



**GIPUZKOA**

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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



IV ETAPA Nº 17 OTOÑO 2010



En la recta final de la Ley del tabaco

A las puertas de Gastronomika 2010

Ibilaldi bat Basque Culinary Centertik



cómo algo tan pequeño  
puede proporcionar un  
placer tan grande



Nola eman dezake  
horren gauza txikiak  
hain plazer handia





## Sumario

### TE INTERESA SABER

- 04- Datos económicos
- 06- Jornadas de sensibilización celiaca
- 10- Cocineros en Shangai
- 14- Trobada barcelonista

### LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 20- Premio Entrecopas
- 26- San Sebastián Gastronomika
- 30- V Torneo Golf

### ACTUALIDAD

- 32- José Manuel Etxaniz
- 36- Ley Antitabaco
- 38- Basque Culinary Center

### EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 42- Central de compras
- 45- Nuevos asociados

### TENDENCIAS

- 48- Novedades

### HOSTELEROS GUIPUZCOANOS DE ÉXITO

- 50- Sergio Humada



*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 Y COORDINACIÓN: Bokarriba comunicación S.L.  
EDITORIAL, MARKETING Y PUBLICIDAD: Bokarriba comunicación S.L.  
DISEÑO: envisionpublicidad.com  
MAQUETACIÓN: envisionpublicidad.com  
IMPRESIÓN: S.V.P.

## El aforo de los locales hosteleros

Cuando un empresario hostelero abre un establecimiento nuevo, o se hace cargo de uno en traspaso, dedica, en ocasiones, poca atención a revisar la capacidad admitida a su local – Aforo -. El aforo reconocido establece la ocupación máxima permitida a nuestros establecimientos y es un dato clave al valorar nuestro plan de negocio, sobre todo en locales dedicados al ocio nocturno.

La seguridad de nuestros clientes es, sin duda, la clave que debe regir la actividad de los locales hosteleros. En este campo se ha avanzado mucho durante los últimos años en lo que a diseño de interiores, materiales y medidas de evacuación se refiere. Este avance producido debería afectar también a la interpretación de las normas de aforo (5 diferentes en los últimos 29 años) por parte de los servicios locales de bomberos.

El sector lleva más de un año intentando convencer a las instituciones locales de que un cambio en la interpretación de dicha normativa es posible, sin menoscabo de la seguridad de nuestros clientes. Un cambio que establece que partiendo de los medios de evacuación preterminados en un local, debería ser posible evaluar su ocupación máxima, con independencia del uso que le sea atribuido administrativamente. La propuesta está ya hecha y Hostelería Gipuzkoa está trabajando, de forma individualizada, en esta materia.

## Editorial

### Ostalaritzako lokalen edukiera

Ostalaritzako enpresari batek lokal berri bat abian jartzen duenean, edota transferentzia baten ardura hartzen duenean, ez dio denbora nahikoa eskaintzen lokalak duen lekua begiratzeari, hau da, edukierari. Lokal bati aitortutako edukierak gehienezko okupazioa zein den finkatzen du, eta gure negozio-plana baloratzeko orduan, funtsezko datua da hau, batik bat, gaueko aisialdiari zuzendutako lokalen kasuan.

Gure bezeroen segurtasuna da, dudarik gabe, ostalaritzako lokalen jardura gidatu behar duen oinarria. Azken urteetan, aurrerapauso handiak egin ditugu lokal barneko diseinuari, materialei eta ebakuazio neurriei dagokionean; hala, hobekuntza hauek guztiak edukiera arauari dagokien interpretazioan nolabaiteko eragina izan beharko lukete suhiltzaileen zerbitzu lokalaren partetik (azken 29 urteetan 5 ezberdin izan baitira).

Sektoreak urtebete baino gehiago darama instituzio lokalak konbentzitu nahian, legedi horren interpretazioaren aldaketa posible dela eta gure bezeroen segurtasunari inolako kalterik ez diola sortuko azpimarratuz. Aldaketa honek ondorengoa ekarriko luke: lokalak dituen ebakuazio-baliabideak oinarritzat harturik finkatzea bere edukiera, hau administratiboki esleitua izan ez dadin, alegia. Proposamena, beraz, egina dago eta Gipuzkoako Ostalaritzak lanean dihardu, banan-banan, hau lortzeko.



## Un verano peor de los esperado en el sector hostelero

Aunque los índices de ocupación hotelera anunciados durante las últimas semanas hacían presagiar unos buenos datos de consumo hostelero en la provincia durante este verano, los datos reales del sector que maneja la Asociación para el tercer trimestre del año (el que engloba la época estival) han supuesto un jarro de agua fría.

Como adelantábamos en la revista de verano, en el primer semestre del año las cifras de negocio habían experimentado un ligero aumento (apenas un 1%) sobre las del mismo periodo del 2009. Sin embargo, el tercer trimestre del año se cierra con una bajada generalizada de la actividad hostelera, en torno al 7,5%, respecto al mismo periodo del 2009. Como en anteriores tomas de datos, el efecto de esta caída sigue siendo ligeramente superior en el interior de la provincia (en torno al -8,75%) que en la costa y capital (-6,7%). A diferencia de trimestres anteriores, en esta ocasión, no se aprecian diferencias relevantes entre la bajada generalizada sufrida por el sector de la restauración (-7,87%) y el de bares y ocio nocturno (-7,05%). En diferentes comparecencias públicas realizadas desde Hostelería Gipuzkoa en

las últimas semanas, se ha alertado a las instituciones públicas, y a la sociedad en general, de que el incremento de la actividad hotelera no ha supuesto un incremento, en idéntica medida, de la actividad hostelera derivada de aquella. Puede que vengan más turistas a vernos que en años anteriores, pero está claro que el gasto medio de quien nos visita ha caído en picado respecto a otras épocas. El aumento de visitantes, y del consumo hostelero que estos acarrearán, no está consiguiendo compensar la importante bajada de actividad que se está notando en el sector hostelero como consecuencia de la crisis económica. El turismo supone en Gipuzkoa una pequeña porción de la tarta que representa la actividad hostelera global de nuestro territorio, la cual sigue dependiendo, en primera instancia, del consumo local. Es labor de todos: sector, instituciones y medios de comunicación, agrandar esta porción y lograr que el sector turístico guipuzcoano se convierta en uno de los principales generadores de riqueza de nuestro territorio histórico. El desaliento que las cifras de este tercer trimestre han provocado en el sector no debe suponer una excusa para no trabajar en esta dirección.



## El proyecto del vino se consolida en Makro

En 2005, se inició el proyecto del vino en Makro, cuyos principales motores eran la integración del Sumiller y la constitución de las bodegas en las tiendas. Desde entonces, el crecimiento en la venta ha sido de un 40%, lo que "convierte al vino en una categoría estratégica y diferenciadora de la compañía" en palabras de Marta Modrego, responsable de compras de vino en Makro.

La principal seña de identidad de la sección es la figura del Sumiller (uno por tienda), que gestiona y asesora al cliente, diseñándole si así lo desea la Carta de Vinos de su negocio. Tener un Sumiller en cada centro "nos permite también definir los surtidos locales desde la necesidad de nuestros clientes, gracias al conocimiento y experiencia de nuestros profesionales", afirma Marta Modrego.

Otra de las características de la sección de vinos de Makro es su amplio surtido, con aproximadamente 3.000 referencias que incluye prácticamente todas las Denominaciones de Origen nacionales y una importante representación de las internacionales. El cliente puede encontrar vinos de bodegas de renombre y también, con una excelente relación calidad-precio, las marcas exclusivas de Makro. De éstas, destacan los vinos de Rueda con la marca Nave Sur y Señorío Real Sauvignon Blanc 2009, que ha ganado el Baco de Plata en la categoría de vinos blancos de variedades aromáticas foráneas, otorgado por la Unión Española de Catadores.

En definitiva, las ventajas que encuentra el cliente hostelero en Makro son numerosas, ya que puede comprar por botella y mantener sus stocks al mínimo, cuenta con el consejo de un Sumiller de forma gratuita, una excelente relación calidad-precio y un amplísimo surtido



## Waterpolo Donostia

Os presentamos a uno de los clubes deportivos más dinámicos de la ciudad. Con tan sólo un año de vida, ya han organizado un sinnúmero de actividades. Avalados por el Aquarium, el fin de semana del 2 de octubre organizaron el I Festival Ciudad San Sebastián de Waterpolo alevín. El sábado, equipos llegados de diferentes puntos de la geografía española y de Francia, participaron en un torneo que se celebró en las piscinas del Paco Yoldi. Para la felicidad de todos, el trofeo se quedó en casa. El domingo, por su parte, organizaron una exhibición en el Náutico donde jugadores de todos los equipos jugaron entremezclados. Fue un éxito y la gente salió muy contenta. Otra de las actividades que organizan es el primer chapuzón del año. Este baño multitudinario en la playa de la Concha el día uno de enero tiene un fin benéfico y lo recaudado va a parar a una buena causa. Al tratarse de un deporte minoritario, Waterpolo Donostia está en una constante búsqueda de patrocinadores.

A cambio ellos prometen mucho mimo a todo aquel que quiera apoyarles. Si estáis interesados, podéis llamarles a los siguientes teléfonos: 943 102 972 / 943 101 381.

Apunta mi receta:  
para que todo tu cuerpo  
funcione...  
¡Usa tu cabeza!

¡Tatu perinatqui!

RPS Nº 189/10



Madina  
**M & A**  
Azparren

*El cáncer de próstata es la segunda causa de mortalidad por cáncer en varones mayores de 50 años.  
La prevención es la mejor solución.*

*A partir de los 50 años haz tus revisiones periódicamente para seguir funcionando con normalidad.*

El equipo de Urología de Policlínica Gipuzkoa, liderado por los doctores **Ion Madina** y **Javier Azparren**, pone a su disposición la tecnología más avanzada con la cirugía robótica DA VINCI para el tratamiento de cáncer de próstata.

*Quédate tranquilo,  
cuidamos de ti.*



# Jornada de Sensibilización sobre la enfermedad celíaca para el sector de la hostelería y restauración

Organizada por la Asociación Celiaca de Gipuzkoa (EZEGUI), el día 27 de octubre se celebró esta pionera jornada que tenía como objetivo sensibilizar al sector y promocionar los menús sin gluten. Todos los hosteleros habían sido invitados a través de Hostelería Gipuzkoa y fueron muchos los que, interesados por el tema, se acercaron hasta los salones del Palacio Miramar.

El acto comenzó con el saludo del Odón Elorza, alcalde del Ayuntamiento de San Sebastián, y Javier Aguirre, subdirector General del Grupo Uvesco, ya que ambas entidades eran patrocinadoras del evento. Tras esto, se realizaron sendas ponencias en la que se explicó lo que significa ser celíaco y se habló de las dietas sin gluten en los restaurantes. Además se presentó el proyecto Club de Restaurantes para personas celíacas. Se trata de que los restaurantes se comprometan a incluir menús sin gluten en sus cartas y, a cambio, EZEGUI les ofrezca formación y asesoramiento de forma gratuita. El objetivo para el colectivo es que puedan acudir a los diferentes restaurantes con la máxima seguridad. Por ello, el acto contó con la presencia del prestigioso cocinero Martín Berasategui que impartió una clase magistral sobre cómo elaborar un menú sin gluten atractivo y seguro.

La jornada fue un éxito y son muchos los hosteleros que han decidido unirse a este proyecto que, entre otras cosas, fomentará el turismo entre las personas que sufren esta enfermedad. Más información:

ASOCIACION DE CELIACOS DE GIPUZKOA - E.Z.E.GUI  
Apartado de correos 6100 de Donostia - Tel.: 688 651 295



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
- Realizamos estudios de caducidad
- Gestionamos la obtención del Registro Sanitario
- Impartimos cursos de formación de manipuladores
- Análisis microbiológicos de alimentos, aguas, superficies
- Análisis nutricionales de alimentos
- Análisis de alérgenos: gluten, histamina, micotoxinas...
- Análisis de legionella, ambiente...



### Pintxo-pote o cómo sacar la gente a la calle

Cuando en el año 2008 se empezó a hablar de la crisis fueron muchos los que temieron que este hecho comenzara a vaciar las calles. Por eso, seis establecimientos de Mondragón decidieron revitalizarlas mediante una sencilla fórmula: una copa de crianza más tapa al precio de 1 euro. Transcurrido un tiempo, los resultados son espectaculares. Cuando antes no se abrían ni veinte botellas, ahora se descorchan unas setecientas. Todos los jueves, día de la oferta, son muchas las familias y los jóvenes que deciden darse una vuelta y, ya de paso, quedarse a tomar un bocata. Todo esto ha hecho que haya incrementado notablemente la caja de los establecimientos.

Tal ha sido el éxito, que ya son unas cuantas las localidades que han decidido emular la fórmula del Pintxo-Pote. Ese es el caso de Bergara, cuyo día de poteo es el miércoles para evitar entrar en competencia con la villa cerrajera. En esta localidad, en cambio, te cobran el crianza a su precio habitual y lo que te regalan es el pintxo. Sus promotores justifican el precio más alto alegando una tapa de más calidad.

Sea como fuere, el objetivo de sacar a la gente de sus casas está más que cumplido. Esos días las calles están llenas y se forma un gran ambiente. Aún así, hay hosteleros que se muestran críticos y acusan a estos bares de perder dinero. Mientras a unos les salen las cuentas, a otros no, y, por eso, la aplicación de la fórmula del 'pintxo-pote' no es compartida por todos.

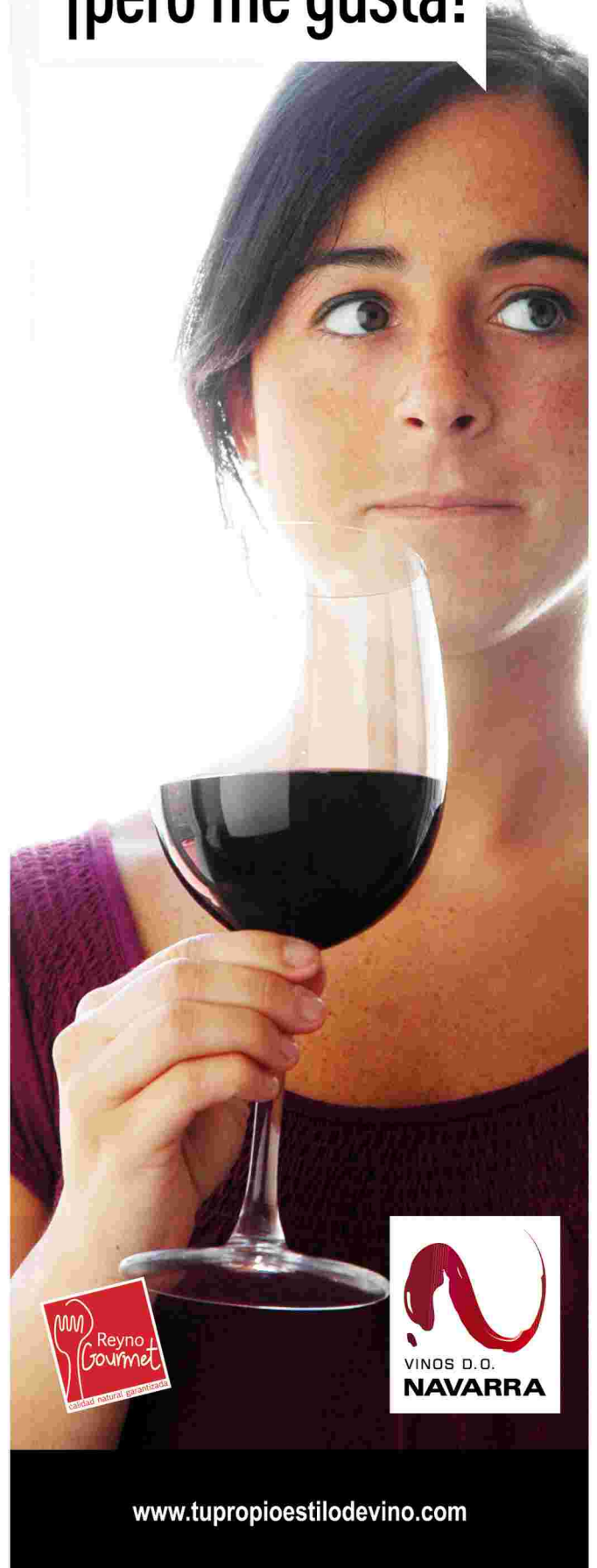
*te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber*



### Último adiós

Hostelería Gipuzkoa quiere enviar su más sincero pésame a los familiares de Patxi Quintana (presidente de la Asociación entre 1978-1980), Antonio Royo (presidente entre 1980-1988) y Rafael Calatayud (ex-miembro de la junta directiva), por su fallecimiento en las últimas fechas. Desde la Asociación, no podemos sino agradecer la excelente labor realizada por todos ellos a lo largo de los años.

No sé por qué  
me gusta...  
¡pero me gusta!



[www.tupropioestilodevino.com](http://www.tupropioestilodevino.com)



# Aralar desinfección

Con más de diez años de experiencia, esta empresa guipuzcoana ofrece un gran servicio de calidad gracias a que cuenta con un personal muy cualificado que día a día se empeña en mejorar su formación.

Con sede en Oiartzun, la empresa Aralar opera ya en todo Euskadi y Navarra, muestra del nivel de sus servicios. Pese a ello, la mayor parte de sus clientes se concentran en el territorio guipuzcoano. Y es que se han convertido en una de las empresas referencia del sector en Gipuzkoa y no precisamente por casualidad. La labor que llevan a cabo desde Aralar ha sido valorada también por sus clientes. Interés por la mejora en la formación de sus profesionales, atención personalizada a todos sus clientes, máxima eficacia en el trabajo... son algunas de las características que han llevado a Aralar a esta situación.

## Metodología

Además, trabajan con una metodología muy cuidada que facilita y mejora la seguridad tanto para el hombre como para el medio ambiente. Y es que Aralar se ha sumado a la voluntad del sector de utilizar herramientas menos dañinas para nuestro entorno. Pero como decíamos, la metodología empleada por Aralar demuestra el empeño que la empresa dedica a cada uno de sus clientes. En primer lugar, realizan una inspección. En ella identifican la plaga a combatir y su ubicación dentro del establecimiento. De esta manera, se determina el grado de incidencia y el tipo de infestación. Gracias a esta labor, Aralar es capaz de diagnosticar el origen de la plaga, su

distribución y extensión, a parte de los factores que los han originado y que favorecen su proliferación. Es a partir de entonces cuando se empiezan a tomar las medidas correctoras, iniciándose por las deficiencias estructurales que puedan tener los establecimientos y siguiendo por el mantenimiento de condiciones higiénicas. Pero como no quieren ser una empresa más, y simplemente solucionar el problema, Aralar se caracteriza por la evaluación y control de la efectividad de los métodos utilizados. Así, el cliente podrá conocer de primera mano si el esfuerzo realizado por todas las partes ha tenido efecto. Todo ello, componen un arduo trabajo que no deja posibilidad al error.

Pero sin duda, el factor humano es el que diferencia a Aralar del resto de empresas. Como podemos observar en la imagen, son 6 las personas que componen Aralar, entre los que se encuentran cuatro técnicos, una administrativa y el responsable de la empresa. Entre todos ellos, han conseguido crear una magnífica relación empresa-cliente que es lo que les ha llevado a estar entre las empresas más demandadas del sector en Gipuzkoa. Y si todavía a no has trabajado con ellos y tienes alguna duda, Aralar realiza presupuestos de manera gratuita para que puedas conocer antes de comenzar el trabajo el coste de la operación.



ARALAR DESINFECCIÓN SL  
 Polígono Lintzirin 8, Pabellón 2  
 20014 Oiartzun (Gipuzkoa)  
 Teléfono 943 340 794 · 943 491 176  
 Fax 943 490 517  
 Web: [www.aralardesinfeccionesl.com](http://www.aralardesinfeccionesl.com)  
 E-mail: [aralar@aralardesinfeccionesl.com](mailto:aralar@aralardesinfeccionesl.com)



# Servicios



## Desinsectación

Dirigido a la eliminación de bichos e insectos. Existe la posibilidad de utilizar productos químicos, para lo cual se emplean todas las medidas de seguridad necesarias. Y para insectos voladores disponen de parrillas atrapa insectos.



## Desinfección

La finalidad es eliminar los microorganismos que se pueden producir en el ambiente, utilizando para ello productos que están registrados en sanidad.



## Desratización

Como su propio nombre indica, pretende eliminar cualquier tipo de rata o ratón que pueda aparecer en el establecimiento. Para ello, se utilizan cebos, los cuales están protegidos para que no los manipulen animales domésticos, niños, etc...

## Madera

Es un material que nos presenta diferentes tipos de métodos dependiendo del lugar y el xilófago. Para todos ellos, se realizan tratamientos químicos o con cebos.



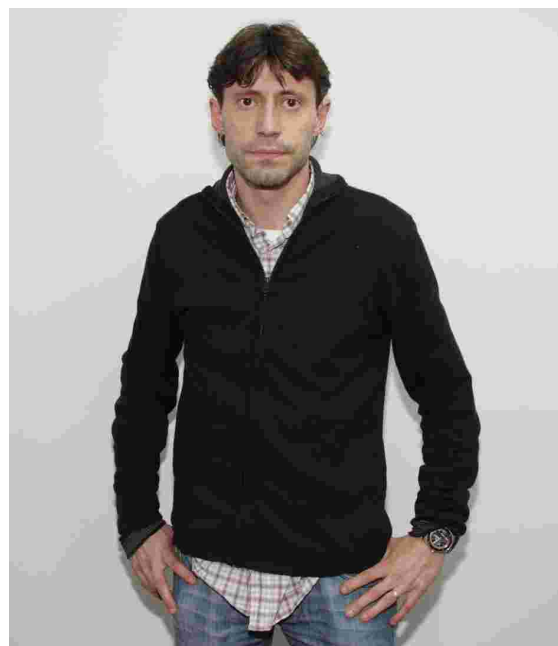
## Paloma

Los métodos empleados son muy variados, aunque todos ellos físicos y los utilizamos en edificios. Podemos hablar de sistema de pinchos, redes, postes y alambres. Para quienes no conozcan los problemas derivados de las palomas, hay que decir que estropean las fachadas de las casas, molestias de ruido y posible transmisión de enfermedades.



## Legionella

Los métodos a utilizar son los que nos marcan el R/D 865/2003, teniendo en cuenta que cada instalación es diferente. Esta bacteria supone un riesgo en circuitos de agua caliente sanitaria, de agua fría, torres de refrigeración... En general, instalaciones que utilizan agua en su funcionamiento, producen aerosoles y se encuentran ubicadas en el interior o exterior de edificios de uso colectivo, instalaciones industriales o medios de transporte.



## José Manuel Rey

Gerente de Aralar desinfección S.L.

Aralar se ha convertido en una de las referencias del sector en Gipuzkoa. ¿A qué se debe este éxito? Creo que le clave radica en el empeño que ponemos en nuestros clientes. Para nosotros, el problema del cliente es nuestro problema y no paramos de trabajar hasta solucionarlo. Nos gusta implicarnos con nuestros clientes.

**Dentro de estos clientes, se encuentra el sector de la hostelería a...**

Así es. Y es que al tratarse de un sector relacionado con la industria alimentaria están obligados a pasar muchos controles de sanidad y, nuestro trabajo, es ayudar en lo posible a que se cumpla.

**¿Y cómo lo conseguís?**

La mayor parte de los hosteleros trabajan con nosotros de manera periódica, lo que ayuda a evitar cualquier imprevisto. Sin embargo, siempre hay un sector que prefiere arriesgar, y muchas veces eso deriva en plagas mucho más caras y perjudiciales para el hostelero.

**¿Es complicado erradicar una plaga?**

Lo cierto es que nuestro sector se ha visto obligado a trabajar con otras tecnologías en los últimos años. Anteriormente, había más libertad para utilizar productos químicos. Sin embargo, ahora, con el fin de proteger el medio ambiente, se están utilizando herramientas que son menos eficaces. Nosotros entendemos la decisión y la compartimos.

**¿Y qué recomendarías a los hosteleros guipuzcoanos para evitar las plagas?**

Lo más importante es que realicen revisiones periódicas. Nuestros profesionales se encargarán del resto. Para todos es mucho más cómodo trabajar de una manera continua y evitar los problemas que suponen las plagas.



## El Parlamentario uruguayo

### Miguel Asqueta visita Hostelería Gipuzkoa

Uno de los líderes mundiales de la lucha antitabaco, Miguel Asqueta, visitó el pasado 29 de octubre las instalaciones de Hostelería Gipuzkoa. En ellas, tuvo lugar una rueda de prensa junto al presidente Mikel Ubarrechena y a la directora de drogodependencias del Gobierno Vasco Ilma. Sr<sup>o</sup>. D<sup>a</sup> Celina Pereda. La visita resultó muy interesante en cuanto a contenido, basado en los efectos que la implantación de la normativa antitabaco en Uruguay tuvo en el sector hostelero local, y por el momento en el que se produjo. Hay que tener en cuenta que el próximo 2 de enero entrará en vigor en todo el estado la ley de bases que prohibirá fumar en los establecimientos hosteleros y Miguel Asqueta, fue uno de los encargados de poner en práctica esta medida en Uruguay, convirtiéndose en el país pionero de todo Latinoamérica. Es por ello, que Miguel sabe como pocos la repercusión que va a tener la implantación de esta Ley en las economías de nuestros locales y cómo abordar cada uno de los problemas que se derivarán de su aplicación.

Por su parte, Mikel Ubarrechena afirmó en la misma rueda de prensa que "mantienen su compromiso de cumplimiento de la nueva Ley, aunque hasta el último momento pelearán en el ámbito parlamentario para modificar el actual borrador de normativa legal a fin de paliar las consecuencias económicas negativas que sobre el sector va a suponer su puesta en marcha".



## Nuestros cocineros en Shanghai

El pabellón de España en la Expo de Shanghai se llenó de estrellas Michelin, gracias a la presencia de cinco de nuestros cocineros más ilustres: Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz y Eneko Atxa. Y es que entre todos reúnen quince estrellas de las 49 con las que cuenta el Programa Gastronómico del Pabellón: Spain in Shanghai.

El objetivo de dicha reunión era presentar el Basque Culinary Center. Así, los cocineros realizaron varias lecciones magistrales ante una multitudinaria audiencia china. Nuestros chefs desgranaron una a una las claves de la cocina vasca, desde su origen y tradición a sus caminos futuros poniendo, de esta manera, el broche de oro a la semana del País Vasco en la Expo de Shanghai.

## U2 en Donostia

La banda irlandesa protagonizó el pasado 26 de septiembre uno de los conciertos más importantes, si no el más importante, de este año 2010. El estadio de Anoeta fue el lugar elegido para un concierto al que asistieron más de 45.000 personas y que llenó la ciudad de ambiente, tanto las horas previas como las posteriores al concierto. Desde Hostelería Gipuzkoa queremos agradecer el esfuerzo realizado tanto por instituciones como por los promotores privados que hacen que cada año grupos de primer orden internacional pasen por nuestro territorio. Sin duda, supone un desahogo muy importante para nuestros asociados, que ven en estos días la luz a las dificultades por las que está atravesando el sector. Esperemos que tanto el turismo relacionado con la música como el turismo deportivo siga en esta línea y permita tener una provincia llena de eventos.



## Tentaccion, solución para la Ley Antitabaco

A partir del próximo 2 de enero, todo indica que estará prohibido fumar en los establecimientos hosteleros. Pero esto no va asociado a que los fumadores desaparezcan de nuestros locales. Por ello, y con el fin de evitar perder clientela, hay que buscar soluciones que puedan satisfacer a todas las partes.

Una de las novedades que más nos han llamado la atención y que creemos que puede ser interesante para el sector son las propuestas de la empresa Tentaccion. Esta empresa guipuzcoana lleva tiempo trabajando en este proyecto y ya son varios los hosteleros que han apostado por él. Su objetivo es convertir los espacios exteriores en una prolongación de los establecimientos hosteleros creando atmósferas agradables en las que los fumadores puedan seguir haciéndolo protegidos y libres. Para más información, podéis solicitar presupuesto sin compromiso. Tfn: 943 225 130 / [www.tentaccion.es](http://www.tentaccion.es)





Patrocinador del  
Concurso el Cocinero del Año

www.makro.es



**SIGMA**

# LAS MARCAS PROPIAS DE MAKRO calidad en el plato

Makro pone a su disposición una amplia gama de productos de gran calidad a través de sus marcas propias: **Aro, Horeca Select, H-Line, Fine Food, Rioba, Sigma...** entre otras.

**Más de 6.000 artículos de todas las categorías**, seleccionados a precios profesionales que le garantizan la mayor calidad mejorando la rentabilidad de su negocio.

En Makro encontrará uno de los mayores surtidos de marcas exclusivas, consulte a nuestros profesionales de su almacén más cercano.

**makro**

## SGAE

### (Aclaración de conceptos)

A la hora de pagar a la SGAE hay que tener en cuenta que dicha Sociedad tiene tarifas desiguales dependiendo del tipo local. La SGAE distingue entre los locales en los que la amenización es algo esencial para su actividad y en los que la amenización es algo secundario. Por eso, es importante tener claro estos conceptos y saber qué tarifa corresponde en cada caso. Ahí va una pequeña explicación y una relación de las tarifas.

**Amenización secundaria.** Son los locales en los que se utiliza la amenización sin ser esencial para el negocio. Estamos hablando de locales que tienen hilo musical o instalaciones musicales muy simples.

**Amenización esencial.** Sería lógico pensar que se refiere a la ambientación de las Salas y Bares Especiales, pero ésta no será una afirmación exacta. Y es que puede haber Bares Especiales con una ambientación musical básica y viceversa. Así, por amenización esencial se entiende a todos aquellos locales que contengan una ambientación musical importante y la cual constituye una necesidad.

### TARIFAS AMENIZACIÓN SECUNDARIA

SUPERFICIE / MES ESTABLECIMIENTO	SGAE	AGEDI-AIE (*) 35 % s / SGAE
Hasta 50 m <sup>2</sup>	15,33 €	5,37 €
De 51 a 100 m <sup>2</sup>	17,90 €	6,27 €
Más de 100 m <sup>2</sup>	25,56 €	8,95 €

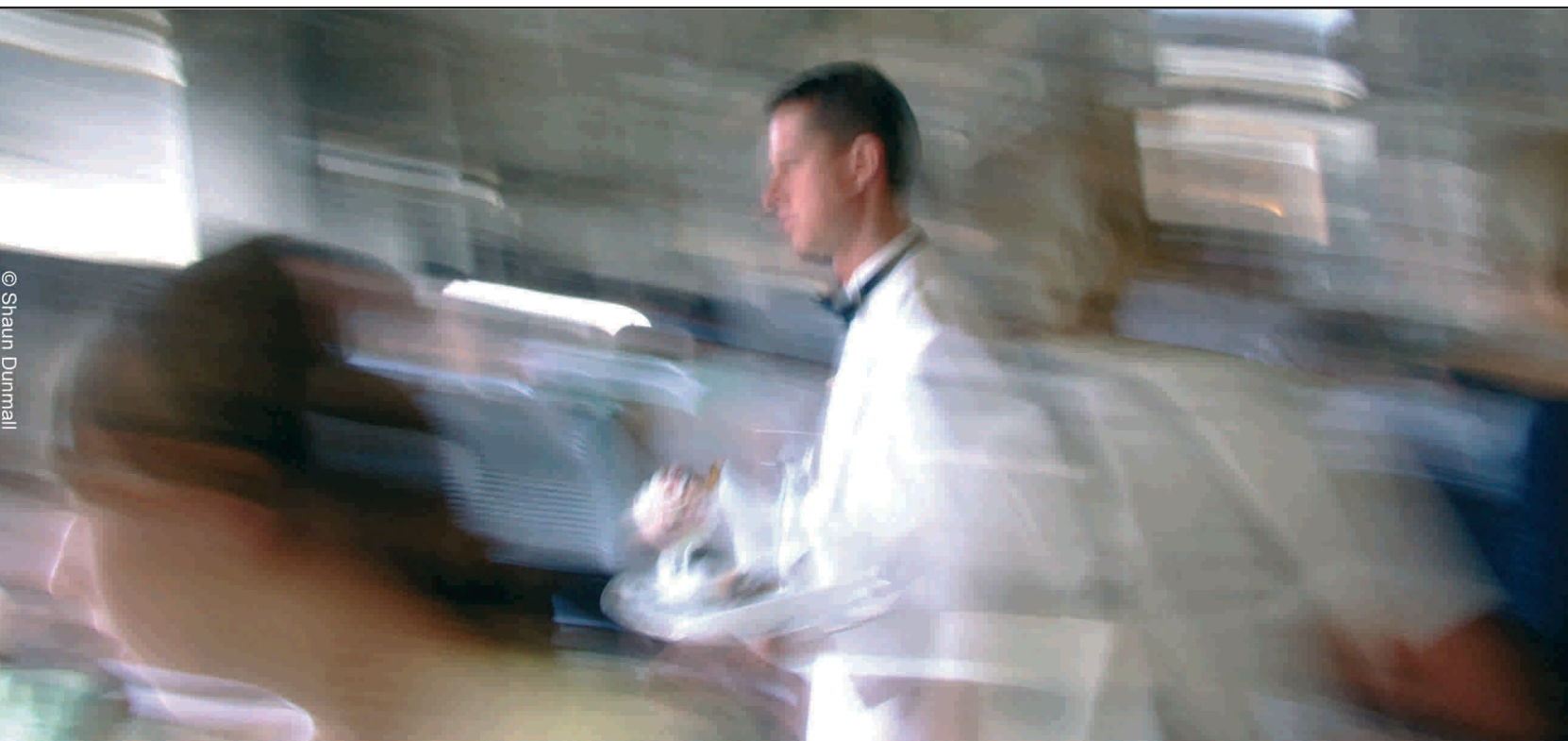
Estas tarifas tienen una bonificación para los establecimientos asociados: 10% (si el pago es trimestral), 12,5% (si el pago es semestral) y 15% (si el pago es anual).

### TARIFAS AMENIZACIÓN ESENCIAL

SUPERFICIE / MES ESTABLECIMIENTO	SGAE	AGEDI-AIE (*) 35 % s / SGAE
Hasta 100 m <sup>2</sup>	95,80 €	33,53 €
Por cada 50 m <sup>2</sup> que exceda de los 100 m <sup>2</sup>	23,94 €	8,38 €
VIDEO	88,91 €	31,09 €

En este caso, los asociados que estéis pagando debéis comprobar que estéis recibiendo la bonificación del 20%.

**Consejo:** Desde la Asociación recomendamos verificar los recibos y comprobar que se están aplicando las tarifas y bonificaciones por ser asociado correspondientes, ya que sabemos que en algunos casos no es así. En caso de duda enviar los recibos a la Asociación.



Formamos parte del Dpto. de Calidad de la Asociación de Hostelería  
 Consultores especializados en "Q" de Calidad Turística  
 Le asesoramos en la implantación del A.P.P.C.C. exigido por Sanidad  
 Para cualquier consulta, no dude en llamarnos

Tlf. 943 21 41 65 // Fax 943 21 75 31  
 orberegipuzkoa@orbere.net // www.orbere.com

## Eskerrik asko

Donostia 2016ko Europako Kultur Hiriburu izateko azken fasera pasa da. Lehen uneetako alaitasuna eta ospatzeko garaia igaro ondoren, Hautagaitzarako Bulegoa lan eredia eta lantaldearen antolaketa zehazten ari da orain amaierako esprint honi aurre egiteko, une bakar bat galdu gabe, inoiz baino adore gehiagorekin. Bidea hasi besterik ez dugu egin: esfortzu handiena egiteko garaia iritsi da. Optimistak izateko hainbat arrazoi dugu: proiektu bat dugu, lantalde bat dugu, eta babesa ere badugu. Gainera, herritargoa eginkor dago, mobilizatuta; eta aipatzekoa da, baita ere, erakundeen arteko lankidetzeta eta lan partekatua.

Konfiantza sentsazio hau ez da galeriarentzat egindako keinu bat soilik, beren ezagutza gurekin partekatu duten tokiko eragileekin, profesionalekin eta herritarrekin egindako lankidetzeta prozesu luze baten ondorioa baizik. Egindakoa ikasketa prozesu bat izan da, batez ere. Ez da bizipenek emandako ezagutzaren bidez haztea baino bizitzeko era hoberik. Izan ere, gure proiektua, neurri handi batean, ikasketa multzo horren emaitza baita, eta baita helmuga honetaraino ekarri gaituzten "herritarren energia-olatu" fruitua ere.

Horregatik, emaitzatik harantzago, eskerrak eman nahi ditugu bihotzez, arrazoiz eta sentimenduz; proiektu hau guztiona dela badakigulako, eta esperientzia hau eraldaketa prozesuetan uste osoa duten lagun eskuzabal askorekin batera bizitzeko aukera izateak hunkitu egiten gaituelako.

Izan ere, horretan datza, azken finean: guztion artean ikastea, aldatu eta hobetzeko. Hori da Donostia 2016 proiektuaren erronka: hamarkada itxaropentsu bat hastea, bakearen eta adiskidetzaren eskutik. Kultura eta hezkuntza baitira tresnarik onenak gizarte justuago eta solidarioago bat, heziago bat eta, jakina, gizatiarrago bat lortzeko. Eskerrik asko, benetan, guztioi. Lan handia izango dugu datozen zortzi hilabeteotan; laguntza guztia beharko dugu. Beti bezainbat egingo dugu lan, eta ahalik eta lankidetzeta handienarekin egiten saiatuko gara, proiektu hau sustatu nahi duten erakunde eta herritar guztiekin lantalde bakar bat osatuz.

Donostia 2016 Hautagaitzarako Bulegoa

**TOLOSA 2010**  
X. MUS TXAPELKETA AZKARRA

Azaroak  
Noviembre  
13  
Larumbata

FRONTÓN KATEFEGIA  
LEKUE - LEKUE  
BEOTIBAR PILOTA-LEKUE

Ordua  
Hora  
16:30

SARIAK - PREMIOS

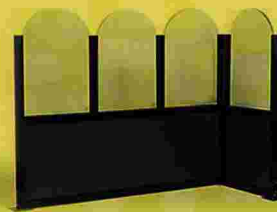
1º	1.200 € + Txapelak + Garaikurrak
2º	600 € + Garaikurrak
3º	300 €
4º	150 €
5º	100 €
6º	100 €
7º	100 €
8º	100 €

Los campeones están invitados al mundial del 2011

## X. Mus txapelketa azkarra

Fronton Katefegia organiza por décimo año consecutivo el famoso Torneo de Mus Relámpago de la villa de Tolosa. Éste se celebrará el próximo trece de noviembre en el famoso Frontón Beotibar de la misma localidad. Las partidas darán comienzo a las 16.30 y se jugarán a cuatro reyes y tres juegos de seis hamarrekos. La inscripción cuesta 30 euros por pareja y habrá premios en metálico para las ocho primeras. Así, los ganadores se llevarán 1.200 euros además de las correspondientes txapelak y trofeos. Para más irri, los campeones estarán invitados a participar en el premundial de 2011. La inscripción anticipada llamando al 943 651470 o escribiendo un mail a [fronton@jeub.org](mailto:fronton@jeub.org)

# merak



*¿Preocupado por el futuro de su negocio?*

*¿Pensando en modificar su establecimiento y adaptarse a la nueva Ley?*

**Merak le ofrece soluciones que se adaptan a las circunstancias y ubicación de su establecimiento**



Además, le ofrece mobiliario tanto de interior como de exterior, a precios muy interesantes y le prestamos asesoramiento técnico acerca de los materiales y artículos que más se ajustan a su diseño y el ambiente que quiera crear para su establecimiento. Consulte nuestra web: [www.merakmobiliario.com](http://www.merakmobiliario.com) o llámenos al tel. 943.33.02.87 y le ayudaremos en todo lo que necesite.

# Trobada barcelonista en Donostia

Alrededor de 1200 peñistas culés visitaron la ciudad y participaron en los innumerables actos programados para la XXXIII Trobada Mundial de Penyes.

El pasado mes, barcelonistas de todo el mundo conocieron nuestra provincia gracias a la Trobada Mundial de Penyes. Este congreso anual suele realizarse en una ciudad catalana pero, de vez en cuando, sale de su provincia natural. Así, el de San Sebastián fue el décimo encuentro fuera de Cataluña y más de 1200 peñistas acudieron a la cita para participar en sus innumerables actos. El descubrimiento de la escultura conmemorativa de la Trobada en los jardines de la calle Federico García Lorca dio el pistoletazo de salida a dos días de fiesta barcelonista. Tras esto, todos los peñistas acompañados de una txaranga y de la tamborrada de Espai Catalunya acudieron al Kursaal donde se realizó la presentación oficial. Ésta contó con la presencia del mismísimo Sandro Rossel, presidente del F.C. Barcelona.

Lamentablemente, el presidente blaugrana tuvo que irse enseguida y no pudo asistir a los actos programados para la tarde ni a la cena oficial preparada por el grupo IXO. Con Andoni Luis Aduriz y Mikel Gallo al frente, era de esperar que la cena fuera todo un éxito. El ágape estaba basado en la nueva cocina vasca y tuvo muchas sorpresas.

La Trobada concluyó el domingo al mediodía tras una exhibición de bailes y de herri kirolak en la plaza de la Constitución. En el mismo escenario, se organizó un hamaiketako con fines solidarios. Los hosteleros donostiarras también quisieron poner su granito de arena poniendo en valor uno de los mayores reclamos turísticos de la ciudad: los pintxos. Gracias a Hostelería Gipuzkoa y los establecimientos colaboradores, los asistentes a la Trobada disfrutaron de una ruta de pintxos donde pudieron degustar cuidadas elaboraciones a precios asequibles. Así, los turistas descubrieron una tradición donostiarra tan típica como es "ir de pintxos".

## Trobada de coleccionista de placas

Ahondando en el ambiente catalán que se respiraba en Donostia, el domingo 10 de octubre, se dio otra trobada. Ésta vez de

coleccionistas de placas, que es como se llama en Cataluña a las chapas fijadas en la parte superior de las botellas de cava. En torno a su coleccionismo, hay todo un mundo: páginas webs, subastas, ferias de intercambio... En Cataluña se organizan varias trobadas de coleccionistas de 'placas' cada fin de semana. En Gipuzkoa, en cambio, la fiebre por este coleccionismo empezó hace menos tiempo y ese domingo se celebró el I Encuentro de Coleccionistas de Chapas de Cava Ciudad de San Sebastián. Aunque la organización, con Alfonso Benito a la cabeza, fue laboriosa, los resultados no podían ser mejores. Alrededor de unas 200 personas de Madrid, Barcelona y provincias cercanas se acercaron a Donostia y salieron encantados con la organización y la ciudad.



teresa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber te interesa saber

## La gastronomía con el remonte

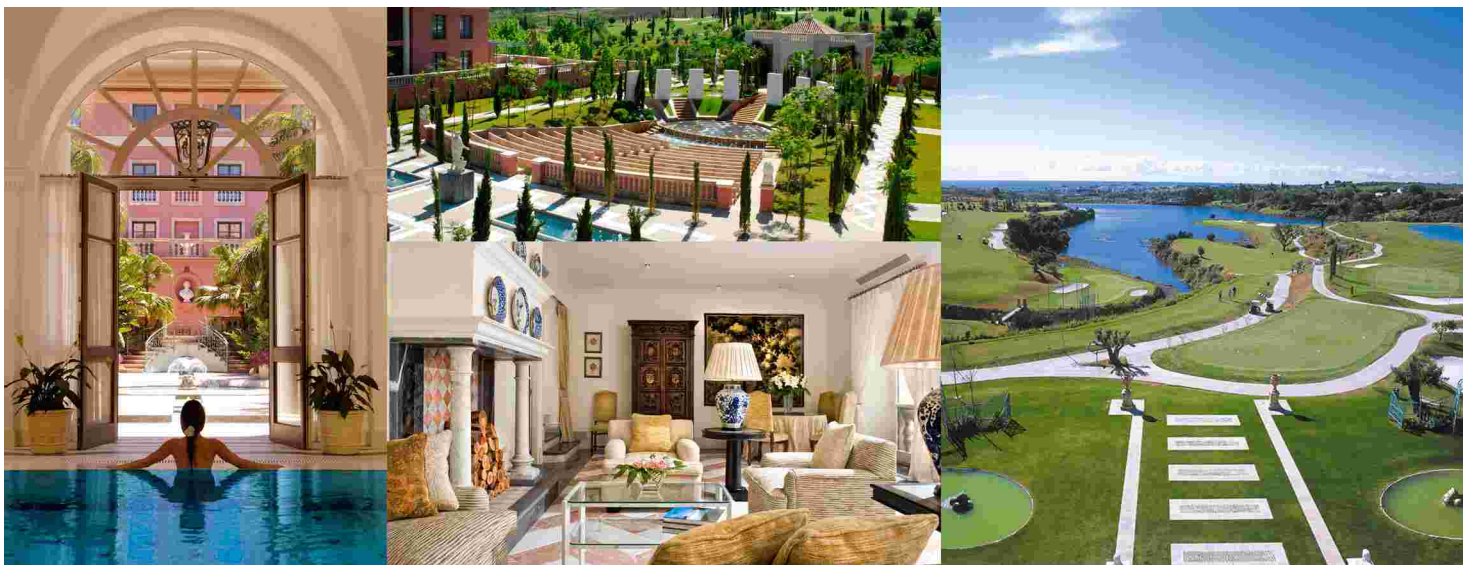
Más de treinta emblemáticos restaurantes de Gipuzkoa tienen a su disposición entradas del Frontón Galarreta para regalar entre su clientela. El objetivo no es otro que promocionar el remonte entre la sociedad guipuzcoana.

La cultura de Gipuzkoa no se entiende sin dos de sus expresiones más populares: la gastronomía y el deporte de la pelota en sus distintas especialidades. Por eso, cuando los nuevos gestores del frontón Galarreta plantearon algún tipo de colaboración con Hostelería Gipuzkoa, la predisposición de la Asociación fue total desde el primer momento.

De este modo, treinta y cuatro restaurantes del territorio guipuzcoano tienen a su disposición quince entradas semanales para regalar a sus clientes. El reparto de entradas entre la clientela será a elección de los hosteleros propietarios y tiene una duración de seis meses ampliables en función de los resultados de la acción.

El objetivo es promocionar la presencia de espectadores en las sesiones de remonte de Galarreta y asegurar así el buen ambiente dentro del recinto. En definitiva, se trata de que la hostelería guipuzcoana a través de sus restaurantes más emblemáticos se convierta en una antena transmisora del apoyo de toda Gipuzkoa a esta especialidad deportiva. ¿Y es que quién mejor que nosotros para hacer de embajadores del remonte entre quienes nos visitan o entre quienes no se han acercado nunca a Galarreta o han perdido la costumbre de hacerlo?





# Hotel Villa Padierna

## Hotel

El Hotel Villa Padierna, Marbella, al que le ha sido otorgada la calificación de Gran Lujo por la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, aún la distinción de un Palacete de la Toscana con el lujo de un entorno privilegiado. El hotel dispone de una amplia selección de servicios exclusivos altamente personalizados, entre ellos destaca el Flamingos Golf Club, el Thermae Spa y el Racquet Club, un club deportivo de tenis y pádel.

La propiedad se compone de tres edificaciones: Villa Padierna, Linares y Anfiteatro, rodeadas de jardines y terrazas con vistas a los campos de golf y al Mediterráneo. La decoración se inspira en las villas de la Toscana italiana. Las estatuas de corte clásico, los tapices y las antigüedades, así como las numerosas fuentes de mármol que pueblan los jardines conforman un estilo sobrio y elegante. El lujo, la exclusividad y la elegancia son las características que han marcado la trayectoria de este hotel a lo largo de los años. Y es que para el Hotel Villa Padierna resulta fundamental el compromiso con la satisfacción de sus clientes tanto en la calidad de las instalaciones y servicios como en el trato que reciben.

## Restaurantes

La esencia del Hotel Villa Padierna reside también en los tres espacios de restauración con los que cuenta el establecimiento. La Loggia, La Veranda y La Pérgola ofrecen a los comensales una amplia oferta gastronómica de primera calidad, que junto a la exclusividad del entorno, configuran uno de los principales atractivos del hotel. De entre los tres queremos destacar La Veranda por ofrecer una cocina muy personal, creativa y fresca, usando para ello las técnicas más modernas y los ingredientes más frescos de la temporada. El Chef de cocina, Víctor Taborda, ha trabajado con varios chefs españoles de renombre, como Martín Berasategui, ganador de incontables premios a nivel nacional e internacional. Su exquisito menú fusiona las tradicionales recetas vacas con los sabores y aromas del sur, garantizando un innovador concepto gastronómico. En abril de 2010, la cocina de La Veranda, del chef Víctor Laborda, ha sido reconocida como la "mejor" en su categoría por la Academia Gastronómica de Málaga. Se trata de la sexta edición de los Premios José Meliá Sinisterra, que distinguen a los mejores restaurantes del sector hotelero de la provincia.

## Spa

El Thermae Spa del Hotel Villa Padierna es el mejor Spa en Hotel de España, según cientos de lectores de la revista especializada Spa World, profesionales del sector, clientes y usuarios de spas. Sin duda, un lugar para el descanso y la regeneración del cuerpo y la mente: múltiples tratamientos específicos y de alta calidad; una sólida identidad que se refleja en su diseño, equipamiento y tratamientos; la involucración en la formación de sus trabajadores así como su espíritu de originalidad y reinención constante son algunos de los criterios que se han tenido en cuenta para premiarle.

Además, y con la ayuda de la prestigiosa firma británica ESPA, se han creado más de 2000 metros cuadrados con una piscina cubierta, gimnasio, ocho baños de aroma y vapor, y 12 cabinas para tratamientos individualizados de salud y belleza. Entre todos ellos, queremos destacar una de las novedades de este otoño, el Sweetie Spa, el primer spa para niños en la Costa del Sol. A cargo de profesionales especializados y junto a su familia, los niños y las niñas de entre 4 y 12 años aprenderán la importancia del auto cuidado y del cuidado del cuerpo y de la mente disfrutando de la reconfortante sensación de ser mimados.

## CASA RURAL

Se vende precioso caserío totalmente acondicionado con licencia de actividad en la zona del Bajo Deba.

Información personal: Tfn. 655 700 551



[www.sgae.es](http://www.sgae.es)

SGAEK SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU  
SGAE PROTEGE Y PROMUEVE LA CREACIÓN

## Hostelería e inmigración

La Hostelería se ha convertido en un sector donde el colectivo de inmigrantes llegado a Gipuzkoa ha encontrado un acomodo natural. Centenares de personas procedentes de otros países están contratadas en bares, restaurantes o cafeterías, trabajando y creando valor en puestos que muchos guipuzcoanos no quieren ocupar. A día de hoy, cerca del 16% de los trabajadores de nuestra hostelería son inmigrantes; un porcentaje que multiplica por 2,5 el peso de este colectivo en el conjunto de la población de nuestro territorio. Al mismo tiempo, se trata de empleos absolutamente imprescindibles para que nuestros establecimientos sigan dando servicio a sus clientes, por lo que los empresarios de hostelería cada vez necesitan de los inmigrantes en mayor medida. Pero, por increíble que parezca, el marco legal actual dificulta que muchos de los trabajadores extranjeros que desean un empleo puedan entenderse con quienes quieren contratarlos. Y los empresarios de hostelería estamos preocupados ante esta situación.

Nuestra sociedad se ha esforzado en mejorar paulatinamente las condiciones de vida de los inmigrantes a través de una red de acogida, y unas prestaciones, que todos valoramos positivamente. Todavía queda mucho camino por recorrer, pero la dirección correcta es integrar, entre nosotros, a quienes vienen de otros países en busca de un futuro mejor y desean aportar su honrado esfuerzo. Pese a estas buenas intenciones, muchos se encuentran hoy en día con enormes restricciones que atentan contra el sentido común.

En estos momentos, todos los inmigrantes que llegan a Gipuzkoa, incluso aunque se encuentren en situación irregular, tienen derecho a recibir asistencia médica gratuita. También pueden inscribirse en el Padrón Municipal de la localidad en la que residen, independientemente de su edad y de que su situación administrativa sea regular o irregular. Cuentan, así mismo, con asistencia jurídica gratuita, lo que consideramos un paso muy importante. Pero no existe actualmente ninguna fórmula para que un inmigrante que se encuentre en nuestro país, incluso aunque tenga experiencia en hostelería y quiera trabajar, pueda

hacerlo, si se encuentra en situación irregular.

Los inmigrantes en Euskadi, aunque pertenezcan al colectivo denominado "ilegal", cuentan, de igual modo, con la protección de la Policía Municipal y la Ertzaintza en caso de maltrato. Todos los extranjeros menores de 18 años tienen garantizada la educación, aunque estén indocumentados, sólo con estar empadronados. Muchos de ellos reciben prestaciones y servicios sociales, incluidas la renta básica o el ingreso mínimo de inserción. En determinadas circunstancias, disponen de pisos de acogida, y pueden contar con ayudas públicas para acceder a una vivienda. Reciben incluso formación laboral. Ante todos estos avances sociales por la integración, a nadie se le ocurriría demandar o multar a los servicios sociales municipales, a Cáritas, a Osakidetza, o a la propia Judicatura, por ofrecer estos servicios de forma gratuita a, quien viniendo de fuera, reside entre nosotros de forma "ilegal" es decir, "sin papeles". Son derechos humanos básicos que, entre todos, debemos preservar y hacer extensibles a todos los ciudadanos.

Pues bien, la declaración Universal de los Derechos Humanos empieza su artículo 23.1 diciendo que " toda persona tiene derecho al trabajo". Parece que, a este derecho, si se le ponen pegas a la hora de hacerlo accesible de manera universal. En efecto, para poder optar a un empleo legal en nuestro país, a un inmigrante se le exige que cuente con la Autorización de Residencia y Trabajo, vinculada a la concesión del correspondiente visado por las autoridades españolas en su país de origen. Ni qué decir tiene que esta exigencia es de imposible cumplimiento para muchos extranjeros que se encuentran de forma irregular en nuestro país y que necesitan, y tienen derecho, a un empleo para subsistir.

De hecho, los empresarios de hostelería coincidimos con las asociaciones dedicadas a la defensa de los derechos de los inmigrantes, en la demanda de que aquellas personas extranjeras que tengan empleo sean autorizadas por la Administración a trabajar inmediatamente. La legislación actual obstaculiza lo que debiera ser una

relación natural entre empresario y trabajador, con notables perjuicios para ambos, pero especialmente para los inmigrantes, que en muchas ocasiones deben cumplir 3 años de estancia en nuestro país para lograr una autorización laboral, aunque tuvieran una oferta de empleo desde el primer día. Es decir, que para poder alcanzar, por sus propios medios, los recursos necesarios para no depender de las ayudas sociales, se les exige todo aquello que no se les pide como perceptores de dichas ayudas. Esto no hace sino potenciar la economía sumergida, cuando el objetivo marcado desde los poderes públicos es precisamente, combatirla. No es lógico.

Actualmente hay en Euskadi cerca de 140.000 personas extranjeras, de los que más de 15.000 están " sin papeles", 5.000 de ellos en Gipuzkoa. Pese a que en muchos casos sería muy sencillo localizarlos, las autoridades, con buen criterio, les permiten residir entre nosotros. Pero no se les permite trabajar. Y al mismo tiempo, los empresarios hosteleros estamos en disposición de dar muchos empleos a este colectivo de inmigrantes en situación irregular, porque, de hecho, son ellos quienes los demandan.

Una situación ilógica que debemos solucionar. Por ello, demandamos a las autoridades que arbitren una fórmula para conciliar las necesidades de contratadores e inmigrantes. La vía de la sanción y de la penalización no nos parece la adecuada, porque criminaliza a empresas que buscan completar sus plantillas. No es lógico impedir un acuerdo laboral tan básico como trabajo a cambio de sueldo, si ambas partes están interesadas. Consideramos que lo sensato sería regularizar automáticamente la situación de los inmigrantes que puedan demostrar que cuentan con un puesto de trabajo. Deseamos sinceramente que se arbitren medidas para alcanzar un marco legal y laboral que satisfaga a todas las partes afectadas.

*Mikel Urrechena Pison*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa







Getariako

Txakolina

Getariako Txakolina  
DENOMINACION DE ORIGEN  
KONTSEILU  
ARAUTZAILEA  
0 95299

Tfn.: 943 140383 e-mail: info@getariakotxakolina.com

DENOMINACION DE ORIGEN



## “Kutxa tiene soluciones para todas las necesidades profesionales y personales”

Saioa Altuna (Bergara, 1983) licenciada en Marketing y Gestión de Empresas, master MBA por MU, es la responsable del segmento de autónomos en Marketing de Kutxa.

**Decís en vuestros mensajes publicitarios que el servicio Profesionales da respuesta a las necesidades profesionales y personales. Si yo te digo lo que necesito, ¿me das una solución?**

Sí, en Kutxa te damos la solución, ya que tenemos la capacidad, productos y experiencia para hacerlo. El Servicio Profesionales es muy especial y tiene por destinatarios a autónomos, comercios y profesionales, a quienes trata de responder de forma integral a través de un asesoramiento personalizado a cargo de gestores especializados que atienden y resuelven con agilidad y eficacia.

**Como profesional de la hostelería te planteo dos situaciones aparentemente opuestas. Pienso a veces en ampliar el negocio: ¿hay crédito?; y pienso siempre en mejorar la rentabilidad de lo que puedo ahorrar: ¿hay fórmulas que lo hagan posible?**

La respuesta es afirmativa en los dos casos, aunque no es única pues las soluciones

son diversas. Presentamos, por ejemplo, una amplia variedad de productos de financiación a corto y largo plazo, enriquecida por los distintos convenios que Kutxa ha suscrito con entidades públicas y privadas de promoción económica que hacen posible acceder a ayudas y subvenciones en condiciones ventajosas.

Y también es amplia la gama de productos de que disponemos para conseguir el mejor rendimiento del ahorro personal como de los excedentes de tesorería del negocio.

Pero puestos a destacar un producto, hay uno específico, hecho a la medida: la Cuenta Profesional, con importantes bonificaciones y servicios relacionados gratuitos, como abono de nóminas, pago de seguros sociales de los empleados, pago de autónomos y otros.

**En el plano personal, otra aparente contradicción: ¿qué me dices si estoy pensando en un crédito hipotecario para comprar una casa?, y ¿qué me recomiendas para asegurarme una buena posición cuando llegue el momento de jubilarme?**

Si en algo es experta Kutxa es en materia de préstamos hipotecarios y en todo lo relacionado con el servicio vivienda. Diría que hay tantas modalidades de préstamos

como necesidades concretas pueda plantear cualquier cliente. Pero puestos a señalar algo novedoso, prácticamente único en el mercado, apuntaría a la hipoteca verde, por el que si compras o te construyes una vivienda calificada como energéticamente eficiente te descontamos hasta 1.000 euros del coste de tu hipoteca, sea cual sea la modalidad de hipoteca que elijas.

Y también somos expertos en jubilación, una etapa para la que ofrecemos planes de previsión con rentabilidad garantizada así como un servicio pensiones con asesoría gratuita personalizada desde la que calcular y prever situaciones futuras a las que empezar a hacer frente con una adecuada planificación.

**En los dos ámbitos, el profesional y el personal, me agobian un poco los aspectos administrativos: ¿hay solución para este agobio?**

Rotundamente, sí. Nuestra banca on-line, a través de kutxanet o kutxanet móvil, permite operar de forma muy rápida y sencilla desde cualquier ordenador las 24 horas. Da solución a casi todas las gestiones financieras habituales como pago de nóminas, cobro de recibos, pago a proveedores, consultas sobre cuentas... Un dato: Kutxa es en nuestro sistema financiero, con diferencia, la entidad en la que los clientes hacen un mayor uso de la banca on-line.



**GIPUZKOA**  
HOSTELERÍA-OSTALARITZA

“ La hostelería con la **Prevención.** ”



“ Ostalaritza **Prebentzioarekin bat.** ”

Oferta exclusiva para asociados.

**TE OFRECEMOS UN SERVICIO EXCLUSIVO:**

- Un servicio Profesional en Prevención de Riesgos Laborales.
- Un equipo médico especializado.

**Arriskuak murriztu eta saihestu.**

- Arriskuak balioztatu, lan-ingurunearen hobekuntza.



Servicio de Prevención  
Prebentzio Zerbitzua

Pº Pío Baroja, 29 · Oficina 20 · 20008 DONOSTIA

Tel. 902 82 00 28 · Fax. 943 21 47 17 · [www.grupocei.net](http://www.grupocei.net)



ES10/7706

[www.hosteleriagipuzkoa.com](http://www.hosteleriagipuzkoa.com)

**innobasque**  
berrikuntzaren euskal agentzia  
agencia vasca de la innovación

# III premio Entrecopas

Como viene siendo ya habitual a lo largo del Zinemaldia, Hostelería Gipuzkoa organizó una de las fiestas más importantes de la semana en la que se entregó el III premio Entrecopas, que este año recayó en el actor Gorka Otxoa.

La discoteca La Rotonda, dirigida por Alfredo Valiente, fue el lugar elegido por Hostelería Gipuzkoa para la entrega de uno de sus premios más reconocidos, el premio Entrecopas, que premia a un actor por su trayectoria profesional dentro del cine español.

El evento transcurrió durante la noche del 19 de septiembre y sirvió de homenaje a uno de los actores donostiarras que más ha crecido en los últimos años, Gorka Otxoa. Y es que desde su explosión en ETB, con el programa Vaya Semanita, Gorka ha ido multiplicando sus apariciones en televisión y cine.

Ya en la entrada de la discoteca, Gorka fue recibido por Ramón Rico, miembro de la junta directiva de Hostelería Gipuzkoa, que fue el encargado de recibir a los muchos invitados que se dieron cita en esta nueva edición del premio Entrecopas. De la junta además, también pudimos ver a Eneko Matilla.

Pero no fueron los únicos representantes de la Asociación. Kino Martínez, Secretario General de la misma, vigilaba que todo funcionara, junto a Amaia Domingo, del departamento de marketing. Poco después hicieron su aparición el presidente, Mikel Ubarrechena, junto a Laura Mateos, encargada de la Central de Compras, departamento que ha inaugurado recientemente la Asociación.

A partir de ahí, un sinfín de personas se acercaron hasta La Rotonda para ovacionar a Gorka Otxoa. Entre ellas, como no podía ser de otra manera, Vanessa Rodríguez, que fue la encargada de presentar la entrega del premio. Y sobre todo, un montón de amigos que no quisieron perder la ocasión de acompañarnos en esta noche.

Especialmente emocionante resultó la presencia del director del Zinemaldia, Mikel Olaciregui, que deja su cargo este año y al cual desde la Asociación le damos las gracias por todos los años de dedicación, y al que deseamos lo mejor en el futuro. Junto al director del festival vimos también a Mirentxu Elicegui y Tito García.

También acudió Denis Itxaso, concejal de Cultura del Ayuntamiento de San Sebastián, Javier Urbistonto, concejal del Partido Popular, Jaione Arratibel de EA y Ana Elosegui de la Agencia de Publicidad Grupo.

Pero por supuesto, no podían faltar un montón de amigos de la hostelería que no quisieron perderse la fiesta. Cabe destacar entre todos ellos, la presencia de Joxean Eizmendi, del restaurante Ilarra, Rafa Díaz, de Zurriola Marítimo, Tristán Montenegro, de Bataplán, Manolo Dioni, del Dioni's, Elías Argote, del restaurante Kazkazuri, Óscar Casbas, que triunfa con sus restaurantes Bully y La Piscina, Javier Rodríguez del Cachon, Adolfo Pantigoso del Hollywood, Txema Castro de La Espiga, Nora, Gato y Rubén del Pokhara, Víctor del bar El Nido, Fuensanta Salvador de La Cueva, Javier Elena de La Tasca de San Martín, María Isabel Ibáñez del Gure Txoko de Lezo, o David Colina, conocido hostelero del Splash.

Tampoco nos queremos olvidar de nuestros patrocinadores sin los cuales la fiesta no hubiera sido posible. Por ello, queremos agradecer enormemente el esfuerzo realizado por cervezas Ambar, Barceló viajes, bodegas Muga, Casa Eceiza y Moët&Chandon, que han apostado por esta fiesta y la han convertido en una de las más representativas de nuestro Zinemaldia. Esperamos que el año que viene nos volvamos a ver todos.





Foto © Oscar Alonso



# “No hay otro sitio con tantos bares por metro cuadrado donde se coma tan bien”

Hostelería Gipuzkoa ha querido reconocer el meteórico ascenso que ha tenido la carrera cinematográfica de Gorka Otxoa en los últimos tiempos. Y es que tras el éxito de Pagafantas, no le han para de llover las ofertas. El simpático actor recibió el Premio Entre Copas rodeado de amigos y derrochó simpatía a lo largo de la noche.

¿Cómo recibiste la noticia de que te iban a dar el Premio Entre Copas?  
Me pilló de sorpresa. Pensaba pasar unos días tranquilito viendo alguna peli y, de repente, me llaman y me dicen que me quieren dar un premio. Te puedes imaginar, que te den un premio en el marco del Festival hace mucha ilusión y, más, viniendo de los hosteleros. ¡ Con lo que a mí me gusta comer y beber!

Así es. Sé de buena tinta que les haces buena publicidad.  
Eso dicen mis amigos y familiares. Que no se lo podían dar a otro. Y es que cada vez que hago una entrevista, aprovecho para hablar de lo bien que se come aquí y de lo maravilloso que son los pintxos de la Parte Vieja.

¿Cuándo vienes con amigos de Madrid les llevas a algún sitio secreto?  
No, lo típico, vamos de pintxos por la Fermín Calbetón o la 31 de Agosto. Lo cierto es que flipan con lo rico que está todo, en ningún sitio hay tantos bares por metro cuadrado donde se coma tan bien. Y para que no sea todo peloteo, también flipan con los precios... pero nada es perfecto. (Risas)

¿Cómo fue la noche?  
Estuvo muy bien. Primero cené con los aitas y mi hermano (la family es lo primero) y, luego, me acerque a la discoteca con unos amigos. Me trataron fenomenal, bebimos champancito del bueno y fue una noche muy divertida. No me fui el último de la discoteca pero casi.

¿A quién dedicaste el premio?  
Entre todo el trájín que hubo esa noche ya no me acuerdo. Pero ahora, más tranquilo, te diré que es un premio que me gustaría a compartirlo con mi familia, mi chica, mis amigos y toda la gente con la que he trabajado en este tiempo. Porque al final todo lo que he aprendido, ha sido gracias a ellos.

Tú que has estado en muchos festivales. ¿Qué tiene el nuestro que no tengan otros?  
Sin duda, es el más popular de todos, tanto en España como a nivel mundial. Otros tendrán más glamour o mejor venta al exterior pero en ninguno va tanta gente al cine. Es una gozada ver cómo la ciudad se vuelca con el Zinemaldi.

¿En qué proyectos te voy a poder ver en los próximos meses?  
Ahora mismo me puedes ver en la nueva temporada de Doctor Mateo y tengo pendientes de estreno dos largometrajes, ¿Éstas ahí? y Lobos de Arga. La primera es una comedia que protagonizo junto a Miren Iburguren y, la segunda, es una película de hombres lobo que combina humor y terror. Ambas se estrenarán el año que viene.

¿Para cuándo una peli tuya en la Sección Oficial del Zinemaldi?  
Eso sí que sería la rehostia, aunque no cabe duda que es sumamente complicado. No hay que obsesionarse, me haré mucha ilusión pero mientras haya curro no me puedo quejar. Lo que sea ya vendrá.



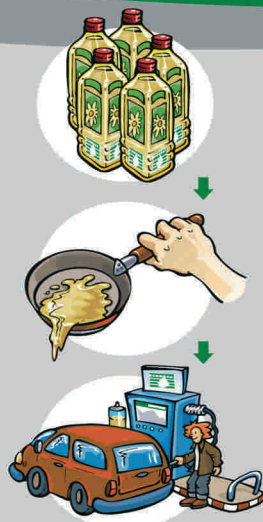
Landare olio erabiliaren kudeatzaile baimendua:  
EUX/034/004

Hondakin arriskutsuen garraiorako kudeatzaile baimendua:  
EU2/131/05

Gestor autorizado aceite vegetal usado:  
EUX/034/004  
Gestor autorizado transporte de residuos peligrosos:  
EU2/131/05

## Erabilitako landare olioaren bilketa

Zaindu zeure  
ingurumena!



## Recogida de aceite vegetal usado

¡Cuida tu  
medio ambiente!

Ostalaritzan eta sukaldaritzako **olio erabiliaren** banakako bilketa eta kudeaketa plangintzan **adituak**. Hamar urte baino gehiago kalitatezko zerbitzua eskainiz. Baimendutako kudeatzaile bat duzu zure eskura (EUX/034/004), ingurugiroagatik lan egiten duena, eta olio hau biodiesela egiteko bakarrik erabiltzen duena.

**Expertos** en planificar de forma individual la recogida y gestión del **aceite de cocina usado** en hostelería y restauración. Más de diez años ofreciendo un servicio de calidad. Ud. cuenta con la garantía de un gestor autorizado, (EUX/034/004), que trabaja por el medio ambiente, y que emplea este aceite para fabricar biodiésel y nada más.

## Koipe eta olio bereizleen kutxatilen garbiketa

**ECOGRAS**-ek bere bezeroen eskura jartzen du sukalde industrialetako Koipe eta olio bereizleen Kutxatilen Garbiketa eta Kudeaketa **ZERBITZU INTEGRAL BERRIA** (LER 190809 hondakina). Honekin administrazioaren aurrean sukaldeko uren kudeaketa egokia frogatu ahal izango duzu eta Legea bete.



**ECOGRAS** pone a disposición de sus Clientes el **NUEVO SERVICIO INTEGRAL** de Limpieza y Gestión de arquetas separadoras de aceite y grasas procedentes de cocinas industriales, (residuos LER 190809). Con ello usted podrá acreditar ante la administración la correcta gestión de las aguas procedentes de cocina y cumplir la Ley.

## Limpieza de arquetas separadoras de aceite y grasas

Deitu **902 366 251** zenbakira edo bidali mezua [ecogras@ecogras.es](mailto:ecogras@ecogras.es) helbidera eta profesional talde bat izango duzu zuretzako lanean.

Zuri laguntzeko gaude: **ECOGRAS** ostalarien zerbitzura.

Llámenos al **902 366 251** o mándenos un correo a [ecogras@ecogras.es](mailto:ecogras@ecogras.es) y dispondrá de un equipo de profesionales trabajando para usted.

Estamos a su disposición: **ECOGRAS** al servicio del hostelero.

[www.ecogras.es](http://www.ecogras.es)







**INSALUS**

DESDE 1888

**INSALUS**

DESDE 1888

AGUA MINERAL A LA CARTA

**INSALUS**

AGUA MINERAL NATURAL  
CON GAS CARBÓNICO AÑADIDO

MEDIO LITRO

INSALUS S.A. (Gipuzkoa). Declarada minero medicinal y de Utilidad Pública por R.O. de 17 de Mayo de 1984. Sanitario nº 27-84/1500. S.A. Kondeko Aldapa, 5 - 20400 TOLOSA (Gipuzkoa). Reg. Sanitario nº 27-84/1500.

**INSALUS**

AGUA MINERAL NATURAL

MEDIO LITRO

INSALUS S.A. (Gipuzkoa). Declarada minero medicinal y de Utilidad Pública por R.O. de 17 de Mayo de 1984. Sanitario nº 27-84/1500. S.A. Kondeko Aldapa, 5 - 20400 TOLOSA (Gipuzkoa). Reg. Sanitario nº 27-84/1500.



# San Sebastián Gastronomika 2010

Del 21 al 24 de noviembre

No se trata de un congreso más, se trata de nuestro congreso. Por eso debemos enorgullecernos de su indiscutible crecimiento a lo largo de estos doce años. A pesar de eso, no se quiere quedar ahí y este año dará un paso más. Una evolución necesaria hacia un formato de congreso que lo convierte en una cita ineludible para todos los profesionales de la gastronomía. Cada vez falta menos para la XII edición del Congreso Internacional de Gastronomía a San Sebastián Gastronomika que tendrá lugar del 21 al 24 de noviembre en el Palacio Kursaal. Éste se dividirá en dos congresos paralelos: en Alta podremos ver en acción a los cocineros con más proyección del momento y el programa OFF aglutinará a los grandes gurús de la restauración y la sumillería.

Como siempre, Alta contará con la presencia de los grandes chefs del momento que ofrecerán desde ponencias exclusivas hasta cocinas privadas y tertulias de formato reducido. Además, máximos representantes de la cocina neoyorquina, ciudad invitada de esta edición, viajarán por primera vez a España para realizar una jornada completa dedicada a su cocina. Otra de las novedades serán las degustaciones en tiempo real desde la propia butaca del auditorio.

Por otro lado, San Sebastian Gastronomika realizará por fin un merecido homenaje a la figura de Karlos Arguiñano. De esta manera, se aplaudirá al gran comunicador que ha sido capaz de entusiasmar a todo un país por la cocina y que ha sabido explicar a España y al mundo la gran

revolución de nuestra gastronomía. El programa Off se encargará una vez más de agrupar a lo mejor del Mundo de la Sala y el Vino. Entre las actividades programadas, las Jornadas de Innovación Hotelera de La Ruina Habitada by Fernando Gallardo que no se celebrarán solo en el Kursaal, sino también en distintos hoteles de la ciudad; y la Primera Jornada sobre los Retos y Oportunidades del Turismo Gastronómico en España, con los grandes expertos del sector.

Por primera vez, los concursos también entrarán con fuerza en San Sebastián Gastronomika. Así, el prestigioso y espectacular Concurso Oficial para determinar el mejor sumiller de España se traslada a nuestra ciudad. También tendremos el I Concurso Internacional de Gin Tonic "Jordi Estadella" en homenaje al fallecido comunicador y el I Concurso Nacional de Parrilla.

Por supuesto, San Sebastian Gastronomika volverá a contar con el Espacio Market. Una feria renovada e integrada en el congreso y que será de obligatorio para todos los asistentes. Si el año pasado las cifras fueron apabullantes, en 2010 el Espacio Market espera convertirse en un referente comercial y de networking nacional e internacional.

La gente de la calle y de la ciudad también tendrá la oportunidad de participar en el Congreso. El domingo 21 de noviembre será el día popular. Ponencias, cosmopolitismo, sorpresas y degustaciones... En definitiva, un congreso abierto a la ciudad y sus ciudadanos.



David Chang



Daniel Bouloud

### Planeta Parrilla

Enmarcada dentro del Programa Off, la Sala de Cámara del Kursaal acogerá la actividad denominada Planeta Parrilla. A lo largo de todo el día 22 de noviembre, los mejores especialistas del mundo analizarán las claves de la parrilla moderna a través de distintas ponencias. Además, el programa incluye la celebración del I Concurso Nacional de Parrilla.

Dentro de la gastronomía contemporánea, este sector es probablemente uno de los que con mayor fuerza está creciendo. Por eso, San Sebastián Gastronomika ha decidido dedicarle una jornada completa donde se expondrán, con degustaciones en directo y en tiempo real, las claves de la parrilla. Ferrán Adriá, Hilario Arbelaitz y otros ponentes internacionales revelarán los secretos de esta cocción desde niveles científicos hasta las últimas técnicas de vanguardia.

Por otro, el Mercado de la Bretxa acogerá la celebración del I Concurso Nacional de Parrilla con la participación de los mejores parrilleros de España. El jurado estará compuesto por todos los congresistas de Planeta Parrilla que elegirán al ganador previa cata de todos los concursantes. La gran final será el mismo lunes de 14,45 a las 16.00.

Para que este homenaje a la parrilla tenga más peso si cabe, desde Hostelería Gipuzkoa se anima a los hosteleros asociados a crear un menú de parrilla innovador para ofrecer a sus clientes durante dos semanas (del 14 al 28 de noviembre). La idea es llevar a los asistentes de Gastronomika a las mejores parrillas de Gipuzkoa.

Los establecimientos que se animen a colaborar con Gastronomika y lleven a cabo la creación de dicho menú, tendrán apoyo publicitario en el Diario Vasco y aparecerán en el suplemento del congreso Gastronomika que se publica una semana antes de la celebración del mismo.



Anthony Bourdain

### 50 % de descuento para los asociados

Dado que Hostelería Gipuzkoa sabe de la magnitud de este evento y de la oportunidad que supone para todos vosotros, la Asociación ha puesto todos los esfuerzos para que los asociados puedan disfrutar de Gastronomika 2010 de la mejor manera posible. Para ello, ha llegado a un acuerdo con la organización del evento mediante el cual todos los asociados disfrutaréis de un 50% de descuento al inscribiros en el Congreso Alta, no siendo aplicable dicha oferta al resto de actividades y congresos del evento. Se trata de una gran oportunidad de conocer la gastronomía a tanto nacional como internacional y profundizar en los secretos culinarios de todo el mundo a un precio muy especial.



# Ecogras

Cada día a más, llevar adelante una empresa, significa que hay que conocer infinidad de aspectos relacionados con el negocio. El hostelero, además de dominar su arte, debe estar pendiente de otros muchos temas: compras, contratos, clientes, reclamaciones, sanidad, medio ambiente...

El aceite de freír tiene una vida limitada. Con su uso se va degradando y finalmente se convierte en residuo que debemos manejar de forma correcta para poder seguir disfrutando, como lo hacemos, de un medio ambiente privilegiado. Ecogras es un gestor autorizado por el Gobierno Vasco para recoger y gestionar este residuo. Lo recogemos, y tratamos para que pueda utilizarse como materia prima en la fabricación de biodiesel, única y exclusivamente biodiesel.

Las obligaciones ambientales son cada día a más exigentes para todos, y eso incluye también al hostelero. La gestión de los residuos es uno más de todos los temas de los que hay que preocuparse en hostelería; y el aceite es un residuo engorroso: si se tira por el desagüe causa atascos, contamina,

huele mal... No queremos que pierda tiempo preocupándose por este residuo, porque seguro que tiene cosas más importantes que hacer. No dude en consultarnos cualquier aspecto relacionado con el servicio, o los trámites administrativos asociados: documento de aceptación, justificantes de retirada...

Después de veinte años recogiendo y gestionando el aceite de cocina usado, Ecogras se ha convertido en un referente dentro del sector. Indudablemente, esto no será así si el hostelero no hubiera depositado su confianza en nosotros, por lo cual le estamos sinceramente agradecidos.

La cercanía a al cliente y la calidad del servicio que ofrecemos son el fundamento del buen entendimiento entre Ecogras y el sector de la hostelería y restauración. Hoy en día, en Gipuzkoa, recogemos y gestionamos el aceite en más de 2.500 puntos, lo cual nos indica dos cosas: que el hostelero de Gipuzkoa se preocupa por hacer las cosas bien, y que nosotros también debemos estar haciendo bien las cosas cuando tantos clientes confían en nosotros.



# ECOGRAS



## Recogida de aceite vegetal usado

Tel.: 902 366 251 • [ecogras@ecogras.es](mailto:ecogras@ecogras.es) • [www.ecogras.es](http://www.ecogras.es)



Tener clientes satisfechos es uno de los objetivos de Ecogras. Conocerlos, participar de sus inquietudes y estar a su lado es la mejor manera de mejorar y poder adaptarnos a sus necesidades. Por ello, colaborar con la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, y participar en sus actividades nos permite conocer el día a día del sector y nos muestra la línea a seguir para mejorar día a día.

Fruto de este contacto continuo, son nuestros nuevos productos y servicios:

- Limpieza de arquetas separadoras de grasa de cocinas.

- El kit OleoTest® es un método rápido para controlar la calidad del aceite de fritura, con lo que puede aprovechar el aceite hasta el final de su vida útil, evitando cambios de aceite innecesarios.

- Instrumentos de medida de calidad del aceite y control de puntos críticos, que ayudan al hostelero en sus obligaciones APPCC.

La central de compras es una nueva apuesta de la Asociación en la que tomamos parte con entusiasmo. Para el hostelero supone un beneficio y una mayor comodidad a la hora de encontrar lo que necesita; a los proveedores nos permite llegar, de forma rápida, a multitud de clientes.

En Ecogras seguimos adelante, estamos trabajando en nuevos productos y servicios que seguro van a ser de su interés. Le mantendremos informado de todo ello. Estamos a su disposición para escucharle en todo momento, mejorar día a día es nuestra obligación y nuestro compromiso con el hostelero.



Landare-Olio Erabili Kudeatzaile  
Baimena-Gestor Autorizado Aceite  
vegetal usado: EUX/034/04

Hondakin Arriskugarrien Garraio  
Kudeat. Baimena-Gestor Aut. Transporte  
Residuos peligrosos: EU2/131/05

Pº Ubarburu 20-F,  
20014 Donostia-San Sebastián

Tfn.: 902 366 251 / 943 472 335  
Fax: 943 458 966

[www.ecogras.es](http://www.ecogras.es)  
[ecogras@ecogras.es](mailto:ecogras@ecogras.es)





# V Torneo de Golf Asociación de Hostelería

Como viene siendo habitual en los últimos años, Hostelería Gipuzkoa organizó el pasado 25 de octubre una jornada en la que el deporte y la gastronomía se unieron para celebrar, en el campo de golf de Hondarribia, un torneo que reúne a amigos, colaboradores y asociados.



A primera hora de la mañana las instalaciones del Real Golf Club de San Sebastián comenzaron a recibir a los participantes del torneo. Para entonces, miembros de Hostelería Gipuzkoa ya se encontraban allí organizando, junto a cafés Fortaleza y Sulabe, un desayuno en el que el café, los croissants y las napolitanas fueron los protagonistas. Una primera toma de contacto y una manera inmejorable de iniciar el día.

## Inicio del torneo

Después de llenar un poco el estómago y calentar el cuerpo, los más de 40 participantes iniciaron la competición. Repartidos en grupos de cuatro comenzaron el circuito por los 18 hoyos que componen el campo hondarribiarra. A lo largo del circuito, los más expertos demostraron su calidad, mientras los menos habituales bastante tenían con ir ganando metros. Pero eso era lo de menos, ya que lo realmente importante era disfrutar de una jornada que comenzó con un tiempo preocupante pero que fue mejorando a lo largo del día. Además, a mitad de recorrido, nuestros amigos de Carrasco Guijuelo y Bodegas Torres obsequiaban a nuestros participantes con un avituallamiento de lo más interesante. Por un lado, jamón de la conocida marca salmantina y por otro, vino de una de las marcas más prestigiosas del panorama nacional. Todo un lujo.

## Tiempo de la gastronomía

Y así, y después de más de cuatro horas dándole al deporte, los participantes cambiaron el polo de golf por la camisa y la chaqueta para disfrutar de los manjares que Hostelería Gipuzkoa y algunos de sus proveedores organizaron en las

instalaciones del Real Golf Club. Para empezar, un exquisito cocktail en el que participaron Sulabe, Angulas Aguinaga, que nos deleitó con pintxos que hicieron las delicias de los allí presentes, Carrasco Guijuelo y Bodegas Torres.

Posteriormente, ya avanzado el mediodía, y entrando prácticamente en la tarde, los comensales comenzaron a ocupar el comedor que minuciosamente había organizado Javier Domingo, director de hostelería del Real Golf Club de San Sebastián y miembro de la junta directiva de Hostelería Gipuzkoa. Y qué decir del menú. Degustación de cocidito madrileño, ensalada templada de txangurro con tallarines de calabacín y carabenero parrillado aliñado con vinagreta de mar, solomillo a la plancha sobre lámina de ontto beltza y lazo de salsa bordelesa, y de postre, delicia de tres chocolates, con salsa espejo de cacao, costra de almendra y helado de avellana. Y todo ello acompañado con vinos de Bodegas Torres y Champagne Pippier Heidsieck.

## Entrega de premios

Con el estómago lleno y con la sensación de estar disfrutando de una gran jornada, Amaia Domingo fue la encargada de presentar la entrega de premios. En ella, se otorgaron los premios a los 6 primeros clasificados del torneo, que recibieron el regalo de manos de los colaboradores y representantes de Hostelería Gipuzkoa. Desde la Asociación no nos queda más que agradecer el interés mostrado por Carrasco Guijuelo, Barceló Viajes, Bodegas Torres, Chillida Leku, Coca Cola, Amstel, Casino Kursaal, Cafés Fortaleza, Sulabe, El Diario Vasco y Hole Golf, ya que sin ellos esta nueva edición no hubiera sido posible.

## Ganadores V Torneo Asociación de Hostelería

1er premio: Eugenio Urdangarín Dorransoro y José Antonio Pagalday del Rte. Nagore de Irún. Premio: 2 jamones Carrasco Guijuelo y trofeo.  
2º premio: Patricio Valiño Bujan y Antonio Camuñas Rey de Carrasco. Premio: 2 Plan B de Barceló y trofeo.  
3er premio: José Antonio Rey Anguiano y José Luis Santamaría Vicario de Carrasco. Premio: 2 lomos de Carrasco, 2 Magnum de Ibéricos y 2 paraguas Torres y trofeo.  
4º premio: Francisco Javier Tejero Yustos y Andoni Lakabeg Fraile de Carrasco. Premio: 1 vajilla de Chillida Leku, 1 MP3 pendrive de Coca Cola y trofeo.  
5º premio: Francisco Javier Elorriaga Osteicoechea y Jorge Miguel Uribasterra de Carrasco. Premio: 2 Magnum y 2 paraguas de Torres y trofeo.  
6º premio: Pedro Serna Postigo y Juan Fernando Gurrutxaga Linkel en representación de Café central de Irún. Premio: 2 Magnum y 2 paraguas de Torres.

Jose Manuel Etxaniz Makazaga

Jefe del Servicio de Salud Pública y Actividades del Ayuntamiento de San Sebastián

# “Este sistema de autocontrol al principio será un poco rollo para el hostelero, pero le ayudará en la gestión”



Siguiendo la normativa de la UE que exige una correcta trazabilidad de los alimentos, el G. Vasco ha creado un Plan Genérico de Autocontrol para la Hostelería. Así, en el mes de octubre comenzaron su campaña de formación que será llevada a cabo tanto por el Departamento de Gobierno Vasco como por el Servicio Municipal.

¿De dónde nace este sistema de autocontrol?

La autoridad europea de Sanidad ha trazado un programa de autocontrol en distintas áreas que manipulan alimentos cuyo lema es “ del establo a la mesa ”. El significado de este slogan es completamente nítido y quiere decir que cuando compramos un filete debemos saber de dónde viene ese ternero, en qué caserío ha nacido y, si me apuran, hasta lo que ha comido a lo largo de su vida. A eso se le llama trazabilidad y es lo que entre todos debemos garantizar.

¿Y qué es eso del autocontrol?

Olvidamos esos viejos sistemas de inspección donde el inspector acudía al mercado y mandaba tirar a la basura todo aquello que estaba pasado. Ahora la responsabilidad jurídica recae sobre la espalda del que faena, mata, vende o sirve ese género. Cada uno tiene que ser su propio inspector y tiene que garantizar que lo que compra, lo compra en condiciones, lo guarda en condiciones, lo manipula en condiciones y lo pone en el plato en condiciones. Para que el hostelero sea capaz de llevarlo a cabo correctamente se ha creado el Plan Genérico de Autocontrol para Hostelería y en octubre hemos comenzado la campaña de formación en el sector.

¿En qué consiste esa campaña de formación?

El Gobierno Vasco ha editado un material didáctico que se va a entregar a todos los hosteleros. Esta manual de instrucciones explica los pasos que debe seguir para una buena gestión de su negocio desde un punto de vista sanitario. Contiene cedés, fichas de registros y tiene un diseño agradable para que sea fácil su lectura. Pero el objetivo no es sólo que se lea, sino también que se comprenda y sobre todo, se aplique.

Pero además, tengo entendido que vais a realizar charlas presenciales para todos los hosteleros.

Un equipo nuestro va ir determinados días y horas a los locales de Hostelería Gipuzkoa para explicar el plan a todos los hosteleros. También tenemos previsto desplazarnos a las Casas de Cultura municipales, en horarios compatibles con la actividad

hostelera. Les realizaremos las explicaciones pertinentes, les daremos el libro y les intentaremos resolver todas las dudas. Y, si cuando llegan a casa todavía tienen más, les diremos dónde estamos o se las resolveremos a domicilio.

Es importante remarcar que vosotros estáis aquí para ayudarles.

Nuestras oficinas están siempre abiertas para cualquier tipo de asesoramiento gratuito en materia de Sanidad, muchos lo saben y vienen a consultarnos sus dudas. Estamos a su disposición para aclararles dudas por teléfono o aquí en particular. Nuestra disposición siempre es la de colaborar.

¿Estas jornadas formativas van a ser sólo para los hosteleros asociados?

Las charlas son allí porque así nos lo ha brindado la Asociación, pero el plan afecta a todos los hosteleros y, por consiguiente, todos ellos deben acudir. De todos modos, como acabamos de comentar, estaremos en las casas de cultura de los barrios, por si a alguien le incomoda venir hasta los locales de Hostelería Gipuzkoa.

¿Es obligatorio acudir a estas clases sobre el Plan de Autocontrol?

Es obligatorio, además de recomendable. No vamos a pasar lista ni vamos a suspender a nadie pero luego sí que vamos a inspeccionar y, el que no aplique su programa de autocontrol, lamentablemente, será sancionado.

¿Crees que este Sistema de autocontrol va a ser beneficioso para el hostelero?

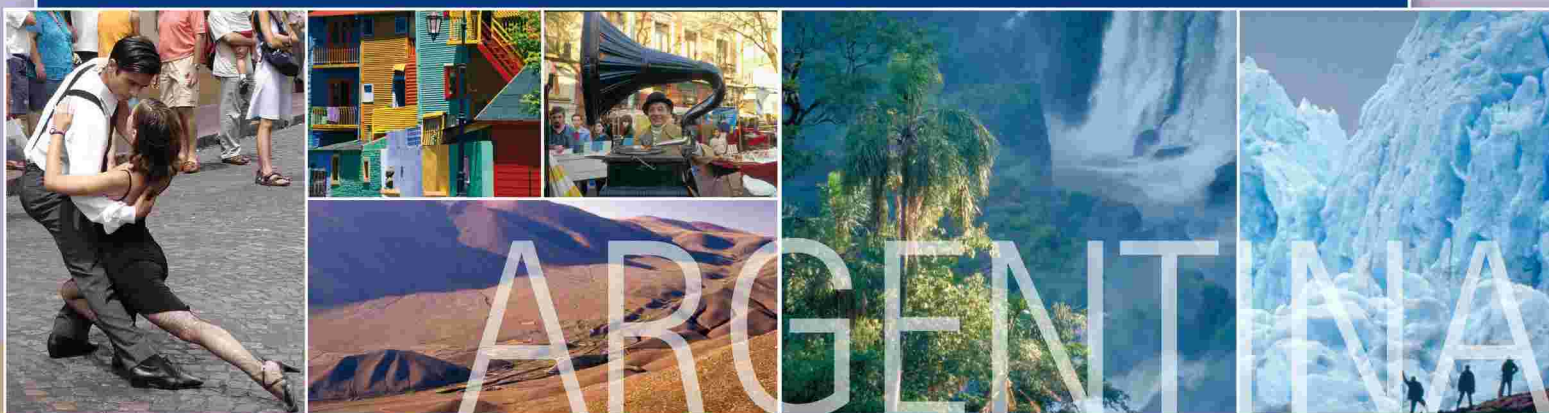
Sin duda. Reconozco que al principio será un poco rollo porque a nadie nos gusta que nos cambien nuestros hábitos de trabajo pero luego el hostelero se dará cuenta de sus aspectos positivos y que incluso le ayuda en la gestión y hasta le resulta más rentable; en realidad, muchos lo vienen realizando, con sus más o sus menos, en todo lo referente al control del producto, compras, recepción, estiba, control del almacén, salidas y quizás les falte la aplicación de esas mismas medidas pero desde una perspectiva higiénica en la cocina, barra y comedor. Hay que insistir en la responsabilidad que inconscientemente en muchos casos, asume el hostelero y se trata de darle herramientas para gestionarla.



PERÚ · del 29 de agosto al 11 de septiembre



ARGENTINA · del 1 al 11 de diciembre



KENIA · del 4 al 12 de diciembre



Guía  
acompañante  
Barceló  
durante todo  
el recorrido.

Grandes Viajes  
Grandes experiencias

Barceló  
VIAJES

El mejor asesoramiento en tu Barceló de SAN SEBASTIÁN: C/ Urbieta, 59 | Tel. 943 456 189



## Mandubiko benta: sabores auténticos en plena naturaleza

La historia de Mandubiko Benta nos remonta a más de un siglo atrás, cuando José Lasa Mujika, abuelo de Presen Lasa Vizcay, la actual propietaria, compró la casa en 1908. Aunque esa es la fecha que marcan las escrituras, José ya llevaba varios años viviendo en la casa, pero la fecha en la que llegó a ella se ha perdido en la noche de los tiempos. Desde que se tiene constancia, Mandubiko benta era utilizado, como su nombre indica, para comer y dormir.

Posteriormente, los padres de Presen, Martín Lasa Lizarazu y María Ángeles Vizcay, siguieron llevando el negocio familiar y fue a la muerte de Martín, en 1990, cuando Presen tomó, hasta hoy, las riendas del restaurante.

Fue entonces, hace 20 años, cuando se llevó a cabo la última reforma que ha sufrido esta emblemática casa, convirtiendo lo que eran las cuadras en el actual comedor. Hay que entender que, antiguamente, Mandubiko benta no contaba para dar comidas más que con el espacio que actualmente ocupa el bar. Martín era tratante y, a fin de cuentas, el ganado tenía más importancia que el restaurante.

A partir de entonces, Mandubiko Benta se ha convertido en uno de los restaurantes más populares de Goierri, Urola Garaia y Urola Erdia, las tres comarcas entre las que se halla situado, haciendo casi de frontera entre ellas. Aunque realmente pertenece a Ezkio-Itsaso, el acceso se realiza por Beasain, subiendo desde el barrio Salvatore, o desde Azpeitia, subiendo por Urrestilla.

El lugar en el que está enclavada Mandubiko Benta es privilegiado. Las vistas al pantano de Arriaran y a las cordilleras de Aralar y Aizkorri, la cercanía a los montes Usurbe e Izazpi, y la proximidad (cinco minutos de paseo) a la curiosa Ermita de Kizkitza lo convierten en un lugar ideal para reponer fuerzas después de un paseo matutino o una dura excursión.

La oferta culinaria de Mandubiko Benta es mayoritariamente tradicional. Los platos están cocinados con cariño y son suculentos, y la relación calidad precio es excelente. En los entrantes destacan los Piñones rellenos de bacalao, los Fritos caseros, la Sopa de pescado o el Revuelto de verduras y langostinos. En temporada se ofrecen otras opciones como el Revuelto de zizas, los Hongos o las Alubias, que son muy solicitadas en invierno.

En segundos podemos optar por la Merluza en todas sus formas, el Rape al horno con refrito y almejas o el riquísimo Rodaballo al horno con refrito y salsa de limón. En carnes no falta la Chuleta de ternera o algún plato con toques modernos como el Solomillo al foie con salsa de Pedro Ximénez. En temporada se ofrece Cordero al horno, aunque conviene reservarlo con antelación.

Los postres, como no podía ser de otra forma, son todos caseros: Tarta de trufa, Tarta de queso, Natillas, Mamina, Arroz con leche, Flan, Brazo de gitano, Tarta de manzana... la variedad es excelente. Una buena comida a la carta en Mandubiko Benta nos saldrá por unos 30-35 euros. El menú del día cuesta 11 y hay menús especiales de fin de semana entre 25 y 38 euros. Un hermoso aparcamiento y una preciosa y bien equipada zona de columpios completan la oferta de un local altamente recomendable.

### MANDUBIKO BENTA

Alto de Mandubia (Carretera Beasain - Azpeitia)  
EZKIO - ITSASO. Tf: 943 88 26 73

## Zezilionea jatetxea: Familia, tradición y gran cocina

El Hotel Restaurante Zezilionea está situado en la plaza del Ayuntamiento de Olaberria, una atalaya privilegiada que ofrece unas inigualables vistas a Aralar y Aizkorri, las dos espectaculares cordilleras que delimitan la comarca del Goierri. En este incomparable marco nos encontramos con este local dirigido por los hermanos Izaro y Ugutz Rubio que, a pesar de que abrió sus puertas en 1999, cuenta con la experiencia añadida de los más de 25 años de experiencia de Juan Rubio, padre de los propietarios y pilar fundamental en la cocina del restaurante. Así pues, Zezilionea es un negocio con un inconfundible sabor familiar y una excelente cocina, basada principalmente en el producto de temporada y adornada con toques de autor. Verduras, pescados... e inimitables hongos. Los platos que encontraremos en la carta de Zezilionea guardan un escrupuloso respeto a la tradición de la cocina vasca, introduciendo toques modernos y coloristas. Entre los entrantes, nos hemos decantado por la Ensalada templada de la casa, elaborada con bacalao y langostino, exquisita y equilibradamente aliñada. Este inicio da paso a los Hongos al horno, especialidad indiscutible de la casa. No conocemos un restaurante que borde con semejante perfección este plato e invitamos a quien esto lea a que no deje pasar la temporada actual de setas sin degustar el que consideramos uno de los mejores platos de hongos de nuestro entorno. Juan Rubio es el guardián del secreto de este plato que se encarga personalmente de elaborar para su satisfacción clientela. Seguimos con otro de los grandes platos de Zezilionea, las Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco. El punto de cocción de las verduras es ideal, y el ibérico está como debe ser, escandalosa y gozosamente crujiente. Pasamos al pescado con unas suculentas Kokotxas de bacalao a la plancha, perfectamente selladas exteriormente mientras conservan toda la melosidad interior de tan exquisito producto. Finalizamos con un equilibrado Entrecot al Roquefort y como postre nos decantamos por la suave Crema fría de yogur con frutas.

Por supuesto, hay muchos más platos en la carta de Zezilionea. En entrantes, nos hemos quedado sin probar propuestas tan sugerentes como la Ensalada de bogavante, la Pasata tagliatelle con jamón y hongos o la Crema fina de patata con hongos y foie. Los pescados son otra de las especialidades del local y en su excelente parrilla se asan diariamente las mejores piezas que aporta el Cantábrico como Besugos, Rodaballos, Meros... mientras en la cocina se elaboran otros platos de pescado como los Lomitos de rape con hongos y langostino o los Lomos de bacalao al horno con piperrada. En carnes, sobresale la Chuleta de viejo a la parrilla, el Confit de pato con panaderas y salsa de Oporto, el Magret con sus tres salsas... todo invita a no dejar pasar mucho tiempo sin realizar otra visita a este templo del buen comer. Buena carta de vinos y mejor servicio. Finalmente, no puede dejar de comentarse la extensa carta de vinos, con gran variedad de Denominaciones de Origen, tanto estatales como internacionales. El servicio de los vinos se realiza con mimo y gran profesionalidad, así como el servicio en general del restaurante, que es local, cercano y terriblemente atento. Un restaurante para repetir sin moderación.

### ZEZILIONEA JATETXEA

Herriko Plaza - OLABERRIA. Tf: 943 88 58 29.





## Jatetxe nahiz hotel, kafetegi nahiz taberna... Ostalaritzan ere egiten du lan **kutxak**.

Zure ostalaritza-negozioan buru-belarri dabilen jendea daukagu. Gure kudeatzaileen ardura da zure finantza-administrazio eta kudeaketa hobetzea, errentagarriago bihurtzea, finkatzea, hobetze-asmoetan laguntzea...

**Autonomo, denda eta enpresa txikietan espezializaturiko kudeatzaileen** zerbitzua daukagu. Profesional hauek behar duzun arreta hurbil eta pertsonalizatu guztia emango dizute, zeure neurrira egindako proposamenekin.

Zure negozioak gehiagora eta hobera egin dezan.



# En la recta final de la modificación de la Ley Antitabaco

Distintos medios de comunicación de ámbito estatal han anunciado la próxima puesta en marcha (se habla del 2 de Enero de 2011) de la ley que prohibirá de manera total el consumo de tabaco en espacios públicos, una prohibición que, a fecha de hoy, es suscrita por tan sólo 4 de los 27 países que integran la Unión Europea. La ley, considerada una ley de bases, establecerá los mínimos legales a partir de los cuales cualquier Comunidad Autónoma podrá legislar de manera más restrictiva. En Euskadi, el borrador de Ley Antitabaco ha sido presentado ya a debate al Parlamento Vasco y, en efecto, su clausulado es más restrictivo que el de la normativa estatal. También en Euskadi se espera que la normativa supere el trámite parlamentario a lo largo del próximo trimestre y pueda ser de aplicación en la primavera del 2011, apenas unos meses más tarde que la normativa estatal.

Preocupados por la nueva ley y los efectos negativos que la misma tendrá sobre la actividad hostelera en general, la Federación Española de Hostelería (FEHR) ha trabajado en el ámbito parlamentario y enviado una misiva a la comisión de Sanidad del Congreso de los Diputados en la que muestra su rechazo a esta nueva ordenanza y presenta cinco nuevas propuestas para que sean debatidas entre todos los grupos parlamentarios.

Como es lógico, la Federación no realiza un rechazo sistemático y, en dicha carta, explica y razona los motivos de su oposición. Así y, antes de realizar sus reivindicaciones, la FEHR deja claras tres premisas importantes sobre su posicionamiento en el tema.

1) El sector hostelero está contra el tabaco y a favor de la lucha contra el tabaquismo. Por eso, están abiertos a colaborar con las autoridades sanitarias en campañas de sensibilización y prevención.

2) La FEHR considera la actual ley, una buena ley. Prueba de ello es que desde el principio los hosteleros la aceptaron y colaboraron con la administración para su rápido difusión e implantación.

3) El posicionamiento en contra de la propuesta presentada se basa únicamente en argumentos económicos, ya que la FEHR considera que la prohibición total supondría, a corto plazo un

desastre económico para el sector. En concreto se estiman pérdidas en la facturación durante el primer año de aplicación de la ley en torno al 10%. Esta previsión se realiza en base a la experiencia previa vivida en establecimientos hosteleros ubicados en centros comerciales (cuyas ventas cayeron un 15%, sin recuperación posterior) y en la caída, de similar magnitud, producida en las cafeterías y restaurantes de las áreas de servicio de autopistas y autovías del conjunto del estado.

La FEHR plantea, en la reivindicación que por escrito se ha hecho llegar a los grupos parlamentarios del congreso, la necesidad de crear, en los establecimientos de hostelería que lo deseen, "Zonas para Fumar" cerradas y compartimentadas. Estas zonas tendrán una limitación del 30% de la superficie del local, estando prohibida la entrada a los menores y serán zonas exentas de servicio, preservándose de esa manera la salud de los trabajadores. En los establecimientos en los que no existieran estas zonas, estará prohibido fumar.

Las "Zonas para Fumar" que se reivindican desde la FEHR, deberán adecuar las instalaciones de extracción, de forma que se consiga una perfecta aireación de las mismas. La FEHR reivindica también la creación de una línea de crédito ICO, o un Plan Renove, que irá dirigido a financiar específicamente las inversiones de "Zonas para Fumar", así como la necesidad de aprobar un período de carencia de 18 meses para que las empresas hosteleras que opten por establecer "Zonas para fumar" puedan efectuar las obras de adecuación en sus establecimientos. Junto con esta propuesta, que ha sido apoyada en la comisión de Sanidad por el grupo popular, la FEHR coincide con Hostelería a Gipuzkoa en la demanda de retirar del actual borrador de ley, todas las referencias que consideren al empresario y el trabajador responsables de las posibles infracciones de la ley cometidas por los clientes.

El Borrador de Ley está en estos momentos en estudio en el Senado y en función de los resultados que obtenga en dicha cámara, deberá remitirse al Pleno del congreso de los Diputados para su votación definitiva. Así pues, las espadas están en alto y, aunque remotas, existen aún posibilidades de que el texto definitivo de la norma recoja las reivindicaciones de la FEHR.

## La situación en Euskadi y el posicionamiento de Hostelería Gipuzkoa

Conocidas las reivindicaciones a la ley de bases estatal hechas por la FEHR, Hostelería Gipuzkoa ha centrado su trabajo ante los partidos políticos con grupo propio en el Parlamento de Gasteiz en tres ámbitos de actuación. Durante la segunda quincena de septiembre, representantes de todos los partidos políticos con grupo propio en el Parlamento Vasco han pasado por Hostelería Gipuzkoa para compartir impresiones. Gracias a este contacto directo, dichos representantes han podido conocer de primera mano las preocupaciones e inquietudes que Hostelería Gipuzkoa tiene ante el borrador de Ley vasca.

La primera inquietud transmitida a los parlamentarios vascos es la de modificar la ley en dos aspectos sustantivos: 1) Sobre la responsabilidad de la infracción, Hostelería Gipuzkoa no considera justo que se castigue de igual modo a quien no impide la infracción que al propio autor de ésta. Como la FEHR, Hostelería Gipuzkoa exige que se suprima cualquier mención a la responsabilidad solidaria del hostelero en la infracción de sus clientes y exige que se exima al hostelero de la labor de denuncia de las infracciones cometidas por sus parroquianos.

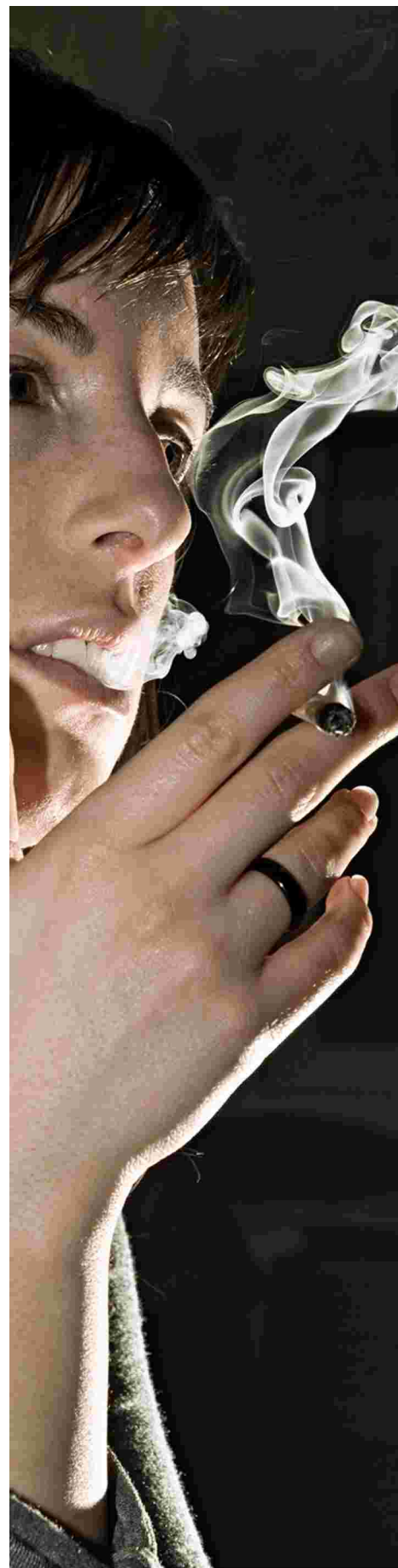
2) Respecto a la igualdad de todos ante la ley, Hostelería Gipuzkoa pide llamar a las cosas por su nombre e incluir en la redacción del artículo 23 a las sociedades gastronómicas como lugares donde está prohibido fumar, siempre y cuando se estén realizando labores hosteleras con compensación económica. El objetivo es que no haya lugar a equívocos.

### Son necesarias medidas de acompañamiento a la nueva Ley

La segunda demanda reivindica la necesidad de apoyar la promulgación de esta ley con medidas de acompañamiento que palien el previsible efecto económico de la misma. Es especial, se considera necesaria la compensación de las inversiones que hace tan solo cinco años

diferentes establecimientos tuvieron que realizar para adaptar sus locales a la ley estatal de diciembre de 2005. Y es que con la nueva ley, aquellas reformas se han convertido en un gasto inútil que no debe ser soportado por los que en su día cumplieron la norma. Por ello, Hostelería Gipuzkoa piensa que debe arbitrarse un sistema de compensaciones que restituya el equilibrio económico de los afectados y permita su resarcimiento.

Como medidas de acompañamiento se apuntan también la necesidad de revisar y unificar las normativas municipales de terrazas, ya que va a ser el único espacio hostelero donde esté permitido fumar y es previsible que se produzca un incremento de su demanda. De la misma manera, se hace necesaria la revisión de la normativa municipal de civismo de cara a establecer las responsabilidades que, a nivel de ruido nocturno, se van a derivar como consecuencia de ley antitabaco. Por último Hostelería Gipuzkoa ha demandado de las autoridades legislativas vascas la redacción de un Reglamento que desarrolle de manera concisa la tipificación del concepto " Deber de vigilancia de prevenir la infracción" del que habla la futura ley, a fin de evitar subjetividades en la aplicación de la misma por parte de los equipos de inspección encargados de velar por su cumplimiento. Un Reglamento claro que exima de una vez y para siempre la responsabilidad del hostelero para con el cumplimiento de dicha norma. Por último, respecto a la idea de aplicar la ley autonómica a partir de Enero de 2011, Hostelería Gipuzkoa opina que no es el mejor momento debido a la especial situación de crisis que vivimos y propone posponer su entrada en vigor hasta que llegue la deseada recuperación económica. Así, un plazo de 18 meses es el que considera apropiado para que remonte el sector hostelero. Del mismo modo, considera que la ley vasca mucho más restrictiva que la estatal va a suponer un indudable agravio comparativo con respecto a la hostelería del resto del estado.





Si das un paseo por el Parque Tecnológico de Miramón, verás que por una de sus laderas se erige un edificio singular. Esas obras son el esqueleto de un ambicioso proyecto que comenzó hace tres años y medio y que ultima ya sus últimas fases. El Basque Culinary Center será el único centro en el mundo que combina una Facultad de Ciencias Gastronómicas y Centro de Investigación e Innovación en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.

# Basque Culinary Center

Gipuzkoa es tierra de cocineros. Su excelente trabajo ha situado al territorio en la meca de la alta cocina. Y son ellos los que desde hace varios años llevan demandado un proyecto de formación hostelera de gran envergadura. Lo han conseguido. Y no sólo eso, han participado activamente en su creación. Así, el patronato de la Fundación Basque Culinary Center está constituido, junto con Mondragón Unibertsitatea, por los siguientes cocineros: Juan Mari Arzak, Martín Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz y Eneko Atxa. Desde el principio, las instituciones también lo vieron con buenos ojos y se unieron al proyecto. De este modo, el BCulinary ha sido apoyado por el Gobierno Vasco, el Ministerio de Ciencia e Innovación, la Diputación Foral de Gipuzkoa y el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián, además de dos empresas punteras del País Vasco: el centro tecnológico AZTI-Tecnalia y la empresa Fagor Group.

Los objetivos del BCulinary son garantizar la continuidad de la cocina vasca y española como polo de alta cocina, promover la investigación y transferencia de conocimiento en los profesionales de la gastronomía y lograr una proyección internacional. Para este fin, se ha creado un Consejo Asesor Internacional presidido por Ferrán Adriá y en el que tomarán parte algunos de los cocineros más influyentes del mundo. Este organismo tiene como

objetivo asesorar al centro en labores estratégicas otorgándole una proyección internacional.

## ¿Qué ofrecerá?

BCulinary está adscrito a Mondragón Unibertsitatea y ofrecerá el grado en Ciencias Gastronómicas y Culinarias, un título universitario oficial de cuatro años de duración que abarcará áreas de conocimiento como cocina-sala, gestión del negocio, ciencia y tecnología y cultura y arte y que se impartirá en castellano e inglés. También prestará especial atención a los postgrados y a la formación continúa. Así, la Facultad tendrá una amplia oferta de formación dirigida a los profesionales del sector.

Por otro lado, en el marco del proyecto, se contempla la creación de un Centro de Investigación e Innovación en alimentación y gastronomía. Dicho sector tiene un enorme potencial y se esperan importantes avances en I+D+I. El BCulinary viene a responder a muchas de las necesidades y oportunidades que se vislumbran en el mercado.

En definitiva, el Centro fomentará la recuperación del concepto gastronómico, el sentido del placer, la importancia de las etiquetas de calidad, y sensibilizará al sector, así como a la sociedad en general, de la importancia de la calidad y la autenticidad. Todo ello, desarrollará la competitividad del sector hostelero.

Joxe Maria Aizega, Director de Basque Culinary Center

# “En los tiempos que corren hacen falta proyectos ilusionantes como éste”

Vinculado a la docencia universitaria desde hace tiempo, cuando le presentaron este proyecto no lo dudó ni un instante. Así, Joxe Mari lleva trabajando duro en el proyecto desde sus inicios. Nos cuenta cómo marchan las cosas.

¿Qué tiene Bculinary Center que no tienen otros centros similares?

Sin duda, su vinculación con el sector. Y es que muchos de los cocineros importantes de la provincia están implicados en su creación. Además, algunos de los cocineros más influyentes del mundo participarán activamente en el Consejo Asesor Internacional presidido por Ferrán Adriá. Éstos realizarán labores estratégicas y le otorgarán proyección internacional.

Sé que para vosotros la proyección internacional es muy importante.

¿En qué dirección estáis trabajando?

Es uno de los puntos claves del Centro y no estamos escatimando esfuerzos para conseguirlo. Sin ir más lejos, hace unas semanas estuvimos en la Expo de Shangai junto con algunos cocineros presentando el proyecto. El resultado fue satisfactorio y vinimos muy contentos.

Este proyecto nace de la mano de Mondragón Unibertsitatea y de los cocineros guipuzcoanos pero, también, gracias al apoyo de las instituciones. ¿Cómo fue su implicación?

Enseguida se dieron cuenta de que se trataba de un proyecto de país que había que apoyar. Bculinary es un proyecto ambicioso, aspira a ser un referente mundial y va a mejorar la competitividad de la zona en todos sus aspectos. En los tiempos que corren hacen falta proyectos ilusionantes y, éste, es uno de ellos.

¿Cuál es el trabajo de Mondragón Unibertsitatea?

El Bculinary es el resultado de unir la gastronomía con la universidad y, nosotros, hemos aportado el saber hacer universitario. Al principio hubo gente escéptica que aseguraba que no se podía unir estos dos conceptos pero, tras el trabajo realizado, ya no los hay.

¿Qué dificultades habéis encontrado?

Las típicas que surgen cuando pones en marcha algo tan complejo pero ninguna reseñable como para que haya cambiado nuestro guión. Todas las fases del proyecto marchan según está estipulado e, incluso las obras, se están realizando en un tiempo récord. El edificio comenzó a construirse en enero y en sólo diez meses ya está el esqueleto prácticamente terminado.

¿El edificio también será especial?

Queremos que se convierta en un edificio emblemático de la ciudad. Por eso, en junio de 2008 pusimos su proyecto a concurso. La propuesta ganadora representa cinco platos de forma irregular que se integran de forma soberbia en la ladera en la que posa.

¿Qué les diríais a los hosteleros guipuzcoanos?

A los empresarios del sector les diría que aquí hay una entidad que está para ayudarles. Nuestro objetivo es crear sinergias que puedan ser beneficiosas para ambos. Desde Hostelería Gipuzkoa saben de la importancia de este proyecto y, por ello, tenemos una relación excelente.





# Resumen Ley 32/2010 Protección por Cese de Actividad de los Trabajadores Autónomos

(Esta Ley entrará en vigor a partir de febrero 2011)

## Acción protectora

Incluye las prestaciones siguientes:

1. La prestación económica por cese total, temporal o definitivo, de la actividad.
2. El abono de la cotización de Seguridad Social del trabajador autónomo por contingencias comunes al Régimen correspondiente.
3. La base de cotización durante ese período corresponde a la base reguladora de la prestación por cese de actividad, calculada mediante el promedio de las bases por las que se hubiere cotizado durante los doce meses continuados e inmediatamente anteriores a la situación legal de cese.
4. Medidas de formación, orientación profesional y promoción de la actividad emprendedora de los trabajadores autónomos beneficiarios del mismo, a los que pueda convocarle el Servicio Público de Empleo, o en su caso el Instituto Social de la Marina

## Requisitos para el nacimiento del derecho a la protección

1. Estar afiliados y en situación de alta al Régimen Especial de Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos, o al Régimen Especial de Trabajadores del Mar.
2. Tener cubierto el período mínimo de cotización por cese de actividad, doce meses continuados e inmediatamente anteriores a la situación legal de cese.
3. Encontrarse en situación legal de cese de actividad y acreditar activa disponibilidad para la reincorporación al mercado de trabajo, a través las actividades formativas, de orientación profesional y de promoción de la actividad emprendedora a través del Servicio Público de Empleo o, en su caso el Instituto Social de la Marina.
4. No haber cumplido la edad ordinaria para causar derecho a la pensión contributiva de jubilación.
5. Hallarse al corriente en el pago de las cuotas a la Seguridad Social. En caso contrario existe un plazo improrrogable de treinta días naturales para efectuar el ingreso las cuotas debidas.

## Situación legal de cese de actividad

1. Concurrencia de motivos económicos, técnicos, productivos u organizativos determinantes de la inviabilidad de proseguir la actividad económica o profesional.
  - a. Existan pérdidas en un año completo > 30% de los ingresos o > al 20% en dos años consecutivos y completos.
  - b. Existan ejecuciones judiciales por cobro de deudas reconocidas judicialmente que comporten al menos el 40% de los ingresos de la actividad del trabajador autónomo del ejercicio económico anterior.
  - c. Declaración judicial de concurso que impida continuar la actividad.
2. Por fuerza mayor, determinante del cese temporal o definitivo,

o de la interrupción de la actividad económica o profesional.

3. Por pérdida de la licencia administrativa, siempre que la misma constituya un requisito para el ejercicio de la actividad económica o profesional.
4. La violencia de género determinante del cese temporal o definitivo de la actividad de la trabajadora autónoma.
5. Por divorcio o acuerdo de separación matrimonial en los supuestos en que el autónomo divorciado o separado ejerciera funciones de ayuda familiar en el negocio de su excónyuge o de la persona que se ha separado.
6. Cuando el trabajador autónomo tenga a uno o más trabajadores a su cargo y concorra alguna de las causas anteriores, será requisito previo al cese de actividad el cumplimiento de las garantías, obligaciones y procedimientos regulados en la legislación laboral. En ningún caso se considerará en situación legal de cese de actividad:

Aquellos que cesen o interrumpan voluntariamente su actividad.

## Duración y cuantía de la prestación

1. La duración de la prestación por cese de actividad estará en función de los períodos de cotización con arreglo a la siguiente escala:

Período de cotización (meses)	Período de la protección (meses)
De doce a diecisiete.....	2
De dieciocho a veintitrés.....	3
De veinticuatro a veintinueve.....	4
De treinta a treinta y cinco.....	5
De treinta y seis a cuarenta y dos.....	6
Cuarenta y tres a cuarenta y siete.....	8
Cuarenta y ocho o más.....	12

2. Duración de la prestación por cese de actividad de los trabajadores a partir de 60 años:

Período de cotización (meses)	Período de la protección (meses)
De doce a diecisiete.....	2
De dieciocho a veintitrés.....	4
De veinticuatro a veintinueve.....	6
De treinta a treinta y cinco.....	8
De treinta y seis a cuarenta y dos.....	10
Cuarenta y tres o más.....	12

## Cuantía de la prestación económica por cese de actividad

La base reguladora de la prestación económica por cese de actividad será el promedio de las bases por las que se hubiere cotizado durante los doce meses continuados e inmediatamente anteriores a la situación legal de cese.

La cuantía de la prestación, durante todo su período de disfrute, se determinará aplicando a la base reguladora el 70 %.



on egin



DECANO DE LA PRENSA GUIPUZCOANA [www.diariovasco.com](http://www.diariovasco.com)

# EL DIARIO VASCO

**V.** REDES SOCIALES: UNA NUEVA  
FORMA DE CONOCERSE



LA REAL SOCIEDAD  
APUESTA POR LA CANTERA

Uno de cada dos guipuzcoanos,  
según las



**EXCLUSIVAS QUISER**

José María Pérez

1.- En Quiser vemos a la hostelería de Gipuzkoa como un moderno motor que activa la economía y apoya el desarrollo del ocio, además genera una importante masa de empleo y de satisfacciones a sus clientes.

2.- Seguro que un importante ahorro de costes en sus compras y con nuestro servicio puerta a puerta un fuerte ahorro en sus stocks, además de comprar primeras calidades.

3.- Incrementar cuota de mercado a través de nuestra forma de ser, es decir, máxima calidad en producto y servicio al precio justo.

4.- Los resultados indican que estamos en buena línea, nuestra apuesta es moderna, ágil y económicamente hablando muy agresiva para el momento actual.

1.- ¿Cómo veis el sector Hostelería en Gipuzkoa?

2.- ¿Qué puede aportar su empresa a Hostelería Gipuzkoa?

3.- ¿Cuáles son los retos de su empresa para este próximo semestre?

4.- ¿Conoce la tendencia del mercado de su producto?  
¿Su apuesta es competitiva?



**CAFÉ FORTALEZA**

Luis Alberto Bercianos

1- El sector de la hostelería en Gipuzkoa se asemeja al resto del territorio, es un canal con una amplia oferta de establecimientos, atomización del canal y con un predominio de microempresas.

El reto del sector de la hostelería en Gipuzkoa es seguir innovando y aportando un valor diferencial que justifique la diferencia de precio que paga el consumidor final entre un establecimiento de hostelería y su consumo en el hogar. Vendemos un momento, una sensación, no un producto.

2.- El momento de llegar al consumidor final y fidelizarlo es ahora. Dado que las marcas son garantía de conocimiento y credibilidad, Café Fortaleza puede aportar su experiencia de 125 años (somos la marca activa más antigua del sector en el País Vasco), su reconocimiento y prestigio por parte del consumidor final como lo refrenda el dato de que, entre las marcas de café, una de cada tres tazas consumidas en nuestra zona de influencia son de Café Fortaleza.

3.- El reto de Café Fortaleza es adaptar nuestra oferta a los nuevos hábitos de los consumidores finales para reportar



a nuestros clientes nuevas fuentes de negocio y de mejora de su rentabilidad.

Para ello colaboramos con nuestros clientes en el desarrollo del "momento café" del consumidor final en el establecimiento. Fruto de ello es el incremento de la variedad de nuestra oferta en productos relacionados con el café: bebidas calientes, latte art, combinados, bebidas frías...

4.- Según estudios del Ministerio de Agricultura son dos las tendencias que influyen en el consumo de la categoría de café:

De cada 100 consumidores que entran en un establecimiento de hostelería casi 30 toman un café, siendo el momento de consumo "desayuno" el único que ha crecido respecto al año anterior.

El consumo entre hostelería y hogar se difumina cada vez más, la comida para llevar, la comida preparada, el take away cobran cada vez más protagonismo. En Café Fortaleza estamos constantemente buscando nuevas alternativas para adaptarnos a las tendencias del sector y así poder dotar a nuestros clientes de herramientas diferenciadoras con las cuales poder atraer y fidelizar a sus clientes.

## PANIFICADORA HERNANI (SULABE) José Manuel Ferreiro

1.- La hostelería de Gipuzkoa es uno de los grandes reclamos de cara al exterior y para los propios guipuzcoanos. El arraigo que tiene la cultura gastronómica es enorme. Además, la oferta con la que cuenta la hostelería para elegir producto es un signo de que seguimos siendo muchos y que tal vez sea uno de los sectores que menos se resientan.

2.- Innovación y frescura en los productos que ofrecemos a todo tipo de establecimientos del sector, por ejemplo, llevamos mucho tiempo trabajando el proyecto Sulabe Delicass Fussion para el maridaje del pan con el fin de aportar un importante valor de diferenciación. Para ello hemos elaborado panes de diferentes sabores a combinar en función del plato elaborado. Muy interesante, innovador y con un resultado inesperado.

Este desarrollo, unido a la gran cantidad de años que llevamos en el sector nos ha dado muchas pistas sobre la mejor de atender la demanda, y hasta hemos llegado al punto de ofrecer al restaurador que lo desee panes a medida, sujeto a consumos mínimos, en función de sus necesidades, gustos o preferencias.

Además tenemos un servicio de reparto que abarca todo el territorio y de manera especial la zona de Donostialdea, ya que es aquí donde se encuentran más de la mitad de los asociados.

3. Nuestro reto es mantener la calidad de producto y servicio sin caer en tentaciones de reducción de costes en detrimento del cliente. Actualmente hacemos panes tanto para pintxos como para menús del día y para cocina de autor, así queremos seguir y si podemos mejorar, pues lo intentaremos. El objetivo de Sulabe a largo plazo es el de ser un referente en la hostelería de Gipuzkoa.

4.- Entendemos que la apuesta sí es competitiva, tanto en precio como en producto y servicio.

En cuanto a la tendencia, en estos momentos es complicado hacer un diagnóstico claro y acertado. Estamos en un momento en el que tenemos que ser conscientes de la realidad de la situación y debemos afrontarla de la mejor manera posible.

En relación al producto, sí que estamos percibiendo una tendencia cada vez mayor al consumo de pan de tipo rústico.



## ASISMAN José María Llano

1-Está asustado por la crisis, pero no puede quedarse parado y debe comenzar a gestionar de una forma óptima la gestión de compras, (costes, escandallos, stock, etc...) como de ventas, (fidelización de clientes, mayor rotación de mesas, cuadros de caja, etc...) y las "perdidas desconocidas".

2-Asisman con su experiencia de más de 25 años dedicándose exclusivamente a la gestión de establecimientos de hostelería, aporta al sector las herramientas necesarias para abrir una nueva etapa en la manera de gestionar sus negocios haciéndolos más competitivos.

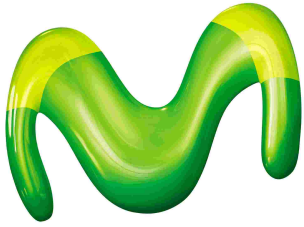
3-En el próximo semestre, son varias las novedades, una de ellas es el revolucionario cajón portamonedas en el cual el personal del establecimiento no tiene acceso directo al dinero, es decir, se introduce el importe de la consumición y el cajón te devuelve directamente los cambios. De esta manera se elimina el descuadre de caja y las "perdidas desconocidas", que ha sufrido y sufre de forma notable este sector. Otra novedad será el ICGKiosk, para

establecimientos que ofrecen servicio de comida rápida, venta de consumiciones y venta de entradas. Es una solución global de fácil usabilidad, con software visual-táctil avanzado y está disponible en diferentes idiomas (inglés, alemán, francés, español...).

Otra de las novedades es el sistema de gestión para hoteles, pensiones, casas rurales, etc... Integrado totalmente en la gestión interna, restaurante, actividades, contabilidad, etc... este sistema está preparado para actuar directamente con centrales de reserva y reservas de clientes finales a través de Internet, entre otras muchas cosas.

4- La tendencia actual de nuestro producto es realmente prometedora, estamos ya en más de 40 países y el sistema está traducido a más de 23 idiomas, estamos a la vanguardia tanto del Software como del Hardware que utilizamos garantizando de manera continua la calidad del sistema y la asistencia técnica de 365 días al año que ofrecemos.

Lo mejor de todo es que a pesar de ser la empresa que dispone del sistema de gestión más avanzado, disponemos de la mejor relación calidad precio.



# Una promoción excepcional para los asociados con Movistar

Si quieres revisar tus condiciones en telefonía móvil y fija, tanto para tu negocio como para tu consumo particular o el de tu familia, esta noticia te interesará.

La Asociación ha llegado a un acuerdo con Movistar para mejorar las condiciones de telefonía de los asociados. Además del compromiso de gratuidad en la instalación de nuevos equipos WIFI en nuestros establecimientos (con descuentos durante el primer año del 50% en tarifa y del 10% en los años posteriores), Movistar va a hacer una oferta de Blackberrys desde 0 euros para los Asociados a Hostelería Gipuzkoa. En tu dispositivo blackberry podrás recibir, vía SMS o e-mail, todos los avisos, noticias e información que genera la Asociación.

Para llevar adelante la promoción de blackberrys y el análisis de tus gastos de telefonía y hacerte una propuesta de mejora, Cesar Montalbán, del equipo de Unión Radio-Movistar, estará atendiendo las consultas que los asociados quieran hacer en la sede de la Asociación todos los martes de 9 a 13,30.

Acércate a la Asociación o llama y pregunta por César. También puedes hacerle tus consultas por e-mail en [Telefonia@hosteleria.gipuzkoa.com](mailto:Telefonia@hosteleria.gipuzkoa.com).

Mejora tu conectabilidad con la Asociación y aprovéchate de esta promoción y revisa tus costes en telefonía.



## Zona Fútbol llega a Gipuzkoa

La primera red de establecimientos de hostelería de España tematizados en torno al fútbol amplía su territorio. En esta ocasión, busca nuevos interesados en Gipuzkoa.

Zona Fútbol, proyecto promovida por FEHR, comienza una nueva iniciativa para captar lugares de hostelería que llega hasta Gipuzkoa. Se trata de una red de establecimientos de hostelería de toda España, unidos por una serie de servicios y ofertas comunes para así ofrecer a sus clientes un ambiente tematizado y óptimo para ver el fútbol. Adherirse a la red Zona Fútbol no supone ningún gasto para el establecimiento. Únicamente debe ser socio de alguna asociación integrada en FEHR –como es el caso de Hostelería Gipuzkoa–, disponer de pantalla de gran formato o diversos monitores en color y de una superficie de 100m<sup>2</sup> para clientes, además de servicio en barra y en sala.

Los beneficios que trae ser miembro de Zona Fútbol son grandes. De este modo, la tematización del local es gratuita (a través de folletos, pegatinas, etc.) y estará dentro de la promoción del establecimiento en las campañas nacionales e internacionales de Zona Fútbol.

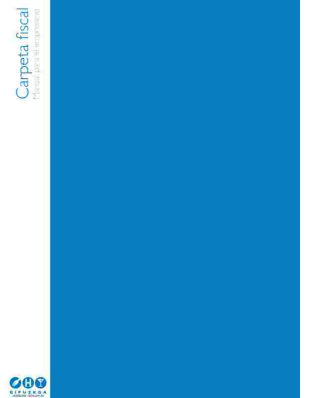
Los colaboradores que hacen posible la existencia de este proyecto son Coca Cola, Diageo, Maho, Gol bar y Marca. Estos serán los que proporcionen diversas ofertas a lo largo de la temporada. Por ello, para unirse debe proporcionar productos de estas marcas. Si estás interesado en que tu establecimiento se adhiera a la red, únicamente debes cumplimentar con los datos de tu establecimiento el formulario web que encontrarás en <http://fehr.es/formulario.html>. En caso de no tener acceso a Internet, puedes llamar a la Asociación y nosotros nos encargaremos de rellenar la ficha. Una vez recibidos los datos, Zona Fútbol se pondrá en contacto con vosotros para concertar una cita en la que visitarán tu establecimiento para comprobar que reúne las características.

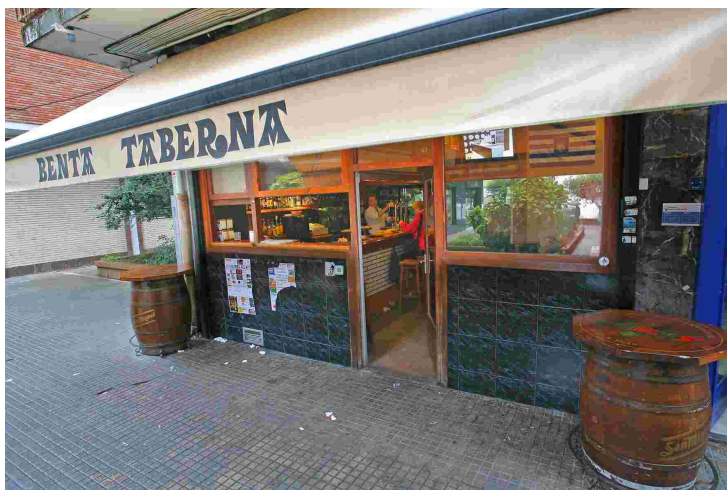


**Gipuzkoako Foru Aldundia**  
Diputación Foral de Gipuzkoa

## Edición de la carpeta fiscal en colaboración con el departamento de Hacienda de la Diputación Foral

La Asociación editará a principios del año 2011 una Carpeta Fiscal en colaboración con el departamento de Hacienda de la Diputación Foral de Gipuzkoa. La carpeta, que se enviará a todos los asociados con la revista de invierno de 2011 – Febrero-, aporta consejos prácticos sobre la relación con Hacienda, además de detallar de manera pormenorizada el calendario fiscal de aplicación en el sector Hostelería. El trabajo, supervisado por el equipo fiscal de la Asociación que lidera Gema Diaz, se ha desarrollado a tenor del acuerdo de colaboración suscrito el pasado mes de Mayo por Hostelería Gipuzkoa y el ente foral.





### Bar Benta

La pareja formada por José Luis Sánchez y Olatz Castro lleva cuatro años trabajando día y noche para sacar adelante el Bar Benta de Usurbil. Situado en pleno centro del pueblo, es un lugar ideal para tomar raciones, bocadillos y platos combinados. A destacar sus jugosos pollos asados que triunfan para llevar. Por otro lado, los viernes y sábados a la noche, la música sube los decibelios y los más animados mueven el esqueleto hasta que el cuerpo aguanta. C / San Ignacio, 1 (Usurbil) - Tel: 943369305

### Bar Lugaritz

Mireille Navarro, con la inestimable ayuda su pareja Gorka Leal, acaba de inaugurar el Bar Lugaritz. En una situación estratégica, espera convertirse en ese sitio donde universitarios y trabajadores de la Cámara de Comercio paren para tomar un café, degustar un buen vino, refrescarse con una cerveza y reponer fuerzas con un bocata o una ensalada. También van a dar importancia a su barra de pintxos. No habrá muchos pero sí selectos. Elaborados con cariño, realizarán nuevas propuestas cada quince días. Avenida Tolosa, 77 - Tel: 661263422

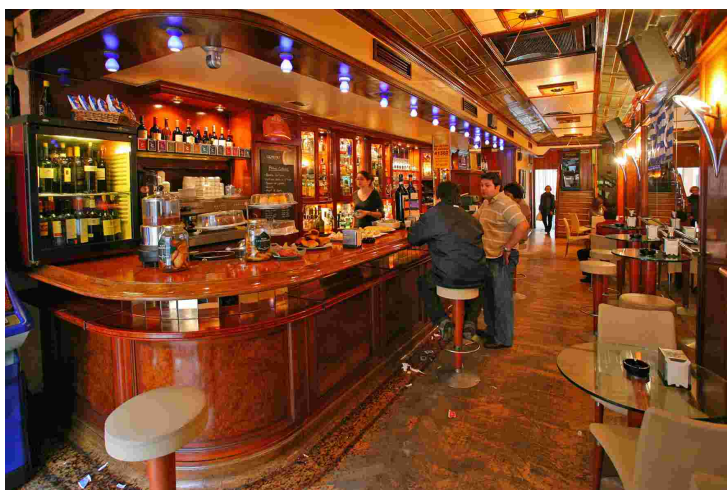


### Bar Agustín

En este bar de Amara el ajetreo comienza desde bien pronto, a las siete ya está sirviendo desayunos y el movimiento continúa hasta la noche con cenas e, incluso, alguna copa. Los fines de semana, además, éstas se estiran hasta la hora del cierre. Imanol Garmendia que empezó en el bar con tan sólo 24 años lleva siete trabajando duro para sacarlo adelante. Por suerte, ahora cuenta con la inestimable ayuda de su mujer Sonia. Se trata de uno de los establecimientos con más vida del barrio y en verano su terraza se convierte en el punto de encuentro ideal para los vecinos de la zona. Av. Sancho el Sabio 16 - Tel: 943471752

## Nuevos asociados

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



### Nuevos asociados

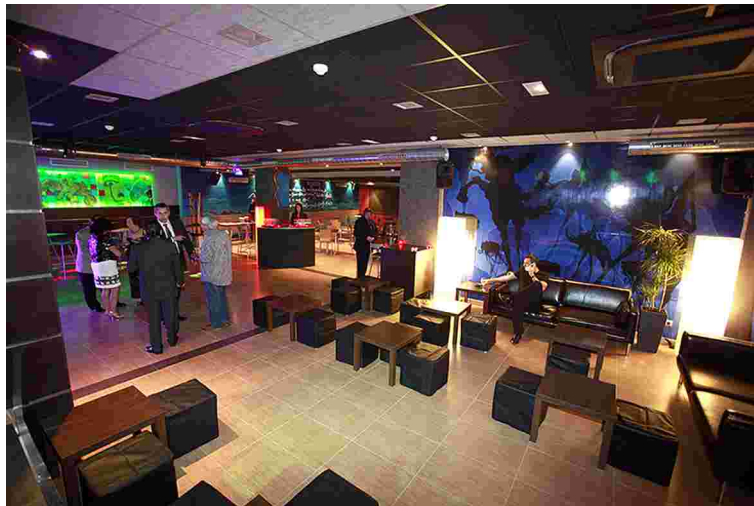
Gaztelutxo, Bar, Andoain  
 Agustín, Bar, Donostia  
 Akua, Discoteca, Donostia  
 Bretxa Kafe, Cafetería, Donostia  
 Irune, Pensión, Donostia  
 La Diosa, Bar, Donostia  
 Las Tablas, Bar, Donostia  
 Lugaritz, Bar, Donostia  
 Maritxu, Bar, Donostia  
 New York, Cafetería, Donostia  
 Oñati, Bar, Donostia  
 The Place, Bar, Donostia  
 Sala Gala, Discoteca, Hernani  
 Pari-berri, Bar Rte., Pasajes  
 Benta, Bar, Usurbil  
 Xarma Taberna, Bar, Usurbil

### Discoteca Sala Gala

Inaugurada hace menos de un año y con una decoración espectacular (inspirada en Gala, la musa de Dalí), esta sala de 580 m2 está totalmente equipada para poder organizar todo tipo de fiestas o eventos. Detrás de este ambicioso proyecto se encuentra el hostelero Javier Sancho quien se ha rodeado de un equipo joven con ganas de luchar en estos tiempos tan difíciles.

Así, son muchas las actividades que han organizado y siguen organizando. Los viernes, por ejemplo, todas las academias de Gipuzkoa acuden a la Sala Gala para disfrutar de lo que ellos han denominado, viernes salseros. Por otro lado, sábados y domingos por la tarde, los mayores de 40 años tiene la oportunidad de bailar la música de toda la vida y, a la noche, fiestas temática para todo tipo de público. Además, las óptimas condiciones de la sala y su cómodo parking le han convertido en una opción idónea para post-bodas. El proyecto va para adelante y, en breve, abrirán una cafetería-restaurante que abarcará una gastronomía tradicional de calidad.

Frontón Galarreta s/n (Hernani) - Tel: 943 333116  
www.sala-gala.com



### Hospedaje Pensión Irune

Mari a Jesús Ariceta y Gaspar Tolosa, madre e hijo, se encargan de hacer de la Pensión Irune de lo Viejo una de las más acogedoras de Donostia. Cuatro años llevan ya ofreciendo alojamiento a todo tipo de viajero y dejándoles un buen sabor de boca. Tanto es así, que muchos repiten. Con ocho habitaciones totalmente reformadas, la pensión destaca por una buena relación calidad precio. Todas ellas están perfectamente equipadas y tienen baño privado, ideales para viajeros independientes que saben lo que quieren. San Jerónimo, 17 (Donostia) - Tel: 943425743



dedonet consta de una serie de **servicios online** que puedes utilizar alquilando su uso. Benefícate desde ya de las más avanzadas herramientas sin tener que pagar altos precios por su desarrollo:

#### Boletines-Newsletters:



Crea y envía **Boletines** personalizados a tus clientes vía e-mail.

Infórmales de tus precios, cambios en la carta o eventos especiales...

Haz que recuerden tu local y ofertas periódicamente!

#### Gestión de Comensales:



Una herramienta online que permite delegar en los anfitriones la creación de las **listas de invitados** así como su **distribución en las mesas**, según las **plantillas** creadas por el restaurante.

Olvida esta tediosa tarea. Contrata tu banquete y olvídate hasta el momento de imprimir las listas de invitados y mesas!

#### Encuestas online:



¿Necesitas conocer la **opinión** de tus clientes acerca de tu servicio, calidad, precio, etc?

Diseña una **encuesta** y aprende más de tí!

[www.dedonet.net](http://www.dedonet.net)

dedonet es un servicio desarrollado por:  
[www.dedomultimedia.com](http://www.dedomultimedia.com)

### La Diosa

Este nuevo establecimiento situado en el corazón de Donostia, quiere convertirse en una referencia de las tardes-noches de la capital guipuzcoana. Bajo la dirección de Javier Ibeas e Iñigo Iriarte, La diosa es un establecimiento diferente. Nada más entrar, su espectacular decoración nos recuerda que en Donostia faltan espacios como éste, lugares en los que disfrutar de una buena copa después de cenar o bailar buena música. Pero, además, La Diosa está marcando tendencia al convertirse en pionero de la noche donostiarra, y declarar su establecimiento como espacio sin humo.

San Martín, 49 (Donostia)

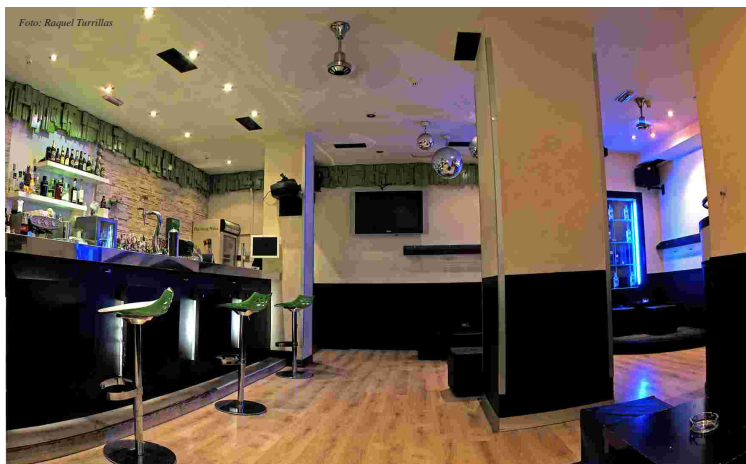
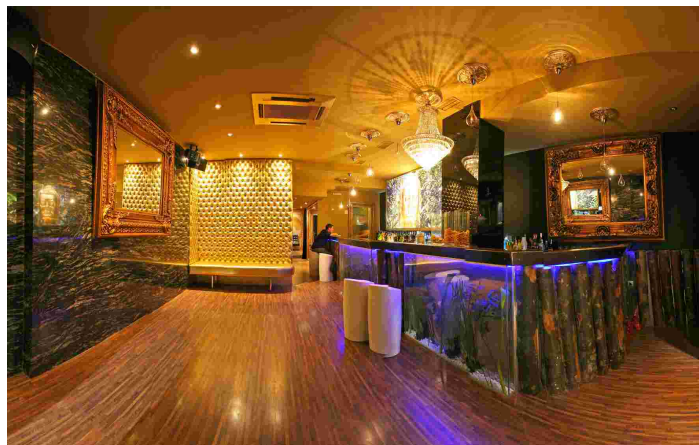


Foto: Raquel Turrillas

### The Place

Cuando se juntan un local con encanto y un hombre que lleva ligado a la hostelería durante los últimos 18 años, lo lógico es que el resultado sea excelente. Es el caso de este céntrico bar donostiarra y de su responsable, Joseba Sueskun, que han convertido a The Place en uno de los bares de moda de la capital. Con una decoración moderna y cuidada, nos encontramos ante un establecimiento muy familiar. Sin duda, el lugar perfecto para disfrutar de un mojito o una caipirinha y bailar los temas del momento, gracias a la selección de temas y la presencia de djs de renombre.

Larramendi, 9 (Donostia) - Teléfono: 943 468131



**Cafés**  
**la Brasileña**  
*Pasión por el Café*



## Abridor de cava

Es uno de los elementos más curiosos que nos hemos encontrado en el sector en los últimos meses. De una comodidad pasmosa, este pequeño y ligero sacacorchos de cava profesional permite abrir las botellas de una manera rápida, fácil, segura y en muy poco tiempo. Además, cuenta con dos picos en forma de "U" para mayor agarre del corcho. Disponible en acabado mate negro, plata y oro, se comercializa a través de la empresa koala.

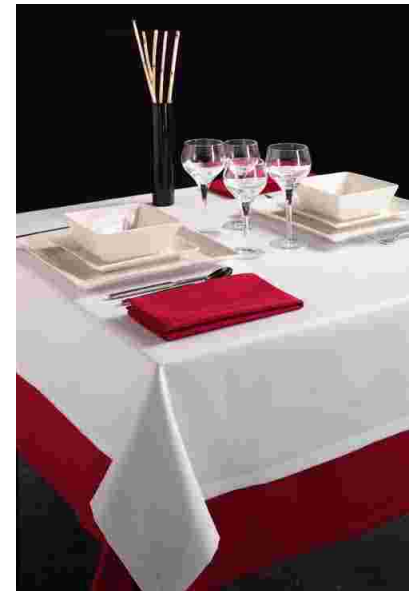
[www.koalachampagne.com](http://www.koalachampagne.com)

# Diseño

## Mantelería 100% poliéster (tacto algodón)

Nueva colección de mantelería 100% poliéster (tacto algodón). Ancho de tejido 305 cms. De fácil lavado y planchado -sin pérdidas de color y sin encogimiento-, manteniendo el tacto suave del algodón. Menos tiempo de lavado y menos tiempo de secado. Disponible en una amplia gama de colores en stock permanente, es ideal para caterings, hoteles y restaurantes. Comercializan el tejido en metros y en prenda confeccionada, con la posibilidad de realizar cualquier tipo de medida y tipo de confección.

[www.lybatextiles.com](http://www.lybatextiles.com)



## Tabla de corte

Araven lanza al mercado una nueva tabla de polietileno, que se ajusta rigurosamente a la normativa que evita contaminaciones cruzadas y focos de infección. Frente a los problemas que generan a los usuarios otras tablas de corte, la empresa zaragozana ofrece un producto seguro, higiénico y duradero, gracias a sus patas de caucho en las esquinas, su codificación por colores y su reversibilidad. Araven da respuesta a la necesidad de una tabla segura, que no deslice, incorporando apoyos antideslizantes -permanentes- integrados por sobre inyección. Estas esquinas de caucho van unidas al cuerpo de la tabla, impidiendo que se caigan y se pierdan en los procesos de lavado.

[www.araven.com](http://www.araven.com)





## Silla TG

Nuestra novedosa silla "TG", también realizada con tubo de acero, acabado Epoxi y cromada, con asiento en madera y diferentes lacados, pensada para integrarse en diferentes ambientes y espacios.

[www.merakmobiliario.com](http://www.merakmobiliario.com)

## Colección Araña

Ofrece una innovadora línea de diseño. Tanto el taburete como la mesa "Araña" se presentan con una estructura de tubo de acero, acabados Epoxi y cromados. Asiento y tableros en madera de haya, cerezo, wengue y diferentes lacados. Destacan por su facilidad para ser apilados, su ligereza y su resistencia.

[www.merakmobiliario.com](http://www.merakmobiliario.com)



## Silla Miss B

Cuerpo en material acrílico reciclable y estructura cromada. Para interior. Disponible en transparente y varios colores traslúcidos.

[www.merakmobiliario.com](http://www.merakmobiliario.com)



## Diavoletto

Taburete giratorio con asiento y respaldo de polipropileno reciclable y estructura cromada regulable. Disponible en varios colores. Para diseño de interior.

Después de 50 años de éxito, SCAB sigue ampliando su gama de diseños, realizados en materiales polímeros y " termo-plásticos", una variada oferta en sillas, mesas, taburetes... para todos los estilos.

[www.merakmobiliario.com](http://www.merakmobiliario.com)



# Sergio Humada

Su currículum no concuerda con su fecha de nacimiento. Aunque tan sólo cuenta con 26 años, tiene una trayectoria laboral que quita el hipo. Tras trabajar con los mejores, Sergio accedió a un importante puesto en la cadena hotelera Alma Hotels. Allí se encarga de todo el ámbito de la restauración y se siente muy valorado.

**¿Cuál es tu trabajo en este proyecto hotelero que ha recibido el nombre de Alma Hotels?**

Me muevo en el ámbito de la restauración. Mi labor comprende desde el diseño de las zonas de servicio hasta la ejecución del concepto y formación del personal una vez abierto. Entre tanto, me ocupo de la selección de personal, diseño lo que será la gastronomía, busco los mejores productos de cada zona y otros muchos temas relacionados con mi campo. Aunque la mejor parte de mi trabajo viene una vez instalada la cocina de cada hotel. Cuando me pongo la chaquetilla es cuando más disfruto.

**¿Son duros los inicios de un hotel?**

Son muy duros. Cuando de algo tan importante está todo por hacer, sólo a base de esfuerzo e ilusión se consiguen las metas que nos marcamos. Después se recogen los frutos de ese esfuerzo y es cuando más se disfruta del trabajo.

**¿Recuerdas tus inicios en la hostelería?**

Con trece o catorce años empecé a salsear con mi padre. En aquella época, él tenía un montón de bodas y banquetes en su restaurante y a mí me divertía mucho trabajar en un ambiente adulto. Creo que sin esos veranos y fines de semana no hubiese aprovechado tanto el aprendizaje que tuve después. Fue una buena base.

**Empezaste muy joven en esto, ¿has tenido que renunciar a muchas cosas?**

No lo siento así. Hay una cosa que dice Arzak que me gusta mucho: "si tu trabajo es tu hobby, ya no trabajas en la vida". Yo casi nunca tengo la sensación de trabajo, de ir a la mina.

**¿Sueles echar la mirada hacia el futuro?**

**¿Y qué ves?**

Estoy muy contento y más que valorado en Alma Hotels, así que mientras me aguanten mi futuro está aquí. Me siento muy comprometido con esta empresa y siento que puedo desarrollar y mejorar en ella. Además, todo este tiempo está siendo de constante aprendizaje y eso es lo que yo más valoro.

Nombre: Sergio Humada Díaz  
Lugar y Fecha de Nacimiento: 9-11-1984 (Donostia)  
Estudios: Cocina  
Anteriores trabajos: Juan Mari Humada, Arzak, Celler de Can Rocas, Mugaritz... y 3 años en el Restaurante Bera Bera de San Sebastián  
Ocupación actual: Diseño y ejecución de la restauración de Alma Hotels

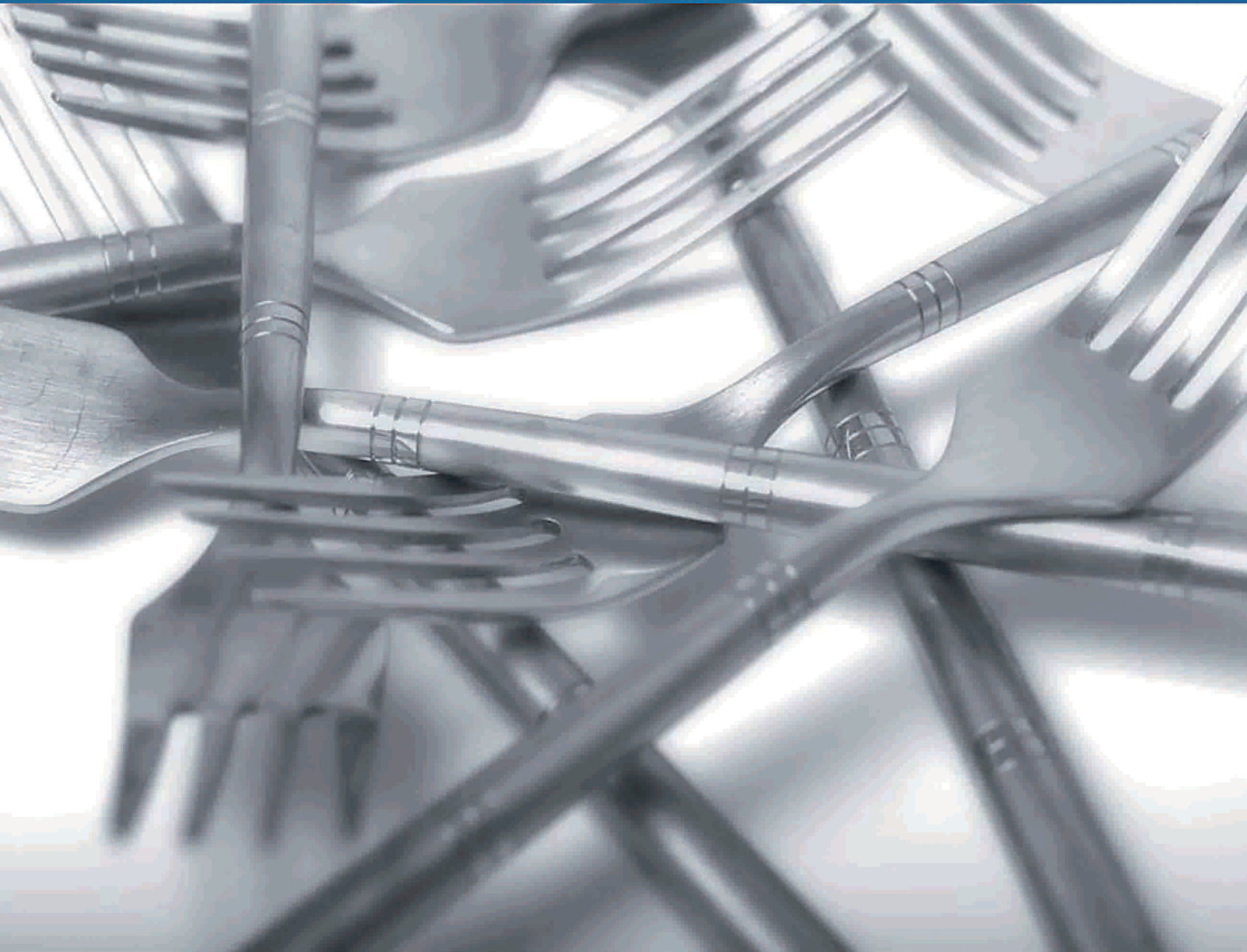
**¿Cómo caes en este ambicioso proyecto?**

Gracias a que conocí a Joaquín Ausejo. Él tenía referencias mías y me habló de lo que quería que fuese Alma Hotels y de lo importante que tenía que ser la restauración en cada uno de los hoteles que conformasen la cadena hotelera.

**¿Cuál es el objetivo de esta cadena hotelera?**

El objetivo básico es ofrecer una experiencia diferente a las existentes en las ciudades en las que estamos. Incidimos mucho en el trato hacia el cliente y tratamos de que su estancia en los hoteles sea altamente satisfactoria. Los hoteles, aunque nacen con una filosofía común basada en la excelencia, entre ellos son completamente diferentes en servicios, arquitectura, interiorismo...

# ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEA



**Estar asociado es estar defendido,  
estar unido, estar asesorado,  
estar informado**

**TU ASOCIACIÓN, LA DE TODOS**

**T. 943 31 60 40**

**[www.hosteleriagipuzkoa.com](http://www.hosteleriagipuzkoa.com)**

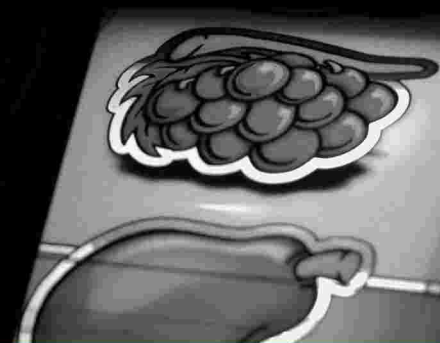




Ostalaritza



Vending



Dibertimenduzko  
jokoak

eskaintza berezia

DESDE 57€/MES



Máquina de tabaco Step



DESDE 93€/MES

Máquina de vending Mistral

Urkotronik-en helburua bezeroen enpresak egunetik egunera negozio hobeak bihurtzean datza.

DISTRIBUIDOR OFICIAL

**AZKOYEN**  
*Vending for life*

[www.urkotronik.com](http://www.urkotronik.com)  
902 127 137

  
**urkotronik**