com



ALKIZAKO OSTATU JATETXEA



Alkizako Ostatuak jabe berriak ditu eta establezimenduari aire ezberdinak eta berritzaileak eman dizkiete. Aipatzekoa da bertan hasi dela lanean Aitor Riaño sukaldaria, Gipuzkoako pintxo hoberearen irabazlea. Sukaldaritzaren tradizioa lantzen dute, baina modernotasun ukituekin. Asteazkenetik eguneko menu ekonomikoa eskaintzen dute eta asteburuetan landuagoa den menua, mendia ikusten den bere jangela gozatzeko aparta. Bazkari arinagoa nahiago duten horientzat, taberna dagoen gunean ogitartekoak, pizzak, hamburgesak, plater konbinatuak eta pintxoak ere eska daitezke. Gutxi gora-behera 80 laguntzako jangela dute eta, beraz, bataioak, jaunartzeak edota edukiera mugatua duten bestelako ekitaldiak egin daitezke. Gainera, udarako terraza bat dute, beroa egiten duen egunetan disfrutatzen modukoa. Beste alde batetik, herrian oinarritutako diren zenbait zerbitzu eskaintzen dituzte: egunero eurak laberitzen duten ogia, opilak, eta etorkizun batean beste zenbait oinarritutako produktu ere gehituko dituzte, hala nola, esnea, arrautzak, azukrea, gatz...

Helbidea:

> San Martin Plaza, z/g
> Telefonoa: 943 69 18 36



MYRIAM KAFETEGIA

Errenteriako Beraun auzoko ambulatorio alboan kokatua, Myriam kafetegia bere bezeroekin batera goiz jaikitzen da etxean bezala gosaltzeko leku bat eskaintzeko, kafe bero batekin, zuku batekin eta bertan duten labean egindako opil batekin laguntzeko aukera luzatuz, zaporea ezin hobea delarik.

Terraza handi bat du kafetegiak eta, beraz, eguzkia egiten duen egunetan gozatzeko leku aproposa da, baina baita eguraldia lagun ez den egunetan ere, izan ere Myriam kafetegiko langileen begikotasuna eta gertutasuna ez dira inoiz faltako. Bere ordutegia goizeko 8etatik 23.00etara luzatzen denez, kafearen orduan edota kopa bat hartzeko orduan gozatu daiteke bere lokal erosoz.

Helbidea:

> Larrunarri kalea, 11
20100 Errenteria

PICACHILLA TABERNA

Situada junto al Palacio de Congresos Kursaal de Donostia, Picachilla Taberna es especialista en cervezas de importación, de las que disponen de más de 15 referencias, tanto en botella como en cañero.

Abierta desde primera hora de la mañana, sus clientes podrán desayunar con bollería o pintxo salado, según el gusto de cada uno y seguir disfrutando del día con minis variados, raciones (jamón ibérico Bellota, lomo, salchichón y chorizo ibérico o su tabla de quesos) y cazuelitas. Decorado con estilo completamente marinero, Picachilla Taberna es un buen lugar para disfrutar tanto en verano (cuenta con terraza), tanto en invierno por su situación estratégica, junto al Kursaal y la playa de la Zurriola.

Dirección:

> Avenida Zurriola, esquina
Peña y Goñi, 1
20002 Donostia
> Teléfono: 943 327 894
> Web: www.picachilla.com



KATA 4 OYSTER BAR

A escasos metros de la playa de la Zurriola el oyster bar Kata 4 es especialista en venta de ostras, ofreciendo hasta 7 tipos diferentes, la mayoría de ellas procedentes de Francia. Precisamente de este país también cuentan con diferentes productos que el cliente puede degustar: champán, vino, productos derivados del pato...

Por otro lado, ofrecen desayunos variados, así como una carta de 14 pintxos calientes, entre los que cabe mencionar las patatas sauté y el langostino mariposa, pintxos fríos, así como 15 tipos de raciones, siendo muy solicitada la degustación de quesos franceses.

En su comedor el cliente podrá elegir entre el plato del día (de lunes a viernes), que incluye copa de vino, café y postre, así como una carta de cocina fusión, que ronda los 35-40 euros. Abierto de 7.30 horas hasta las 12 y en verano, 1.30 horas, el cliente también podrá disfrutar de la terraza con 14 mesas.

Dirección:

> C/ Santa Catalina 4
20004 Donostia
> Teléfono: 943 42 32 43
> Web: ww.kata4.com



MUGURUZA ARDOAK - 'FALCON CREST'

Tradición y sencillez a pie de puerto

SITUADO AL FINAL DE PASAI SAN PEDRO, camino del faro de la Plata, este local abierto a mediados de los 80 como almacén de vinos ha adquirido en los últimos meses una inesperada notoriedad debido a una 'cena secreta' en la cual **Juan Mari Arzak** y **Andoni Luis Aduriz** llevaron allí a los más conocidos chefs del mundo. **Mitxel Ezkiaga** lo publicó en su crónica semanal de DV, **David de Jorge** lo recordó a los dos meses, y ya está líada: todo el mundo quiere comer en 'Falcon Crest', que es como los lugareños lo bautizaron hace casi tres décadas.

M^a Luisa Arregi asiste, entre perpleja e incrédula, al revuelo que se ha organizado alrededor de su modesto local, pero no cambia sus hábitos: sigue dando de comer y de cenar de martes a viernes, los sábados cierra al mediodía sin servir comidas y descansa dos días y medio a la semana, un tiempo mínimamente lógico para una persona que lleva prácticamente sola el peso del negocio. Además, se permite el lujo de cerrar en Semana Santa.

De Astigarraga a Falcon Crest

Los orígenes de este peculiar establecimiento se encuentran en la cercana Astigarraga. En pleno

imperio de la sidra, **Joxe Arregi**, padre de **M^a Luisa**, dirigía un almacén de vinos en el que comercializaba vino adquirido en rama en Jumilla o Almendralejo. **M^a Luisa** y su marido, hoy retirado del negocio pero cuyo apellido sigue coronando el mismo, tuvieron el buen tino de abrir hacia 1985 este almacén en San Pedro para dar salida al género del padre.

Con el tiempo, al llegar la prohibición de embotellar su propio vino, el almacén se recicló en bar-restaurante que abre todos los días a las 9:30 de la mañana. Los pasaitarras, al ver cómo en plena bahía se instalaba una familia de forasteros dedicada de lleno al mundo del vino, apodaron el local como 'Falcon Crest'. Y así se ha conocido hasta hoy. De hecho, es el nombre oficial del pintxo más solicitado en la barra: atún, antxoa y guindilla. Sale por cientos. **M^a Luisa** bromea al respecto: "Por supuesto, para los pasaitarras yo soy Angela Channing".

A mesa puesta

Comer en Muguruza Ardoak es volver a sentir el encanto de las viejas tascas. No hay carta ni falta que hace, y la carta de vinos es una estantería en la que podemos elegir la botella que queramos, desde un blanco que



TEXTO: JOSEMA AZPEITIA (JAKITEA ELKARTEA)
FOTO: RITXAR TOLOSA (ONDOJAN.COM)

Muguruza ardoak es uno de esos lugares por los que parece que no pasa el tiempo, y que ha cobrado una inesperada notoriedad debido a una 'cena secreta' celebrada en la última edición del congreso San Sebastián Gastronomika



Comer en Muguruza Ardoak es volver a sentir el encanto de las viejas tascas.

no llega a 2 euros hasta un 4 Besos crianza por 15, pasando por varios tintos, txakolis o sidras. Todas las botellas se cobran a precio de comercio, para llevar, al que añadirán un par de euros por el servicio. Un chollo.

Ya en la mesa, **sin preguntarnos nada, empezarán a servirnos lo que hay**. Para empezar, nos sorprenden con una ensalada de tomate de sabor extraordinario a pesar de encontrarnos en pleno marzo. Al parecer, lo sirven directamente de un caserío de Usurbil que cuida especialmente este producto. Está claro que los buenos contactos son la base de la calidad del género de esta casa, si no no sería posible comer un pescado tan

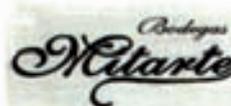
fresco a un precio tan ajustado.

Tras el tomate desfilan por la mesa unas exquisitas antxoas al ajillo, crujientes soldaditos, unos sorprendentes taquitos de rape frito, dos salmonetes por barba y una ración de calamares rebozados, todo ello preparado al momento por **M^a Luisa** en la minúscula cocina del local y servido por su hija Maite.

Unos callitos caseros para comer algo de carne, vino y postre y una cuenta que no llega a 25 euros. Como es lógico, conviene reservar.

MUGURUZA ARDOAK FALCON CREST

Torre-atze, 8. PASAI SAN PEDRO.
Tf.: 943 39 49 44



tendencias



EN VERANO, LA BEBIDA BIEN FRÍA

Cuando el calor aprieta, no hay nada que refresque más que una bebida fresquita en el monte, en la playa, en la piscina... Ahora, gracias al eficaz dispensador 'Amarilla Glacial' la temperatura fría de todo tipo de bebidas, con o sin gas, está asegurada. Manejarlo es muy fácil ya que tan sólo hay que colocar previamente sus tres placas en el congelador, verter la bebida que se desee y poner la tapa para que, en su caso, conserve el gas con toda la presión. Sin cables, sin energía, conserva el frío durante cuatro horas y resulta muy fácil de llevar. 'Amarilla Glacial' está pensada no solo para particulares, sino también para restaurantes, chiringuitos de playa y bares. Se trata de una divertida opción para que los clientes disfruten de su bebida favorita en la mesa o en la barra y que ellos se sirvan a su ritmo. De este modo, disminuye el número de vasos que se utilizan y se reducen las salidas de los camareros para atender sus peticiones.

Para más información:
AMARILLA GLACIAL
> www.amarillaglacial.com



SPRAY BIDEZKO JANARIA

Bere egoitza Gasteizen duen enpresa euskaldun bat elikagaiak spray formatua fabrikatu eta merkaturatzen dituen Europako lehenengo konpainia bilakatu da. Egitasmoa Eusko Jaurlaritzak babesten du eta Andoni Luis Aduriz sukaldariak ere (Errenteriako Mugaritz Jatetxea) bere babesa eskaini dio. New Food Spray etxea dagoeneko hasi da spray formatuan bere produktuak merkaturatzen —oraingoz txurroak egiteko masa, tenpura eta talotxoak egiteko sprayetan zentratu dira- Estatuko supermerkatu kate baten bitartez. Andoni Luis Adurizek bere ametsetako bat errealitate bihurtu dela aditzera eman du, nahiz eta hasiera batean "ideia zoro" bat dela pentsa daitekeen. .

Informazio gehiagorako:
NEW FOOD SPRAY
> Helbidea: Pl. Bidebana, 5
Pol. Ind. Jundiz Vitoria-Gasteiz. Álava
> Telefonoa: 983 812 770

HELADO PROFESIONAL EN POCOS MINUTOS

Ahora, en tan solo 40 minutos y con un electrodoméstico casero del tamaño de una cafetera o una freidora, podremos preparar cualquier sabor que se nos ocurra, al momento. El fabricante italiano Musso ha sacado al mercado el modelo 'Mini', una heladera con capacidad de elaborar de una sola vez 700 gramos de rico helado a nuestra elección, sin necesidad de preenfriado y 'casi' con la calidad de un profesional. Además, su aspecto externo la convierte en un decorativo elemento de cocina: de acero inoxidable, compacto y atractivo, con un diseño moderno.

Para más información:
> www.gelatieremusso.it





ABREBOTELLAS PARA CORCHOS ANTIGUOS

Se trata de un nuevo abridor especialmente diseñado para las botellas de vino más antiguas, en las que con el paso del tiempo, el corcho puede haberse deteriorado y por lo tanto existe la posibilidad de que se rompa al intentar abrir la botella. Distribuido por Screwpull, el instrumento posee dos prácticas pinzas que se introducen por los laterales del corcho y con una suave presión, la botella se abre sin poner en peligro el corcho. Una propuesta basada no solo en la funcionalidad, sino también en la estética que se logra gracias a un innovador diseño. Su precio es de 30 euros.

Para más información:
> www.thecuisineshop.com
> Tel.: 915 744 299

LIMOIZKO ZUKU LAINOZTATUA

Ziprizzintzea, ez zukua ateratzea, da 'Stem' izena duen spray honek eskaintzen duena. Sprayaren ahotxoa zitriko natural batean sartzearekin bakarrik, erabiltzaileak zuzenean edari edo elikagaien gainean zukuarekin ziprizzintzeko egina dago, zitrikoa moztu eta zukua atera beharrik gabe. Behatz bakar batekin, zikindu gabe, entsaladak, arrozak, arrainak, mariskoak eta beste edozein plater limoizko esentziarekin estalita geratzen da modu uniformean, gainera. Asmakuntza hau, patentatzea falta zaiona, txikia eta gordetzeko erraza da eta, garbitzeko muntatu eta desmuntatzeko sinplea da eta bere oinarrian hortz fin batzuk ditu frutan modu erosoan sartzeko.

Informazio gehiagorako:
> www.quirky.com



PLATOS Y BANDEJAS DE PIZARRA NATURAL

Platos y bandejas de pizarra natural
La firma segoviana Naturpiedra, conocida por su cantera de pizarra, introduce en el mercado de la hostelería su colección de platos y bandejas realizados con este material. Al tratarse de un material extraído directamente de la naturaleza cada pieza es única, presentando muchas diferencias tanto en las vetas como en los tonos. Además, a la hora de servir la comida la pizarra conserva más tiempo la temperatura de los alimentos, tanto fríos como calientes. Otra de sus ventajas es que las piezas se pueden calentar a bajas temperatura en el horno permitiendo, incluso, cocinar sobre ellas. Asimismo, se pueden realizar piezas de diseño por encargo.

Para más información:
NATURPIEDRA
> Teléfono: 921 412 539
> Web: www.naturpiedra.com

Burguett es el proyecto en el que se ha embarcado el hostelero donostiarra Pablo Sainz. Un nuevo concepto de hamburguesería que está cosechando un gran éxito en Sevilla



“Una hamburguesa gourmet sí tiene salida”

Se puede decir que la trayectoria de Pablo Sainz Sarasola ha sido fulgurante. Nacido el 13 de mayo del 82 (tiene 30 años), este hostelero donostiarra ha abierto su primer negocio en Sevilla, una 'hamburguesería gourmet' que está cosechando un gran éxito.

¿Cuáles son sus orígenes?

Estudié en la Ikastola Ekintza del Antiguo y una vez terminado el colegio me metí a estudiar Ingeniería Industrial, carrera de la que aún me quedan un par de asignaturas. En cuanto al tema de la hostelería, desde pequeño he estado metido en un bar ya que mi abuelo tiene uno en la Avenida de Madrid de Amara (bar Patxi). Y desde siempre me ha gustado el estar detrás de una barra, el relacionarme con la gente. En vacaciones, los fines de semana, días de partido de la Real... siempre estaba allí echando un cable. Hasta que de dos a años para aquí empecé a trabajar de diario.

Mi profesión es ésta, la de hostelero. Siempre me ha gustado y desde que empecé con lo de la

Ingeniería ya sabía que no me iba a pasar detrás de un ordenador en una oficina toda mi vida.

¿Qué le ha llevado a Sevilla?

Básicamente me ha traído Burguett, un proyecto que se empezó a cocinar hace unos tres años. Solía venir en vacaciones, hasta que bajé definitivamente en agosto del año pasado, justo un día antes de empezar con la obra del bar.

¿Qué es Burguett?

En Burguett somos tres socios: Paloma Valenzuela (sevillana), Xabier Lavado (donostiarra) y yo. Paloma y Xabi son propietarios del bar-restaurante Zelai, unos de los bares de moda de la ciudad; sin ellos esto no hubiera sido posible.

Nos fijamos que en Madrid, Barcelona, Valencia empezaban a florecer este tipo de negocios enfocados a la hamburguesa y que estaban teniendo muy buena aceptación. En vista que en Sevilla no lo había, nos lanzamos a la aventura.

Burguett es mi primer nego-

cio y la idea que tenemos es consolidar este primero y si en un par de años fuera posible, crecer con otro local y así poco a poco. De momento, bastante éxito consideramos el poder decir que todos los días prácticamente llenamos los dos servicios que damos.

Mis funciones van desde recibir a los proveedores por la mañana, poner cañas durante el día y pensar en las facturas y los números cuando me meto en la cama por la noche. Más o menos las de un gerente.

¿Cómo describiría Burguett? ¿Cómo explicaría qué es una hamburguesería gourmet?

Burguett tiene unos 100 metros cuadrados, consta de dos plantas y fachada de cristal, por lo que es muy luminoso. Disponemos de una capacidad para unas 35/40 personas y una cocina vista, para que el cliente vea que todo se hace en el momento.

Nuestro concepto de hamburguesería gourmet es el de hacer todo con productos de primera

calidad. Hacer cosas sencillas cuidando la calidad del producto al máximo y no comprar las cosas hechas, sino elaboradas nosotros. A todo esto le tenemos que añadir un servicio con el cliente exquisito, que es el que manda. Así, traemos la ternera de Asturias o la presa de cerdo ibérico de las dehesas extremeñas. Las patatas fritas y las verduras son naturales; las salsas son de creación propia y el pan nos lo hacen con ingredientes naturales y sin ningún tipo de conservantes ni productos químicos.

¿Cree que un negocio así es posible en Gipuzkoa?

Sí sería posible un negocio así y estoy casi seguro que funcionaría, porque a todo el mundo le apetece una hamburguesa de vez en cuando.

¿Qué diferencias hay entre la hostelería allí y aquí?

Básicamente, y debido a que en el sur se disfruta de más de 300 días al año sin lluvia, la gente vive en la calle por lo que los bares mañana, tarde y noche tienen gente. Aquí la cervecita fresquita es una religión. Sin embargo, aquí no se ven barras llenas de tapas o pinchos. Aquí todo sale desde la cocina una vez pedido. En cuanto a los profesionales o la clientela no he notado mucha diferencia.

Legea betetzeak ez du zertan astuna izan behar

Zure lasaitasunerako eta zure bezeroenentzako

“Ekograsek Kalitate Zerbitzu berria eskaintzen du”

- Ekograsen **Ostalarientzako Autokontrolerako Plan Orokorra** garatzen aholkatzen zaitugu.
- Ekograsen **Kalitate, Nutrizio eta Elikadura Higienean aholkularitza eskaintzen dizugu**

Informazio gehiago nahi izanez gero egin kontsulta gure Ekogras Kalitate Sailean

Telefona: 902 366 251 / 943 472 335

Emaila: calidad@ekogras.es

Web orria: www.ekogras.es



Cumplir la Ley no tiene por qué ser una lata

Por su tranquilidad y la de sus clientes

“Ekogras ofrece un nuevo Servicio de Calidad.”

- En Ekogras te asesoremos para el desarrollo del **Plan Genérico de Autocontrol** en Hostelería.
- En Ekogras te ofrecemos una **asesoría** en las áreas de **Calidad, Nutrición e Higiene Alimentaria.**

Para más información consúltenos en nuestro Departamento de Calidad Ekogras

Tfno.: 902 366 251 / 943 472 335

Email: calidad@ekogras.es

Web: www.ekogras.es

on egin

