



**GIPUZKOA**

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº21 OTOÑO 2011



Llega San  
Sebastián  
Gastronomika  
2011

BCC: gastronomía  
eta zientzia eskutik  
unibertsitatera



DONOSTIA  
SAN SEBASTIÁN  
16-17-18 ABRIL 2012



## LA EXPERIENCIA Y CAPACIDAD DE UN ESPECIALISTA

La dedicación de un equipo profesional con experiencia contrastada, la infraestructura adecuada para ofrecer el mejor servicio y la confianza de las mejores marcas, son nuestra garantía para atenderle con la mayor eficacia en Equipamiento para Hostelería y Frio Comercial:



Restaurante Inautzi



Restaurante Arzak

- 1- Asesoramiento de proyectos: para la optimización de la dotación de su establecimiento.
- 2- Instalación del equipamiento.
- 3- Servicio post-venta: le atendemos con la mayor rapidez los 365 días del año y le aconsejamos en todo para el mantenimiento idóneo de su maquinaria.
- 4- Capacidad de respuesta: 1.000 m<sup>2</sup> con almacén de maquinaria y repuestos, taller de reparación, oficinas y exposición.
- 5- Garantía de marca: la que ofrecemos a nuestros clientes como distribuidores oficiales de los más reconocidos fabricantes.

Todo, para ofrecerle la dedicación más profesional a su establecimiento actual o futuro.

## CONFIANZA MUTUA

Con toda seguridad, cuando dos líderes se unen el resultado es difícil de superar. Por eso HOSFRINOR y FAGOR trabajamos juntos. Y HOSFRINOR, líderes en Gipuzkoa en Equipamiento para Hostelería y Frio Comercial, contamos con el respaldo de ser distribuidor oficial de Fagor Industrial para Gipuzkoa, y así ofrecer a nuestros clientes las garantías, la tecnología y las últimas incorporaciones al mercado de los productos Fagor.



FAGOR INDUSTRIAL

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

HOSFRINOR - ESPECIALISTAS EN EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL PARA HOSTELERIA  
POKOPANDEGI, 8 - 20018 DONOSTIA - E-MAIL [hosfrinor@hosfrinor.com](mailto:hosfrinor@hosfrinor.com)  
TELEFONO 943 212 128 - 943 212 138 - FAX 943 219 682

EXPOSICIÓN AVDA. DE TOLOSA, III - 20018 DONOSTIA

# EDITORIAL

## ANTE EL FRACASO ... BALONES FUERA

El pasado 23 de setiembre se producía un estrepitoso fracaso de la jornada de huelga general en la hostelería de Gipuzkoa convocada por los sindicatos representados en la mesa de negociación del convenio.

Después de tres movilizaciones de los liberados sindicales en Julio, Agosto y segunda semana de setiembre, los sindicatos pinchaban en hueso el último viernes del Zinemaldia, con una convocatoria que pasó totalmente desapercibida, no solo en la provincia, sino también en el propio centro de la capital donostiarra.

De los 14.000 trabajadores llamados a la huelga, no más de 140 secundaron el paro, en una demostración clara de responsabilidad de los trabajadores del sector, quienes dieron la espalda a sus "representantes" ante una situación de grave crisis que es percibida por toda la sociedad guipuzcoana salvo, al parecer, por dichos representantes sindicales.

A la intención frustrada de dañar la imagen del evento que más proyección aporta a la ciudad, nuestro Zinemaldia, y al empleo de métodos de "información" propios de épocas pasadas, se unió la incapacidad de movilización, para hacer del día 23 uno de los mayores fiascos sindicales que se recuerdan. Por supuesto, la culpa de "su fracaso" sindical la tuvo la precariedad en la contratación por parte de los empresarios del sector.... A eso, por aquí, lo llamamos ECHAR BALONES FUERA.

## PORROTAREN AURREAN... EUREN ERANTZUKIZUNA SAHIESTU DUTE

Hitzarmen kolektiboa negoziatzeko mahaian ordezkatura zeuden sindikatuek Gipuzkoako ostalaritzan deitutako greba orokorrak porrot galanta jaso zuen joan den irailaren 23an.

Uztaila, abuztua eta iraileko bigarren astean zehar liberatu sindikalek egindako mobilizazioen ostean, sindikatuek hanka sartu zuten Zinemaldiaren azken ostiralean deitutako grebarekin. Greba oharkabean pasatu zen zeharo, probintzian ez ezik, hiriburuko erdialdean bertan ere.

Grebara deituta 14.000 langile zeuden arren, lana utzi zutenak ez ziren 140 baino gehiago izan. Sektoreko langilegoaren erantzukizunaren erakusle, langileek bizkarra eman zieten euren "ordezkariei". Krisi egoera gordinean gaudela ulertzen du gipuzkoar gizarte osoak, baita langileek ere. Sindikatueta-ko ordezkariak dira konturatu ez direnak, antza.

Gure herria nazioarteko erakuslehioan jartzea ahalbidetzen digu Zinemaldiak. Bere irudia zikintzen saiatu dira eta hori gutxi balitz, beste garai batean ohizkoagoak ziren metodoak erabili dituzte langileei "informazioa" helarazteko, baina jendea mobilizatzeko ezintasunaren ondorioa izan da sindikatuek jaso duten porrot ikaragarria. Eta noski, sektoreko enpresariak langileei eskaintzen dizkieten baldintza kaxkarrak dira euren porrotaren zergatia.... Guk, inguru honetan, bakoitzak berez duen erantzukizuna sahiestea esaten diogu jokabide horri.

# SUMARIO

## TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN - Mikel Ubarretxena, presidente
- 06 > Breves
- 08 > Acuerdo con DORSAL 1
- 09 > Huelga del sector
- 10 > Eurocaviar
- 11 > Q de Calidad Turística para Bernardo Etxea
- 12 > Policlínica Gipuzkoa

## LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 14 > Congreso Nacional de Hostelería 2012
- 16 > Fiesta Zinemira
- 20 > Fiesta anual de la Asociación
- 24 > Gastronomika 2011

## ACTUALIDAD

- 26 > Basque Culinary Center
- 30 > D. O. Navarra
- 32 > Actividades por Gipuzkoa
- 34 > El Hotel María Cristina se renueva
- 35 > El Café de La Concha, entre los mejores

## EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 36 > Nuevos asociados
- 40 > Central de Compras
- 42 > Jakitea

## TENDENCIAS

- 44 > Tendencias

## HOSTELEROS GUIPUZCOANOS DE PRESTIGIO

- 46 > Iñaki Loinaz, de 'La Posada de Avilés'



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@hostelariagipuzkoa.com

www.hostelariagipuzkoa.com

REDACCIÓN, COORDINACIÓN y DISEÑO: AM Información.

Tel. 943 31 62 34 - Fax: 943 21 16 90 - am@ammedia.es

PUBLICIDAD: LOGIKA S.L. Publicidad Digital.

Tel. 943 31 26 61 - logikapublicidad@gmail.com

IMPRESIÓN: GANBOA Centro Gráfico



Patrocinador del  
Concurso el Cocinero del Año

www.makro.es

# makro el éxito de su COCINA



**CLUB FEHR**  
MIEMBRO

En Makro nos comprometemos a ofrecerle  
más calidad, más servicio, más variedad y más ahorro.

Todo lo que necesita una cocina profesional

**makro**



*Mikel  
Ubarretxena  
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

"CONVOCAR AL PARO A ALGO MÁS DE 14.000 TRABAJADORES Y VER CÓMO APENAS 140 LO SECUNDAN, DEBERÍA HACER PENSAR A MÁS DE UN LIBERADO SINDICAL SOBRE SU CAPACIDAD DE REPRESENTACIÓN Y MOVILIZACIÓN ENTRE SU COLECTIVO".

# Reflexiones ante un otoño difícil

**Tras un irregular verano**, comenzamos un nuevo curso en el sector, marcado por el estrepitoso fracaso de la huelga promovida en la hostelería de Gipuzkoa por los sindicatos negociadores del convenio. Sindicatos cuyo papel se empieza a cuestionar cada vez más y que, más pronto que tarde, están obligados a reflexionar, pues ven cómo los trabajadores que dicen representar, les han dado la espalda una vez más. Convocar al paro a algo más de 14.000 trabajadores y ver cómo apenas 140 lo secundan, debería hacer pensar a más de un liberado sindical sobre su capacidad de representación y movilización entre su colectivo. No están los tiempos para huelgas y los trabajadores de la hostelería son conscientes de las dificultades por las que pasa el sector y su preocupación se centra ahora en ir de la mano de sus empleadores para mantener sus puestos de trabajo. Si los responsables sindicales fuesen conscientes de la situación, de los casi cinco millones de parados existentes en el Estado, entenderían la difícil coyuntura hostelera, armarían el hombro junto a los autónomos y pequeños empresarios que configuran nuestra hostelería y dejarían de emplear presiones y métodos de movilización que ya no se llevan... que pertenecen al pasado.

Y les voy a decir más, invito a estos representantes sindicales, a que en estos tiempos conozcan nuestra realidad en primera persona. Que inviertan, busquen financiación, hipotequen sus pisos y se embarquen en una singlatura empresarial en nuestro sector. Que, evidentemente, busquen y formen a sus trabajadores, que les paguen acorde a lo que ellos consideran oportuno y que me llamen dentro de tres años para negociar el convenio, otro gallo cantaría entonces. Por cierto, en la Asociación tenemos una docena de establecimientos en traspaso, en condiciones realmente competitivas, sobre los que estaremos encantados de hablar.

**Comenzamos**, como decía, un otoño difícil, auguran que va a ser terrible. La coyuntura así lo indica, todos los índices y expectativas a corto y

medio plazo son negativas. Ante esta situación, hemos de recordar que el futuro se construye, el futuro es nuestro. Gipuzkoa ha pasado, en épocas recientes, crisis peores y el sector ha sabido salir reforzado de ellas. ¿O hemos olvidado que en el año 1987 Gipuzkoa alcanzó una tasa de paro del 22% -más del doble que la actual-? Pese a la crisis que vivimos, tenemos la obligación de profundizar en nuestro sector, y ser capaces de reflexionar. Probablemente esta reflexión nos obligue a plantearnos cambios sustanciales, "si buscas resultados distintos, no hagas siempre lo mismo" decía Einstein. Estamos en tiempos de cambio, todo va muy rápido, y triunfará aquel que sea capaz de acomodarse a los cambios frecuentes. El verdadero progreso consiste en renovarse.

Es también imprescindible escuchar a nuestros clientes, entender sus necesidades, y tratar de complacerles. Un negocio se construye en torno al cliente. Para comer y beber, el cliente ya tiene su casa. Hoy éste busca la diferenciación en el precio, y no quiere sorpresas. Diferenciación en el producto, quiere nuevas experiencias. El cliente sigue gastando, pero su oferta de ocio tiene un abanico cada vez más amplio, seamos capaces de cautivarle.

Todo esto se traduce en una palabra: innovación. Crear cosas nuevas, desarrollar ideas y, por medio del trabajo, ejecutarlas. Y en nuestro sector, además de innovar agregar un ingrediente que parece haber desaparecido de muchos de nuestros locales... la sonrisa, la importancia de la sonrisa. En definitiva, conocimiento del sector, creatividad, honestidad, pasión, cariño y a la coctelera, seguro que no fallaremos. En este acierto colectivo, nuestros trabajadores tienen un papel prioritario. A ellos nos dirigimos desde aquí, para darles gracias por la responsabilidad demostrada durante la jornada de huelga y para pedirles que se sumen a este proceso de innovación en nuestros establecimientos, cuyo fin último es, ni más ni menos, la defensa de nuestros puestos de trabajo. Empleadores y empleados, sed valientes, nuestro futuro sólo depende de nosotros.

## Lehen bilera egin dute ostalariek eta Donostiako udal gobernu berriak

Gaueko aisialdearen aldeko apustua egin beharra dagoela eta behin-behineko ostalaritza arautu beharra dagoela gogorarazi diete elkarteko ordezkariak agintari politikoei

Joan den irailaren 6an, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko hala eskatuta, lehen bilera egin zuten elkarteko zuzendaritzak eta udal gobernu berriak. Lehen bilera horretara Mikel Ubarretxena, Gipuzkoa Ostalaritza elkarteko zuzendaria, eta Iñaki Illarramendi, lehen lehendakariordea, joan ziren elkartearen izenean; Juan Karlos Izagirre alkate jauna izan zen bertan udalaren izenean, Iosu Ruiz eta Javier Vitoria zinegotziekin batera.

Amultsutasuna izan zen nagusi bileran eta udal ordezkariak elkarteak daraman jardueren berri emateko balio izan zuen, baita ostalaritzak hirian duen

garrantziari buruz hitz egiteko ere. Izan ere, ostalaritza sektoreari dagokio udal Barne Produktu Gordinaren %6,8-a eta gainera, 6.000 pertsona ari dira lanean sektore honetan Donostian.

Sektorearen ikuspegi orokorraz eta elkarkidetzaz sustatzeko ekimenez gain, Gipuzkoa Ostalaritza elkarteko ordezkariak garrantzi berezia eman zieten sektore eta udal agintearen arteko harremanei eragiten dieten gai zehatzei. Zehatz-mehatz, hauexek izan ziren gaiak:

- Gaueko aisialdiaren aldeko apustua egin beharra dago, eskaintza turistikoa zabalduz eta elkartekide diren establezimien-



Ostalaritzak pisu handia du Donostia bezalako hiri turistiko batean.

duen edukierak handituz.

- Gaur egun indarrean dagoen terrazaren arautegia aldatzeko konpromezua. Onartuak izan daitezela erdi itxita dauden terrazak (maila erdiko itxierarekin eta bi uretako oihalekin) eta girotzeko musika jarri ahal izatea itxita dauden terrazetan.

- Beharrezkoa da udaltzaingoa eta gauez lan egiten duten ostalarien arteko harremanak bideratzea, ikuskapen lanetan ostalaritzako enpresariak zor zaien begirune eta tratu onari dagokionean.

- Behin-behineko ostalaritza

eskaintza (txoznak eta karpak) arautzearen beharra, ostalaritzarako oinarriko baldintzak bete ditzatela, antolatzen diren ekimenaren tamainakoak izan daitezela eta bertako ostalaritzak bizi duen krisi larria kontuan hartuta izan dadila.

Datozen hilabeteetan bilerak egiten jarraitzeko konpromezua erekin amaitu zen lehen bilera hori. Hemendik aurrera zinegotzi batekin eta bestearekin bilera monografikoak egingo dituzte ostalariek, hitz egin behar duten gaia kontuan hartuta.

## La Semana Grande Llegó a Reyes

DE LA MANO DE AMSTEL, CADA NOCHE DE LA ASTE NAGUSIA SE CELEBRARON CONCIERTOS EN ESTA ZONA DE SAN SEBASTIÁN

Reyes Católicos fue un escenario más de la Semana Grande donostiarra y en sus calles retumbaron, cada noche, acordes de grupos de estilos muy variados dentro del programa 'Amstel Reyes Music'.

Reggae y funk fue lo que más sonó en esta zona de marcha donostiarra, si bien el blues, el indie-rock o el house también tuvieron su momento. Chalwa Band, King Consul, Wha Wha Buga Band, Y emamah, Correos, Lauroband, The Boogalords, The Groove Agents y Ácido C fueron los grupos, todos ellos locales, que de la mano de la marca cervecera Amstel tuvieron la oportunidad de tocar en el



El escenario estaba situado en la parte posterior del Buen Pastor.

escenario instalado en la zona trasera del Buen Pastor, junto al Koldo Mitxelena.

Los conciertos comenzaron a medianoche y duraron hasta las dos de la madrugada. Reyes Católicos, así, gana presencia en el cartel festivo de la ciudad.

## Boletines electrónicos para los asociados

LOS ASOCIADOS TENDRÁN DESCUENTOS A LA HORA DE USAR ESTA HERRAMIENTA DESARROLLADA POR DEDO

Un Boletín Electrónico es una herramienta de marketing muy económica, aceptada y de uso habitual que nos permite realizar el envío de información a diferentes destinatarios. Esta información se envía bajo un diseño corporativo, por lo que un e-mail pasa de ser un mensaje al uso, a tener una imagen personalizada, moderna y atractiva.

Así, podréis diseñar vuestros propios boletines para envíos masivos de información, ofertas, publicidad, campañas, menús, descuentos, etc. Se tra-



ta del mismo sistema que en la propia Asociación usan para haceros llegar los comunicados vía mail y, gracias a un acuerdo, ahora tenéis la oportunidad de acceder a esta misma herramienta online con un importante descuento. Desde la Asociación creemos firmemente en este tipo de aplicaciones en Internet para ser más competitivos en estos tiempos que corren. Tenéis más información en [www.dedonet.net](http://www.dedonet.net). No olvidéis identificaros como socios de Hostelería Gipuzkoana para acceder al descuento.

## Elegir quién recoge el aceite de nuestras cocinas es importante

HOSTELERÍA GIPUZKOA Y ECOGRAS S.L. TIENEN UN ACUERDO DE COLABORACIÓN PARA SU TRATAMIENTO



Ecogras cuenta con los medios humanos y materiales necesarios para la correcta recogida y tratamiento del aceite usado.



El compromiso del sector hostelero guipuzcoano con la sostenibilidad es cada día mayor y desde la propia asociación, se han impulsado medidas para ir mejorando nuestra relación con el medio ambiente. En estos momentos son ya más de 150 establecimientos asociados los que han pasado una auditoría energética de sus locales a fin de intentar mejorar el ahorro energético.

Tan importante como revisar nuestras instalaciones de manera periódica, está la labor diaria de concienciación con el medio ambiente y, muy en particular, el reciclaje de los residuos que producimos. En este apartado se ha avanzado mucho y hoy la práctica totalidad de los establecimientos hosteleros de Gipuzkoa cumplen a rajatabla las normas en la materia, incluso, en ocasiones, superan

las exigencias legales. Para un correcto cumplimiento de la norma es especial seleccionar los proveedores de servicios con los que trabajemos y, aseguramos que estos son de total fiabilidad. En lo que respecta a la recogida y tratamiento del aceite que utilizamos, Hostelería Gipuzkoa tiene un acuerdo de colaboración con ECOGRAS S.L. líder del sector en Gipuzkoa, Navarra y La

Rioja y empresa fundadora de GEREGRAS, asociación estatal del sector de recogida de aceites que, en sus estatutos, únicamente admite socios que cuenten con planta depuradora en propiedad. Con respecto al medio ambiente, recuerda que, tan importante como la concienciación y las buenas prácticas, está la correcta selección de tus proveedores en este campo.



El espectacular nuevo espacio interactivo.

## Novedades en la sede de Fagor Industrial en Oñati

ES UN NUEVO ESPACIO INTERACTIVO INTEGRADO POR UN SHOW-ROOM Y UNA SALA DE DEMOSTRACIONES EN SUS INSTALACIONES DE MIGUELENA

Fagor Industrial, empresa líder en soluciones integrales para el sector de hostelería, restauración y lavandería, presentó en junio su

nuevo espacio interactivo integrado por un Show-room y una sala de demostraciones en sus instalaciones de Miguelena, junto a la sede corporativa de la empresa en Oñati (Gipuzkoa). Este espacio tiene una superficie total de 625 m<sup>2</sup>, y ha supuesto una inversión de 650.000 euros. Tanto el nuevo Show-room como la sala de demostraciones han sido concebidos para convertirse

en el entorno perfecto para conocer los últimos productos de Fagor Industrial y asistir a sesiones prácticas de sus prestaciones en los eventos demostrativos de Fagor Cooking Experience.

Las instalaciones están divididas en dos áreas principales: el Show-room, donde los visitantes pueden contemplar en funcionamiento los últimos modelos de todas las áreas de producto de Fagor Industrial –cocción, lavado de vajilla, hornos, lavandería industrial y frío industrial– cada una con su propio espacio diferenciado, dentro de un entorno minimalista pensado para hacer destacar a los productos y facilitar el acceso a los visitantes, que pueden pasar cómodamente de una zona a otra y comprobar las prestaciones y funcionalidad de los aparatos allí expuestos. Con una superficie de 400 m<sup>2</sup>, el nuevo Show-room puede albergar hasta 160 referencias

de producto, de los cuales 30 estarán siempre en pleno funcionamiento, y otros 30 conectados en modo maniobra.

Por su parte, la nueva sala de demostraciones cuenta con 100 m<sup>2</sup> de superficie, repartidos entre la cocina y el auditorio para visitantes. Con una capacidad para 32 personas, se constituye en el elemento central de la instalación, que podrá ser utilizado para todo tipo de eventos, además de las demos de cocina. La sala dispone del equipamiento más reciente y completo, que incluye una cocina Symphony (cocina hecha a medida) de última generación equipada con placas de inducción, junto con planchas, quemadores, freidora y baño maría, además de hornos mixtos de la gama V isual Plus –la más avanzada de Fagor Industrial–, abatidor de temperatura, salamandra y mueble frigorífico con diferentes zonas.

## Hostelería Gipuzkoa y el periódico ciclista DORSAL 1, nuevos socios

Los asociados podrán suscribirse a esta publicación mensual con un descuento del 50% y, además, recibirán gratis el primer ejemplar que se edite tras firmar este acuerdo de colaboración.

Mikel Ubarretxena (presidente de Hostelería Gipuzkoa) y Jorge Sixto (responsable del área de Márketing y Publicidad de la empresa de comunicación AM Media - editora del periódico mensual DORSAL 1) firmaron el pasado 5 de octubre un acuerdo de colaboración por el cual, los asociados a Hostelería Gipuzkoa podrán suscribirse a dicho periódico por el 50 por ciento de su pre-



Mikel Ubarretxena y Jorge Sixto, tras la firma del acuerdo.

cio de mercado, recibiendo gratis en su establecimiento el primer número de DORSAL 1 publicado a partir de la firma de este acuerdo.

La afición al ciclismo que existe en nuestro territorio histórico, a la que no es ajena el sector hostelero, ha fundamentado este acuerdo. Un compromiso que tiene como objetivo el difundir entre la sociedad guipuzcoana el amor al deporte de las dos ruedas, acercando el periódico DORSAL 1 a todos los guipuzcoanos a través de la red de establecimientos asociados a Hostelería Gipuzkoa.

El acuerdo firmado recoge además la comercialización publicitaria conjunta de la revista de la Asociación y de la referida publicación ciclista, así como el desarrollo conjunto de una campaña de captación de socios y suscriptores.

## pasos del espresso



Cafés la Brasileña

kafearekiko grina

## Oso jarraipen eskasa izan zuen irailaren 23an Gipuzkoako ostalaritzan deituta zegoen grebak

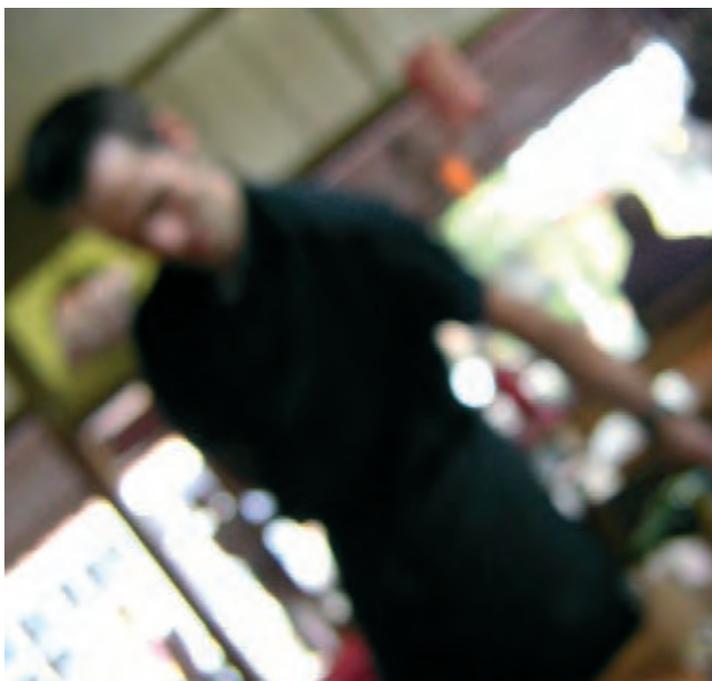
Taberna eta jatetxe gehientsuenak irekita izan ziren eta normaltasuna izan zen nagusi Zinemaldiko ostiral horretan.

Ez du batere harrera onik joan den irailaren 23an, Donostiako Nazioarteko Zinemaldiko azken ostiralean, sindikatuek ostalaritzan "hitzarmen duin baten alde" deitutako greba orokorrrak. Oso langile gutxi erabaki zuten egun horretan lana uztea eta normaltasuna izan zen nagusi orokorrean.

UGT, CCOO, LAB eta ELA sindikatuek hitzarmen kolektiboa egiteko negoziazioak "blokeatuta" egotea salatu zuten eta grebara deitu zituzten zortzi mila langile inguru Gipuzkoa

osoko jatetxe, hotel, taberna, ostatu, egoitza eta ikastetxeetan. Sindikatuei ez omen zitzaien aproposa iruditu patronalak egin zien proposamena eta "probokaziotzat" jo zuten gainera. Soldatak igotzeko jaso duten proposamena onartezintzat jo zuten.

Greba deialdiak, edozein modutan, oso erantzun eskasa izan du eta oso gutxi izan ziren irailaren 23an lanera ez jotea erabaki zuten langileak. Krisi ekonomikoak ostalaritzan eragin ikaragarria izaten ari da eta



Oso langile gutxi erabaki zuten egun horretan lana uztea.

egoera horren jabe dira lanera joatea erabaki zuten gehienak. Sindikatuentzat, aldiz, prekarie-

tatea eta behin-behinekotasuna izan dira grebaren porrotaren zergatiak.

## Colchonería Casa Mauri en Donostia - San Sebastián

PARA TODOS  
LOS ASOCIADOS  
PRESENTANDO ESTE  
ANUNCIO OBTENDRAN

un **15%**

de descuento

Fundada en 1919

[casamauri@telefonica.net](mailto:casamauri@telefonica.net)

Fundada en 1919 siempre en la  
Parte Vieja C/ Fermín Calbetón 42.

Las mejores marcas en colchones.  
Gran variedad de almohadas, fundas,  
cuadrantes, edredones nórdicos de  
todos los tamaños y precios.

**Armarios a medida**

Colchonería Casa Mauri  
en la Parte Vieja donostiarra  
C/ Fermín Calbetón 42. Telf. 943 423 328





Eurocaviar S.A. es el primer fabricante español de succédáneos de caviar y estuvo presente con un stand en la fiesta anual de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, como se puede comprobar en la imagen inferior.

# Eurocaviar S.A., líder en la producción de succédáneo de caviar

Con casi tres décadas de trayectoria, Eurocaviar S.A. ha conquistado el mercado nacional e internacional.

**FUNDADA EN 1983**, Eurocaviar S.A. es una empresa dedicada de forma exclusiva a la fabricación, venta y exportación de succédáneos de caviar de alta calidad, que cuenta con una fábrica de 8.000 m<sup>2</sup> en la localidad murciana de Ceutí. En ella se producen una media diaria de dos toneladas de succédáneo de caviar.

Con presencia en todo el mundo, Eurocaviar S.A. es el primer

fabricante español de succédáneos de caviar. Sus productos se elaboran con diferentes pescados (huevas de mújol, arenque, salmón ...) y presentan una textura y sabor muy agradables, siendo resistentes a las altas temperaturas sin perder por ello su textura, color, ni sabor, por lo que se pueden cocinar. Todo esto posibilita mantener una posición de liderazgo en



der por ello su textura, color, ni sabor, por lo que se pueden cocinar. Todo esto posibilita mantener una posición de liderazgo en

el mercado nacional y dedicar hasta el 45% de la producción al mercado exterior.

## Sus productos

En Eurocaviar S.A. elaboran dos tipos de productos de succédáneo de caviar de alta calidad:

> **Mujjól Shikrán:** elaborado a base de arenque y huevas de mújol. Su principal ventaja reside en la posibilidad de trabajar este producto tanto en frío, como en caliente, sin que por ello pierda su sabor. Así, el Mujjól Shikrán se puede gratinar, hornear... y no destiñe, ni se deshace. Algo que no ofrece el caviar tradicional, que sólo se puede trabajar en crudo, por no hablar de la relación calidad-precio de este producto de la empresa Eurocaviar.

> **Salmón Shikrán:** elaborado con salmón ahumado y es lo más similar que existe en el mercado a las tradicionales huevas de salmón. Es un sabor muy mediterráneo, de salazón. Se trata de un producto muy versátil en la cocina, puesto que soporta altas temperaturas sin por ello modificar su sabor, textura y alta calidad, que le hacen ser único en el mercado.

## Producción exclusiva

Presentes en todas las grandes superficies del mercado estatal, cuentan también con distribuidores en todo el mundo como Estados Unidos, Japón, Sudamérica, Europa o China. Su principal ventaja, además del excelente precio, es su calidad y su sabor, muy similar al caviar auténtico. Sin dejar de lado que su producto se puede utilizar tanto en frío como en caliente, lo que le otorga mayores posibilidades a la hora de cocinar con él. Además, sus productos ni se deshacen ni se destiñen cuando son manipulados.

Eurocaviar cumple todas las normas de higiene, seguridad alimentaria y trazabilidad, que se recogen en nuestro manual de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

En el año 2004, la empresa de succédáneos de caviar obtuvo la certificación BRC con la máxima calificación (Higher Level Certificate of Conformity).

# “ Este certificado es algo bueno que supone mucha dedicación ”



Bernardo Etxea es uno de los 273 establecimientos de Euskadi que cuentan con la 'Q' de Calidad Turística que certifica el servicio, las instalaciones, y la gestión de las empresas turísticas.

## ¿Por qué que ha apostado por algunos de los sistemas y programas de calidad relacionados con el sector turístico?

Porque es algo que no cualquiera puede lograr. Te somete a una severa crítica, una tensión que al final acabas superando. Pese a ello, cada cierto tiempo te visitan para recoger muestras y analizarlas. Es algo bueno que supone mucha dedicación.

## ¿Qué ventajas le ha proporcionado a su organización el poseer un sistema de calidad turística certificado?

Es complicado saber las ventajas que otorga, aunque sí es cierto

Bernardo Beltrán, de Bernardo Etxea, cuenta las ventajas internas y de cara al cliente que supone lograr la Q de Calidad Turística para su negocio.



Bernardo Beltrán posa en el interior de su restaurante.

que en la organización interna nos obliga a dedicar un rato a diario, apuntando muchos datos. Nos obliga a pasar unas auditorías

que nos hacen estar siempre alerta.

## ¿Qué mejoras han incidido direc-

## tamente en la satisfacción del cliente?

Puede que el cliente sí esté más satisfecho por nuestra gestión, ya que es algo que notamos cuando les damos el cuestionario que este sistema de calidad nos obliga a tener.

## ¿Cree que el proceso de calidad de la Q turística, facilita un posicionamiento más competitivo de su organización?

Debo decir que sí. Es un trabajo más que debo hacer, aunque también es cierto que el posicionamiento de un establecimiento viene dado por su buen hacer, la calidad de su servicio y la calidad de sus productos.

## ¿Cuáles de las competencias trabajadas e implantadas dentro del proceso de gestión de la Q calidad turística, resaltaría como más importantes o útiles?

Lo más positivo es el total control que debemos llevar de todos nuestros movimientos. En eso, el restaurante cada vez se parece más a un banco, nuestro control del negocio es mejor, aunque yo estaría encima de ello de todas maneras.

El Gobierno Vasco, junto con la Agencia Vasca de Turismo, Basquetour, pone a disposición del empresario las herramientas y ayudas necesarias para que sus organizaciones sean más competitivas, mediante:

- **Programas de Buenas Prácticas:** Cuyo objetivo es mejorar la 'profesionalización' de los empresarios y crear conciencia de destino. Euskadi cuenta con 494 establecimientos que disponen del Diploma de Compromiso con la Calidad Turística.

- **Programa Q Calidad Turística:** Programa que garantiza la satisfacción y de cumplimiento con las expectativas de los clientes. Euskadi cuenta con 273 establecimientos certificados con la 'Q' de Calidad Turística.

- **Programa Modelo de Excelencia EFQM:** Programa que propone a las organizaciones elevarse a un nivel de excelencia con la calidad. Euskadi cuenta con 14 establecimientos participantes, en dicho modelo.

**iPon la Q  
de Calidad Turística  
en tu establecimiento!**

**94 607 75 86  
94 404 74 70**

**[www.turismoa.euskadi.net](http://www.turismoa.euskadi.net)  
[www.euskalit.net](http://www.euskalit.net)**



turismoa  
euskadi  
agencia vasca  
de turismo



Policlínica Gipuzkoa apuesta por la prevención y por las técnicas mínimamente invasivas, como el robot quirúrgico Da Vinci para cáncer de próstata sin listas de espera.

# DA VINCI: el robot que ha revolucionado el quirófano



El robot quirúrgico Da Vinci ha mejorado notablemente los resultados postoperatorios.

**MEJOR POSTOPERATORIO,** menos días de ingreso hospitalario, menos dolor, menor riesgo de infecciones, posibilidad de mantener la continencia urinaria y la potencia sexual y, lo más importante, las mismas o mayores garantías de curación.

Esas son las ventajas de los principales avances en las técnicas urológicas de los últimos años, que están orientadas a lograr los objetivos descritos mediante pro-

cedimientos mínimamente invasivos.

En el ámbito del cáncer de próstata, se ha demostrado que el robot quirúrgico Da Vinci mejora ostensiblemente los resultados del tratamiento para esta enfermedad, ofreciendo grandes ventajas respecto a las técnicas tradicionales.

Respecto a la cirugía abierta convencional, la incisión mediante Da Vinci para la cirugía es mínima, por lo que

**Con el robot Da Vinci el paciente operado de cáncer de próstata es dado de alta tras cuatro días**

**Padece menos dolor, menos riesgo de infecciones y sangrado, y menor riesgo de incontinencia e impotencia sexual en casos determinados**

**En Urología, además del robot Da Vinci, los ultrasonidos Hifu y el Láser Verde lideran los tratamientos para patologías de próstata**



Los doctores Javier Azparren y Ion Madina, urólogos de Policlínica Gipuzkoa, en quirófano junto al robot quirúrgico Da Vinci.

tanto el postoperatorio y los riesgos de infecciones como las molestias son mucho menores, al evitar las grandes cicatrices.

En cuanto a la cirugía laparoscópica, el robot aporta una gran ventaja, y es que permite ver el campo que se está operando en tres dimensiones, al mismo tiempo que los brazos del robot permiten una espectacular maniobrabilidad y precisión en sus movimientos.



“ME OPERARON CON EL ROBOT DA VINCI UN MARTES Y EL MISMO VIERNES ME DIERON EL ALTA PARA VOLVER A CASA”

**TESTIMONIO: J. J. L. 57 años.**

“En marzo de este año me detectaron un cáncer de próstata. El urólogo me dio tres opciones para tratarlo: braquiterapia, radioterapia y cirugía tradicional. Al final mi hermano me convenció para acudir a la consulta de los doctores Azparren y Madina en Policlínica. Puedo decir que en diez minutos salí convencido de lo que tenía que hacer. Me

operaron con el robot un martes y el viernes ya me dieron el alta para volver a casa. Me encontraba bien físicamente; eso sí, un poco cansado. El jueves siguiente me quitaron la bolsa que tenía para la incontinencia. A partir de ahí he ido trabajando poco a poco la incontinencia y a día de hoy, tres meses después, prácticamente la tengo controlada. He vuelto al trabajo hace quince días y me siento perfecto”.

## Por un futuro saludable: CHEQUEOS

Policlínica Gipuzkoa cuenta con un servicio que realiza chequeos en una mañana.

En su empeño por promover una cultura preventiva, Policlínica Gipuzkoa puso en marcha hace ya más de un año un nuevo servicio de chequeos médicos, que permiten realizar un chequeo completo en una sola mañana. El paciente inicia las pruebas a las 8.30 horas y finaliza la jornada sobre las 14.30

con un informe de las pruebas realizadas que se completará con un dossier final que se entrega a los pocos días de la visita; con las indicaciones médicas en función de los resultados obtenidos.

Y es que el hecho de poder realizar todas las pruebas en unas horas supone una gran ventaja para todas aquellas personas que tienen la agenda muy apretada y deseen tomar o conocer medidas significativas para prevenir aspectos del futuro de su salud de forma eficaz.

## Tratamientos urológicos de vanguardia: Ultrasonidos Hifu para cáncer de próstata y Láser Verde para Próstata Benigna

Se trata de dos métodos vanguardistas incorporados al Servicio de Urología de Policlínica Gipuzkoa.

Además del robot quirúrgico Da Vinci, el Servicio de Urología de Policlínica Gipuzkoa ha sido pionero en incorporar los más avanzados tratamientos quirúrgicos, como los ultrasonidos Hifu para cáncer de próstata.

Es una técnica no invasiva que consiste en introducir un pequeño transductor por el recto del paciente que se dirige mediante un preciso programa informático. El robot mide por medio de un ecógrafo los tamaños de la próstata y emite ultrasonidos focalizados exactamente en el punto que se quiere tratar. Es un procedimiento revolucionario ya que utiliza un haz de ultrasonidos foca-

lizados de alta intensidad como agente terapéutico que actúan en profundidad en el cuerpo humano sin dañar el tejido sano.

### Láser Verde

El láser verde es otro de los métodos más vanguardistas en el tratamiento para la hiperplasia benigna que consiste en un aumento de tamaño benigno de la glándula. La ventaja principal de este láser es que la estancia hospitalaria no rebasa las 24 horas, mientras que las cirugías tradicionales requieren permanecer en el hospital entre 5 y 8 días.

Asimismo, no hay pérdida de sangre, ya que el efecto coagulante que incluye el láser verde la hace muy indicada en pacientes de alto riesgo con anticoagulantes. Igualmente, alivia de forma inmediata los síntomas y la recuperación es rápida e indolora. Además, la necesidad de sonda se limita a unas horas, mientras que en las operaciones tradicionales se mantiene durante 5-8 días.

Se ultiman los detalles del XIV Congreso Nacional de Hostelería, que la FEHR celebrará en Donostia los días 16, 17 y 18 de abril del año próximo.



# Una agenda apretada con contenidos del máximo interés para el sector

**EL EVENTO** fue presentado el pasado mes de julio a las nuevas autoridades de Donostia y Gipuzkoa, así como a los responsables de turismo del Gobierno Vasco y de la Cámara de Gipuzkoa. El objetivo de dichas presentaciones, además de dar a conocer los datos del sector hostelero que se reunirá en San Sebastián (se prevé la asistencia de unos 1.000 congresistas) y de los contenidos del congreso, era el recabar apoyo institucional de cara a la financiación de dicho evento.

Tras las presentaciones institucionales, diferentes empresas vascas relacionadas con el sector hostelero están

siendo visitadas (o lo serán durante los próximos meses) al objeto de conseguir una representación significativa en el Congreso del resto de agentes económicos y sociales que, de forma directa e indirecta, quieran compartir sus inquietudes y experiencias y extender así la red social entorno a la hostelería.

El Congreso, que se celebra cada dos años y que tuvo en Palma de Mallorca su última sede, permite a los representantes hostelero del conjunto debatir sobre los problemas que afectan a la actividad diaria del colectivo y plantear soluciones a los mismos. La hostelería española es el sector privado de mayor generación de empleo de todo el Estado (1.400.000 millones de trabajadores en 355.000 centros de trabajo) y representa el 7% del producto interior bruto (en Gipuzkoa el 5,5%).

**Los contenidos de las ponencias del congreso, una prioridad absoluta**

Las ponencias de carácter generalista del congreso serán



Tanto el Palacio de Congresos del Kursaal como las recientemente inauguradas instalaciones del Basque Culinary Center acogerán la mayor parte de actos previstos en el congreso del año que viene.

de especial relevancia en San Sebastian 2012. Los contenidos de la jornada del lunes versarán sobre temas de máxima actualidad para el sector. Entre ellos destacamos tres, el primero basado en las técnicas de diferenciación de la oferta gastronómica en los establecimientos de comidas (una ponencia que aportará mucho dinamismo y creatividad y que será desarrollada por el equipo de investigación del Basque Culinary Center). El segundo, centrado en el empleo de

**Se prevé la asistencia de unos 1.000 congresistas a lo largo de los tres días que durará el evento**



las nuevas tecnologías como herramientas de marketing de nuestros establecimientos, con especial hincapié en el mundo 2.0 y el manejo de las redes sociales y, por último, la tercera ponencia matutina, desarrollada por la Universidad Antonio de Nebrija, versará sobre el papel de la hostelería en la construcción del sistema social de nuestro país y la necesidad de 'poner en valor' nuestro modelo de ocio ante fórmulas importadas que promulgan otras fórmulas de diversión.

A las ponencias de corte generalista, se unirán otra serie de actividades de carácter sectorial en donde se tocarán temas relacionados con la calidad en el sector turístico, el ocio nocturno o las mejoras realizadas en torno a la sostenibilidad del sector hostelero.

Habrà tiempo también dentro del congreso para hacer un especial reconocimiento a los establecimientos de todas las regiones españolas que hayan destacado por transmitir de generación en generación

los valores de la hostelería. De esta manera, se rendirá homenaje a las 'Sagas Familiares' en la hostelería.

**La oferta lúdica tampoco se quedará atrás**

Quienes nos visten se llevarán también una grata impresión de la oferta hostelera de Gipuzkoa a través del amplio programa de actividades lúdicas que correrán paralelas a las actividades del Congreso.

Desde una ruta de pintxos, en donde hosteleros voluntarios de Gipuzkoa actuarán de 'cicerones' de quienes nos visiten, hasta una cena tradicional en una sidrería, pasando por una visita guiada a nuestro emblemático Basque Culinary Center o un interesante recorrido turístico por el interior de nuestro territorio histórico. Congresistas y acompañantes podrán disfrutar, así, de una interesante oferta hostelera que tendrá, en la cena de gala del lunes 16 de abril, su punto álgido. De lo que dicha cena encierra, hablaremos mejor en el próximo número de nuestra revista.

Nuestros actores, guionistas, directores y responsables de cultura, así como otros representantes institucionales tomaron parte en la fiesta que tuvo lugar el día 21 de septiembre, en la discoteca People, tras la celebración en el Kursaal del ciclo Zinemira.

# Muy buen ambiente en la Fiesta del Cine Vasco



**UN AÑO MÁS**, la producción cinematográfica vasca ha tenido su espacio particular en el Festival Internacional de Cine de Donostia. Dentro del ciclo 'Zinemira', en la presente edición (la dieciocho) se han ofrecido tres estrenos, además de la proyección de otras cuatro trabajos cinematográficos vascos, ya presentados con anterioridad.

Directores, productores y actores han venido de todos los rincones del mundo a Donostia, para participar en el certamen internacional. Sin embargo, en nuestra tierra también se hacen trabajos muy buenos y es por ello que el sector audiovisual

vasco también quiso celebrar, un año más, su fiesta particular, que tuvo lugar el pasado 21 de septiembre. Una jornada en la que se rindió homenaje al director, **Elías Querejeta** y, tras este reconocimiento, el día culminó con una fiesta en la discoteca People, que reunió a importantes personalidades de la cultura y política vasca.

Una fiesta que tuvo gran éxito, debido al gran número de público que consiguió reunir, entre los que se encontraban, entre otros, los actores: **Cándido Uranga, Kontxu Odriozola, Patxi Santamaría, Mikel Martínez, Josean Bengoetxea, Javier**

**No faltaron a la fiesta ni el director de cine Imanol Rayo, premiado por su película 'Bi Ana', ni la Consejera de Cultura, Blanca Urgell**

**Merino o Martxelo Rubio.** Tampoco faltaron todas aquellas personas que trabajan detrás de las cámaras, como los guionistas o directores de cine. Entre otros, también se dieron cita en la discoteca People: **Pablo Malo, Eneko Olasagasti, Lourdes Bañuelos o Patxi Barco.** Muy contento estaba el director **Imanol Rayo**, tras haber recogido el premio Zinemira, gracias a su película: 'Bi anai'.

En representación del Gobierno Vasco estuvieron presentes la Consejera de Cultura, **Blanca Urgell**, y **Antonio Rivera**, Gerente de Serbitzu Elkarte. **Jokin Aldalur** también estuvo en la fiesta. No en vano, había que celebrar que los trabajos del mundo audiovisual vasco son de gran calidad y todo ello se ve reflejado en la gran respuesta que están teniendo las películas y documentales, tanto en lo que a la acogida del público se refiere, como por los premios que están recibiendo.

Todos ellos pudieron disfrutar de un gran banquete con ibéricos de **Torres de Briz**, productos de **Angulas Aguinaga**, tales como brochetas de langostino, gulas con langostino al ajillo o langostinos rebozados, y elaboraciones de **Reyno Groumet** con foie, bonito o mini hamburguesas de ternera. **Coca Cola, Keler** y **Denominación de Origen de Vinos de Navarra**, fueron los encargados de ofrecer una gran variedad de bebidas a todos los invitados y el dulce llegó de la mano de **Casa Eceiza** con las tradicionales tejas y cigarrillos y tartas de degustación.



Numerosas caras conocidas del mundo audiovisual vasco se dieron cita en la discoteca People. Fue una gran oportunidad para tomar una copa y ver a los amigos.



# Zinemaldiarekin bat egin du aurten ere Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak

Hamaika neurri hartu dituzte ostalaritza sektorean, hiriburuan egun horietan ibili direnei ahalik eta zerbitzurik onena eskaini asmoz

**ZINEMALDIAK** nazioarte mailako erakuslehioan jarri ditu Donostia eta Gipuzkoa eta ekimen honek hiriarentzat zein probintziarentzat duen garrantzia ikargarria kontutan hartuta, Zinemaldiaren ondoan egon nahi izan du aurten ere Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak. Horrela, Zine-



WIFI konexioa eman die ostalarien elkarteak Zinemaldiko akreditatuei.

maldiak iraun duen zortzi egun horietan zehar hirian giro berezia sortzen saiatu dira ostalariak. Eta lortu egin dutela esan daiteke.

Lehenik eta behin, Zinemaldian 700 pertsonak lan egiten dutela gogorazi diete ostalariari elkartetik. Kanpotik etorritako jende asko ibili ohi da hirian egun horietan zehar eta horregatik, eguneroko menuak moldatuak izan zitezela gomendatu zieten elkarteko taberna eta jatetxeetako nagusiei, hau da, pelikula baten eta bestearen artean presaka eta denbora askorik gabe zebilenera bazkari eta afari arinak eskaini ahal izatea. Pintxoz osatutako menuak egiteko proposamena ere egin zitzaizen elkartetik.

Aurreko urteetan bezala, aurten ere Zinemaldiak akordioa sinatu du Cheque Gourmet izeneko enpresarekin ([www.cheque-gourmet.com](http://www.cheque-gourmet.com)) eta langileen arte-

**AA**  
ANGULAS AGUINAGA

## NUESTRAS NOVEDADES

Brochetas de Langostino    Mejillón    Pintxo Donostiarra

**LA GULA**  
DEL NORTE  
La Auténtica

Sabor ácido **Schuss®**  
**Vuelve**

SABOR LIMÓN  
Schuss  
Sabor ácido

### Schuss en Gipuzkoa

Norbega, la embotelladora de Coca-Cola de la zona norte, recuperó el pasado verano Schuss, la tradicional marca de limonada y naranjada creada en Gipuzkoa hace más de 60 años y que desapareció en los 70. Schuss ha rescatado la fórmula original, de la que destaca su sabor más ácido y sofisticado, que la convierten en la bebida perfecta para combinar o para tomar sola.

Compañía Coca-Cola

## Hainbat taberna eta jatetxeetako nagusiek euren lokalak apaindu dituzte eta zinemaren izpiritua sortzen lagundu dute aurten ere

an bazkaltzeko diru-txartelak banatu ditu, txartelak onartu dituzten taberna eta jatetxeen zerrendarekin batera. Txartel bakoitzak 10 euro eta erdiko balioa izan du eta iazko Zinemaldian zehar 40.000 euro jaso ziren sistema honen bitartez.

Ildo berean, Donostiako ostalariek ordutegiak ere moldatu dituzte Zinemaldian zehar. Lane-gunetan ordu bat beranduago itxi dute jatetxeek eta Zinemaldiko bi asteburuetan ordu bat gehiago irekitzeko aukera izan dute establezimendu guztiek. Horrez gain, gaueko ordu bata arte afariak eman zitazela eskatu zieten jatetxeei Zinemalditik.

Hori gutxi balitz, zinema giroa sortzen lagundu dute aurten ere ostalariek eta ez dira gutxi izan euren lokalak apaindu dituzte-

nak. Zinemaren izpiritua oso barruan daukatela erakutsi dute askok eta guzti horien artean, Zinemaldiko itxiera galarako bi sarrera zozketatu zituzten.

Azkenik, goraipatu behar da Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak akordio lotu duela Zinemaldiarekin eta ondorioz, bi konpromezu hartu dituela bere gain. Batetik, Zinemira Jaian lagundu zuen elkarteak eta bestetik, Donostiako hotel eta ostaluetan Zinemaldiko akreditatu eta gonbidatuei WIFI konexioa deialde eskaini die. Mundu osoan A mailako zinema jaialdietan eskaintzen da zerbitzu hori eta aurten ere, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteari esker, akreditatuek WIFI konexioa dohainik erabiltzeko aukera izan dute Donostiako Nazioarteko Zinemaldian.



## Cita con D.O. Navarra en Musika Parkean

Cientos de personas se acercaron a la última edición de Musika Parkean, en el Monte Urgull de San Sebastián, el pasado 24 de septiembre.

Se trata de una iniciativa en la que se invita a todo aquel que lo desee a disfrutar de un día al aire libre en espacios y jardines emblemáticos, fusionando la gastronomía, música y naturaleza para la diversión en familia o entre amigos. En esta ocasión, colaboraba la

Denominación de Origen Navarra llevando la actuación del grupo musical Souvenir, una zona de juegos en la que competir por ganar al Juego de la Oca del Vino Navarra y en el que demostrar la destreza en el conocimiento del vino.

Además, se celebró el concurso Be Pink. La pareja más 'rosa' del evento ganó tantas botellas de rosado como años sumaban los dos participantes.

**El momento dulce de un director de cine**

El festival de cine de San Sebastián ha pasado dejándonos momentos muy especiales de éxito y celebración. Nos quedan muchos más por celebrar contigo. Busca tus momentos, todos los demás los pone Casa Eceiza y quién sabe, ¡quizá puedas cambiar el mundo, con un dulce!

imagina un mundo más dulce

**CASA ECEIZA**

THYZORA

**DIRECTOR**

Síguenos y participa en fantásticos sorteos

Patrocinador oficial

**REYNO GOURMET, "NAVARRA, Seduce tus sentidos"**

La gastronomía navarra, asentada en una cocina tradicional y detallista, ha sabido fusionarse con las nuevas corrientes culinarias gracias a la alta y reconocida calidad de sus productos. Bajo el amparo de la marca **REYNO GOURMET**, Navarra ofrece un gran número de Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas y certificaciones calidad que garantizan la diferenciación, propiedades y, en su caso, el origen, de una amplia diversidad de productos que sin duda "Seducirán sus sentidos".

Síguenos en nuestra web 2.0 [www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

**Navarra Seduce tus Sentidos**

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

IGP Espárrago de Navarra, IGP Alcachofa de Tudela, DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa, DOP Aceite de Navarra, DOP Roncal, DOP Idiazabal, IGP Ternera de Navarra, IGP Cordero de Navarra, IGP Pacharán Navarro, vino DO Navarra, vino DOC Rioja, DOP Cava, Alimentos artesanos de Navarra, Alimentos ecológicos, producción integrada y alimentos con certificación específica Reyno Gourmet.

Los dueños de cinco establecimientos recibieron un caluroso homenaje en una jornada festiva en la que no faltó de nada, el pasado 14 de junio en las instalaciones del Real Club de Golf de San Sebastián.

# Fiesta anual por todo lo alto

**EL 14 DE JUNIO** estaba marcado en rojo en el calendario para los miembros de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, que celebraba su fiesta anual reuniendo a sus asociados y a buen número de invitados en las instalaciones del Real Club de Golf de San Sebastián, en Hondarribia.

Pepe Dioni ejerció de maestro de ceremonias en una jornada festiva que sirvió, además, para premiar y reconocer la trayectoria de cinco hosteleros guipuzcoanos por su intensa dedicación antes de su jubilación: los erreneriarras **Manuela Fernández Pablos** y **Gabriel San Naciarceno Hernández**, de la cafetería Avenida, y **Alejandro Arnáiz Fernández**, del bar restaurante Tey; el donostiarra **José María Agudo González** y **Purificación Álvaro Ruiz**, del bar Lanchas; el eibarrés **Javier Astarloa Arregui**, del bar Ego Gain; y los tolosarras **Pedro Beristáin Iturralde** y **Milagros Imaz Ortegi**, de la chocolatería Uli.

La fiesta de la hostelería guipuzcoana, que cada año conmemora a su patrona Santa Marta, reunió por la mañana a numerosos colaboradores de la asociación y del sector en una feria en la que se pudieron degustar diferentes productos. Como cada año por estas fechas, fue una jornada perfecta para confraternizar y charlar amigablemente de la situación de la hostelería guipuzcoana y de los retos y desafíos que deben afrontar como



El ambiente, de gala, antes, durante y después de la comida.

asociación.

Como es costumbre, también se produjo el habitual sorteo de regalos y otros premios. Tras la comida, se llevó a cabo el merecido homenaje a estos hosteleros. En ausencia del presidente **Mikel Ubarretxena**, de baja al estar recuperándose de una enfermedad, hizo de anfitrión **Iñaki Illarramendi**, vice-

presidente. Fue el encargado de entregar la placa y la makila a cada homenajeado. Posteriormente se realizó el habitual sorteo de regalos y tampoco faltó la música y el baile. En definitiva, una jornada especial que volvió a reunir a todos aquellos que forman esta gran familia que es la Asociación de Hosteleros de Gipuzkoa.



## A ANOETA CON ECOGRAS

Ecogras entregó al bar Gure Txoko de Orio uno de los premios que sorteó en la fiesta, dos abonos para la temporada 2011-2012 de la Real Sociedad. El otro premio, dos pases para el GBC Lagun Aro, será para el Restaurante Sebastián de Donostia. Con estos premios, Ecogras quiso agradecer el compromiso de los hosteleros guipuzcoanos con la recuperación del aceite usado y mostrar su apoyo al deporte guipuzcoano.

Los establecimientos premiados y otros del sector suman 2.500 clientes de Ecogras comprometidos con la gestión responsable del aceite de cocina usado, un residuo muy contaminante para el medioambiente si no se gestiona correctamente.

En Gipuzkoa, cerca del 70 % del aceite recuperado procede del sector de la hostelería y la industria alimentaria. En 2010, se recogieron más de 880.000 litros de aceite en estos establecimientos.

Los homenajeados recibieron un merecido reconocimiento a sus dilatadas carreras.



## EXCLUSIVAS MARDU

La distribuidora de alimentación de alta gama, Exclusivas Mardu, presentó un lote de ibéricos Carrasco, así como tres vinos Tobía, de la gama 'Daimon'. Una empresa familiar, con más de 20 años de experiencia, que se renueva cada día.

> **Dirección:** Pol. Ind. Sansinenea, Parcela A3, Zona B1.  
20749 Arroa - Zestoa  
> **Tfno.:** 943 14 74 60  
> **Fax:** 943 89 72 80  
> **Web:** [www.mardu.es](http://www.mardu.es)



A la hora de la entrega de las placas, Pepe Dioni se convirtió en un perfecto maestro de ceremonias.



## AVÍCOLA GORROTXATEGI

El huevo cocido de Codorniz y el preparado de tortilla fueron los nuevos productos que Avícola Gorrotxategi presentó en Hondarribia, a los que acompañaron el resto de productos de su gama. Una empresa con 55 años de trayectoria.

> **Dirección:** calle Vicuña, 19 - 2º  
20213 Idiazabal  
> **Tfno.:** 943 18 76 76  
> **Fax:** 943 18 76 61  
> **Web:**  
[www.avicolagorrotxategi.com](http://www.avicolagorrotxategi.com)





## MERKASINDO S.L.

Vinos de Bodegas Otazu, Bodegas Faustino y Jamones Doña Casilda fue la representación que la distribuidora Merkasindo S.L. llevó a la fiesta anual. Además de vinos, también reparten encurtidos, productos ibéricos, así como anchoas, boquerones y aceites.

- > **Dirección:** Axular Kalea N.2 A Pi.2 Pta.C. 20800 Zarautz.
- > **Tfno.:** 943 13 31 13
- > **Email:** merkasindo@euskalnet.net



## TORRES DE BRIZ, S.C.L.

Con sede central en la localidad de Almendralejo (Badajoz), Torres de Briz es una empresa de jamones y embutidos que cuenta con una disposición anual de más de 2000 jamones, paletas y lomos, que también se distribuyen en la provincia de Gipuzkoa y que estuvieron presentes en la fiesta de la Asociación.

- > **Dirección:** Avda. Gijón-Sevilla, 267 - Apartado de Correos 281 - 06200 Almendralejo (Badajoz)
- > **Tfno.:** 924 67 70 59
- > **Web:** www.torresdebriz.com



## ASOCIACIÓN JAKITEA

La asociación que trabaja por la conservación de la cocina tradicional, Jakitea, contó con dos stands en la fiesta de Hondarribia, donde se pudieron degustar los productos de Pacharán Basarana, sidras R. Zabala, Rougié, cafés Aitona, bodegas Mitarte y Dastatzen.

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



## GRUPO MAHOU-SAN MIGUEL

Con el ánimo de ofrecer a los clientes bebidas refrescantes, el grupo Mahou - San Miguel cuenta con un gran número de marcas, entre las que se encuentran sus cervezas (con y sin alcohol), pero también aguas, refrescos, zumos, sidras, cafés e infusiones.

- > **Dirección:** C/ Titán, 15 28045 Madrid (of. central)
- > **Tfno.:** 91 526 91 00
- > **Web:** www.mahou-sanmiguel.com



## EXCLUSIVAS ARRIAGA

Vinos, ibéricos y productos de alta gama es lo que distribuye Exclusivas Arriaga. En la fiesta presentaron vinos de Bodegas Viñas del Vero, vinos de Dinastía Vivanco y aumados Reyes y Varón. Estos están teniendo gran buena acogida.

- > **Dirección:** Eziago, 37 20120 Hernani
- > **Tfno.:** 943 55 61 62
- > **Fax:** 943 33 00 68
- > **Web:** www.exclusivasarriaga.com



## GRUPO GOURMET OKIN

Con una panificadora en su stand, el Grupo Gourmet Okin ofreció pan precocido recién horneado a modo de degustación, sin olvidar que el pan de la comida también corrió de la mano de Okin. Siempre precocinados, son especialistas en panes rústicos y chapatas. Para la restauración ofrecen todo tipo de formatos (bollo, pintxo, mesa, barra...).

- > **Dirección:** Polígono José María Korta, parc. 5. 20750 Zumaia
- > **Tfno.:** 943 86 56 50
- > **Web:** www.okin.es



## SIDRA EUSKO LABEL

Seis de los miembros de la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa estuvieron presentes en Hondarribia con sidra Eusko Label. Un producto que sólo se realiza con manzana autóctona y con unos parámetros de calidad que controla y certifica la fundación Kalitate.

- > **Dirección:** Kale Nagusia, 48 20115 Astigarraga
- > **Tfno.:** 943 55 05 75
- > **Fax:** 943 33 13 11
- > **Web:** www.sidraeuskolabel.net



## ARDO DISTRIBUCIONES

Vinos de Alonso Hierro (D.O. Ribera de Duero), Enate (D.O. Somontano), bodegas Valdemar y Finca Valdepiedra (D.O. Rioja) fueron los productos que Ardo Distribuciones presentó en la fiesta. Esta empresa también comercializa embutidos y aceites, garantizando un servicio diario y en 24 horas.

- > **Dirección:** Pol.Ind. Erratzu, Parcela H. 20130 Urnieta
- > **Tfno.:** 943 42 4 6 60
- > **Web:** www.ardo-distribuciones.com



## ELEKTRA

Fundada en 1978 ofrece integración de diferentes sistemas eléctricos como la domótica, la seguridad o el control de la climatización, entre otros aspectos. Además, los asociados encontrarán soluciones ventajosas en iluminación y un servicio de asesoría integral eléctrica.

- > Dirección: C/ Apostolado, 34  
20114 Donostia.
- > Tfno.: 943 44 50 39
- > Fax: 943 45 60 66
- > Web: [www.elektra-sa.es](http://www.elektra-sa.es)



## BEREZIARTUA SAGARDOAK

Conocidos por su restaurante y sidras, Bereziartua Sagardoak, presentó en la fiesta anual el cava de la bodega Torrens Moliner. Pero además, Bereziartua cuenta nuevos productos como la sidra Eusko Label o la Edición Gourmet.

- > Dirección: Iparralde bidea, 16  
20115 Astigarraga.
- > Tfno.: 943 55 57 98
- > Fax: 943 33 19 10
- > Web: [www.bereziartuasagardoa.com](http://www.bereziartuasagardoa.com)



## DISTRIBUCIONES VILLAVERDE

Calabacín relleno de carne y gambas rebosadas fueron los dos productos que presentó Distribuciones Villaverde S.L., una empresa dedicada al suministro de helados y productos congelados de toda la familia de precocinados (carne, verdura, pescado, postres...).

- > Dirección: Pol. Eziago, 11  
20128 Hernani
- > Tfno.: 943 55 22 77
- > Fax: 943 33 14 03
- > Web: [www.villaverde.net](http://www.villaverde.net)



## COMERCIAL SATRÚSTEGUI

En 1984 los hermanos Satrústegui Azpiroz comenzaron su andadura con la comercialización de vinos Muga y Las Campanas. En la actualidad cuentan con más de 20 distribuciones de distintas denominaciones, especialmente de Rioja y Duero, como Murrieta o Pago de Carraovejas, entre otras.

- > Dirección: Polígono Ugaldea 9,  
nave 4, local 1. 20170 Usurbil
- > Tfno.: 943 37 07 01
- > Web: [www.comercialsatrustegui.com](http://www.comercialsatrustegui.com)



## MIGUEL TORRES, S.A.

El vino 'Natureo' sin alcohol, así como el Rioja Ibéricos Crianza y el Atrium Chardonnay fue lo que presentó Miguel Torres. Una bodega muy respetuosa con el medioambiente y que cuenta con bodega propia en Chile y California, fuera del Estado español.

- > Dirección: M. Torres, 6  
08720 Vilafranca del Penedès
- > Tfno.: 93 8177 400
- > Contacto Gipuzkoa:  
636 921 274
- > Web: [www.torres.es](http://www.torres.es)



## SALANORT CONSERVAS

Las anchoas en salazón y marinadas son las estrellas de Salanort Conservas Artesanales. Sin embargo, el último grito es el pulpo. Un producto que comercializan también a nivel internacional. Todo esto, más bonito, atún y boquerones, fueron los productos presentes en la fiesta.

- > Dirección: Edificio TxoriTonpe  
Nave, 7. 20808 Getaria
- > Tfno.: 943 14 00 36
- > Fax: 943 14 08 15
- > Web: [www.salanort.com](http://www.salanort.com)



## DISTRIBUCIONES ARRAL 97

Un crianza, de Viña Valoria y un verdejo de Vicente Gandía, llamado 'Nebla' fueron los dos productos que Distribuciones Arral 97 presentó en la fiesta de la Asociación de Hosteleros. Esta empresa se dedica fundamentalmente, al mundo del vino, aunque también funcionan como almacén

- > Dirección: Polígono Industrial  
Goitondo, 3. 48269 Mallabia
- > Tfno.: 943 17 60 75
- > Fax: 943 17 08 92
- > Web: [www.arral97.com](http://www.arral97.com)



## BODEGAS CUNA DE REYES

La bodega, 'Cuna de Reyes' presentó cuatro vinos en la fiesta: un Edición Limitada; un Reserva 2002; un vino Joven y un Crianza 2004. Esta empresa familiar comenzó su andadura en el año 2000 y actualmente se elaboran vinos jóvenes (blancos, rosados y tintos), crianzas, reservas y un vino de autor.

- > Dirección: Ctra. de Nájera-  
Uruñuela S/N. 26300 Nájera
- > Tfno.: 941 360 280
- > Web: [www.cunadereyes.es](http://www.cunadereyes.es)

# Gastronomika 2011 iristear da Donostiara

Azaroaren 20tik 23ra izango da gastronomiari buruzko nazioarteko biltzarra eta aurten Brasil, Mexiko eta Peruko sukaldaritzen aldeko apustua egin dute antolatzaileek.

**LATINOAMERIKARA** eramango gaitu aurten Gastronomikak. Datorren azaroaren 20tik 23ra Donostiako Kurasaal jauregian izango den gastronomiari buruzko hamahirugarren nazioarteko biltzarrak Atlantikoaren bestaldeko hiru sukaldaritza handiren aldeko apustua egingo du eta Brasil, Mexiko eta Peruko gastronomia emankorrek ezagutzeko aukera izango da aurten.

Bertako sukaldari onenak, abangoardistak zein ohiturazaleak, gurera etorriko dira eta entzunaretoan bertan eurek sortutako plater zapoetsu eta koloretsuak dastatzeko aukera

izango dute biltzarrean parte hartzen dutenek. Brasildik etorriko dira, besteak beste, Claude Troisgros, Helena Rizzo, Daniel Redondo, Rodrigo Oliveira, Roberta Sudbrack eta Alex Atala; Mexikotik aldiz, Enrique Olvera, Alejandro Ruiz, Titi Ramiréz, Abigail Mendoza, Bruno Oteiza eta Mikel Alonso; azkenik, Perutik iritsiko dira Pedro Miguel Schiaffino, Teresa Izquierdo, Mitsuharu Tsunura eta Gaston Acurio.

Hori gutxi balitz, loraldian dauden hiru herrialde horietako gonbidatuez gain, beste hainbat herritako sukaldari handienek aho zabalik utzi-

Euskal sukaldariak atzerrikoekin bat egingo dute aurten ere Gastronomikan. Bestalde, zuzenean sukaldatutako produktuak dastatzeko aukera izango dute Kurasaalera gerturatzen direnek. ARGAZKIA: SARA SANTOS/ EL DIARIO VASCO



Laboratorio  
Asesoría alimentaria  
Formación manipuladores

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

Somos su departamento de seguridad alimentaria

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

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

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

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



ko gaituzte euren sormene-kin. Zuzen-zuzenean sukaldatuko dute eta bertaratutakoek, ikusi eta entzuteaz gainera, platerak dastatzeko parada izango dute nazioarteko biltzar honetan ohizkoa den bezala.

Nola ez, etxeko sukaldariek ere zeresan handia izango dute goi-mailako sukaldaritzari dagokion atalean. Bertan izango dira Arbelaitz, Arzak, Luis Aduriz, Berasategi eta Subijana, kanpoko beste guru handi askorekin batera ezagupenak konpartitzen. 'Alta' delako atal horretan ez dute huts egingo Heston Blumenthalek, Grant Achatzek, Ignatius Chanek, Quique Dacostak, Joan Rocak, Carme Ruscalledak eta beste askok.

#### Ardoaren mundua

'Off' delakoan, aldiz, beste kontu asko izango dira. Ardoaren munduan murgiltzeko aukera paregabea izango da eta parrillarekin egiten den sukaldari-

tzari ere arreta berezia eskainiko zaio. Azkenik, gazteek jateko ohitura egokiak har ditzaten zer egin daitekeen hausnartuko dute mahai inguru batean.

Sukaldaritzaren popularrari dagokionean, Ramon Roteta sukaldari ospetsuak, besteak beste, doako klaseak emango ditu eta Peru, Mexiko eta Brasildik etorritakoek ere hitzaldi exotikoak eskainiko dituzte. Solasaldi eta tailerrak izango dira, baita Espainiako sommelier onena nor den aukeratzeko 2011. urteko lehiaketa ofiziala ere. Hori gutxi balitz, gin tonic nazioarteko lehiaketa eta parrilla lehiaketa nazionalak izango dira.

Azkenik, 'market' delako atalean, merkatuari buruzko ekimenak antolatu dituzte. Produktu eta teknologia onak dituen azoka guztiz profesionala izango da. Esan bezala, nazioarteko gastronomiak hitzordua dauka azaroaren 20tik 23ra Donostian. On egin!



TALLERES DE  
DECORACIÓN  
Y TALLA.

**ELZU**  
Industrial, s.a

Martín Etxeberria, 9 y 11  
Tel.: 943 511 237 - 943 512 235  
Fax: 943 512 235  
20100 ERRENTERIA (Gipuzkoa)

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

**Más de 45 años  
al servicio de la hostelería**

**Especialidades para hostelería:**  
Vajilla, Cubertería, Menaje, Mobiliario,  
Maquinaria, Mantelería, Ropa, etc.

**Distribuidor Oficial de:**  
Churchill Hotelware, Rosenthal, Cubiertos Cruz de Malta, etc.



Joan den irailaren 26an egin dute zentruaren inaugurazio ofiziala Astusiaseko printze-printsesak eta aste bete berandugo hasi dira ikastaroak gastronomia-zientzien lehen fakultatean.

# Errealitate bihurtu da Basque Culinary Center

**MIRAMONGO PARKE TEKNOLOGI-KOAN** kokatuta dagoen Basque Culinary Center (BCC) delako gastronomia-zientzien lehen fakultateak bere ateak ireki ditu eta jadanik erreferentea da sukaldaritza munduan, bertan zein nazioartean. Zentru honen kontzeptua guztiz berritzailea da eta asko izan dira fakultate honetan sartzeko eskakizuna egin duten atzerriko ikasleak.

Inauguratu berri den zentrua aitzindaria da, bere jarduera guztia gastronomia eta elikaduran du oinarria, eta Joxe Mari Aizega, zentruko zuzendariak, inaugurazio egunean esan bezala, "sukaldari eta unibertsitateak, sektoreko enpresa pribatuak zein erakunde publikoek, denen bermearekin jaio da sukaldaritza inguruan ikerketak egiteko proiektu hau. Munduan kasu bakarrenetakoa da hau".

Gastronomia-zientzien inguruko lehen fakultateak 15.000 metro karratuko azalera du eta Vaumm izeneko arkitektura etxeak egin du eraikinaren diseinua. Eraikina altxatu eta beharrezko ekipamenduak erosteko 17 milioi euro behar izan dira eta horietatik zazpi milioi eman ditu Eusko Jaurlaritzak.

Zentrua, esan bezala, joan den irailaren 26an inauguratu zen ofizialki eta helburu horrekin etorri ziren Donostiara Felipe de Borbon eta Letizia Ortiz, Astusiaseko printze-printsesa. Patxi Lopez lehendakariak eman zien harrera eta berarekin batera, bertan egon nahi izan zuten beste hainbat erakundeetako ordezkariak, baita sukaldaritza eta euskal kulturako beste hainbat ere.

Felipek hitz batzuk esan zituen euskaraz eta honakoa



Multitud de cocineros se dieron cita en la inauguración del vanguardista Basque Culinary Center.

adierazi nahi izan zuen: "Mundu osoan ez dago hainbeste kalitate, bikaintasun eta izar gastronomiko batzea lortu duen zentru hau bezalakorik". Ildo berean, gastronomiaren fakultate honen jaiotza "gizarteak eskatzen duen erakundeen arteko elkarkidetzaren adibide ona" dela gaineratu zuen printze espainiarrak bertaratuak guztien aurrean.

**Mikel Ubarretxena asistió al acto de inauguración celebrado durante la mañana en representación de toda la hostelería guipuzcoana**

## Inaugurazio jaia

Inaugurazio ofiziala goizean izan bazen ere, asko eta asko izan ziren gaueko ekitaldira gerturatu zirenak. Aurkezpena aparta izan zen. Zuzeneko musikarekin gozatzeko aukera izateaz gain, zentruko bost solairutik lautan era guztietako pintxoak dastatu ahal izan zituzten gonbidatuak.

Kafetegian, esate baterako, urdaiazpikoa banatu zuten, bai



ta postreak eta edariak ere, eta bertan Jose Joaquin Forcada DJ-ak girotu zituen denak bere musika aukeraketa ezinhobearekin.

Bestalde, hirugarren solairuan, txalapartaren erritmoan, gazta mota desberdinak dastatzeko aukera izan zen, baita txakolinak eta ardoak ere. Bigarrenean pintxoak izan ziren De Mode Quartet laukotearen jazzarekin batera, eta lehen solairuan, azkenik, itsasoko zapoak izan ziren nagusi, besteak beste, ostrak, bibalbioak eta izokina, Gaztelupeko otxotearen abestiekkin batera.

Gipuzkoako sukaldaritzako ordezkariak zabala izan zuen eta bertan izan ziren, besteak beste, Juan Mari eta Elena Arzak, Pedro Subijana, Martin Berasategi, Edorta Lamo edota Iñigo Lavado. Erakundeetako ordezkariak dagokionez,

**El primer día de clase, Arbelaitz, Arzak, Berasategui o Subijana ofrecieron a los alumnos su punto de vista sobre el mundo de la cocina**



En la imagen superior, los Príncipes de Asturias se adentraron hasta la 'cocina' del centro para conocer más detalles de su puesta en marcha, acompañados por cocineros vascos. En la inferior, la ministra Cristina Garmendia, el lehendakari Patxi Lopez, la princesa Letizia Ortiz y Iosu Zabala, rector de Mondragon Unibertsitatea.

Juan Karlos Izagirre, Donostiako alkatea, eta Martin Garitano, Gipuzkoako diputatu nagusia, ere bertan izan ziren, baita Zientzia eta Berrikuntza Ministeritzako Cristina Garmendia ministroa ere. Horrez gain, kazetari ugari bertaratu ziren eta nola ez, euskal kultura eta musikaren munduko jendea. Gipuzkoako ostalari-tzako ordezkariak ere bertan izan ziren.

**Hasi da 2011/12 ikasturtea**  
Inaugurazio ofiziala irailaren 26an izan zela esan dugu eta

handik astebetera, urriaren 3an alegia, martxan jarri zen Basque Culinary Center fakultatearen historiako lehen ikasturtea. Goizeko bederatziak aldeira, Joxe Mari Aizega, zentruko zuzendaria, lehen promozioiko 56 ikasleekin bildu zen eta denek batera ikusi zuten bideoan gipuzkoar sukaldaritzaren ordezkarietako batzuk euren iritzia plazaratu zuten ogibide honen inguruan.

"Niretzat adierazpen modu bat da sukaldari izatea. Sukaldaritzak hizkuntza globala da eta ondorioz, gauza asko esan



## La primera promoción del Basque Culinary Center está formada por 56 jóvenes venidos de todos los rincones del mundo

daitezke sukaldaritzarekin”, azaldu zuen Hilario Arbelaitzek. Pedro Subijanak berriz, honakoa gaineratu zuen: “Sukaldaritza mundura gerturaten diren ikasleei nik beti esan ohi diet zorte onekoak direla, beraiei eta euren ingurukoiei zoriontasuna ekarriko dien ogibidea aukeratzen jakin dutelako. Mundu honetan hasten denak, hori bai, sukaldaritza maitatu behar du eta sukaldaritzarekin gotzatzen jakin behar du. Izan ere, besteek jai dutenean egiten baitugu lan gehien sukaldariak”. Juan Mari Arzakek, bere aldetik, honakoa esan zien Basque Culinary Center zentruko lehen ikasleei: “Lanbidea gustoko baldin baduzu, zaletasun izaten bukatuko du; nik sukaldean gozatzen dut gehien”. Azkenik, Martin Berasategik aitortu zuen “sukaldariarena oso ogibide apala” dela.

Bideoaren ostean, Basque Culinary Centre zentruko zuzendariak ikasleei jakinarazi zien beraiek direla “milurteko

tradizio hau gordetzeko erantzukizuna” dutenak, “gizartearen baitan betidanik izan den eta gizartearekin batera garatzen joan den tradizioaren zaindari” izatea egokitu zaiela. “Euskal sukaldaritzak profesionalen arteko elkarkidetzari esker berritzen jakin du eta bide beretik jarraituko dugu guk ere. Ezagupenak konpartitzen hobetzen da eta hori izango da gure lehentasuna”, azaldu zuen.

Bere aldetik, Alex Beitia, zentruko zuzendari akademikoak, komunikabideei eman zien harrera eta lehen ikasturtearen nondik-norakoak azaldu zituen. Adierazi zuenez, lehen promozioan “leku askotatik etorritako 56 ikasle bildu dira eta nahikoa oreka dago gizonetzko eta emakumezko kopuruari dagokionean. Ikasle guztiek amaitu dute Batxilergoa eta ez dute inongo esperientziarik sukaldaritza munduan. Hala ere, ikasturtearen erdialdera edo, sukaldaritza munduan nolabaiteko ibilbidea



duten batzuk hasiko dira gurekin. Gauzak horrela, ikasturte amaieran 70 ikasle izango ditugu, horietatik %30-a euskal herritarrek, beste %30-a espainiar estatukoak eta atzeritarrek gainontzekoak”.

Mondragon Unibertsitateak kudeatuta, martxan da sukaldaritza-zientzien fakultatearen lehen ikasturtea eta ikasleek jasoko dituzten irakasgaien artean, hauxe izango da berezia: lanbidearen definizioa eta testuingurua. “Beste hezkuntza zentruetan egon ohi ez den irakasgaia da eta lanbide honen oinarritzko gauzak ezagutzeko balioko die, sarrera moduan. Oinarritzko arauak, erabilerak eta horrelakoak. Ikasturteko lehen bi asteetan zehar izango

da hori”, dio Beitiak.

Horrez gain, ikasleek hasi egin dituzte irakasgai praktikoak, sukaldean eta gelan. Beitiak azaldu duenez, “lehen asteetan zehar ikaskideentzat zerbitzatu eta prestatuko dituzte janariak, baina hortik aurrera kafetegian, publiko errealearekin egin dezatela aurreikusi dugu”. Kafetegia urriaren 17an irekiko dute eta bi ala hiru urteren buruan jatetxe-zerbitzua ere eskaintzeko asmoa dute.

Bestalde, hirugarren eta laugarren mailatik aurrera, ikasleak hiru ildo desberdinetan espezializatu ahal izango dira: ‘sukaldaritza abangoardia’, ‘ikerketak eta berrikuntza’ eta azkenik, ‘elikaduraren industria’.



Giro ezinhobea izan zen inaugurazio egunean. Proiektu eder hau jadanik martxan dagoela ospatzera bertaratu ziren asko eta asko.



La presidenta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, Pilar García-Granero, explica que sus vinos cuentan cada vez con más adeptos jóvenes, así como con un público cada vez más internacional.



## “Somos muy exigentes en producción de uva y en elaboración del vino”

**¿Qué tipos de vinos se están elaborando en Navarra? ¿Podríamos decir que nos encontramos ante los mejores de la historia de la Denominación?**

Navarra ha sido de siempre identificada por el consumidor vasco como una zona que producía estupendos rosados. Esto sigue siendo válido hoy en día, pero ahí no se queda todo. Si ojeamos cualquier guía de vinos nacional, entre los mejores 10 tintos, siempre encontramos uno navarro y eso mismo ocurre con blancos y dulces.

**Uno de los objetivos fundamentales planteados por el Consejo Regulador fue el aumento de la exigencia en la calidad de los vinos. ¿Cree usted que se ha conseguido?**

En un momento en el que conviven más de 70 Denominaciones

de Origen y en un contexto de disminución general de consumo de vino, la única forma que existe para seguir en la brecha es garantizar al consumidor que cuando abra una de nuestras botellas, no se va a ver defraudado. Ello implica ser tremendamente exigentes en el control de todos los procesos, tanto en la producción de la uva como en la elaboración y crianza posterior. Somos una de las Denominaciones de Origen más exigentes en este sentido y esto está dando sus frutos.

**El público joven es uno de los más importantes para la D.O. Navarra. ¿Qué tipo de acciones se está llevando a cabo para llegar a ellos?**

Estamos intentando llevar el conocimiento del vino a los momentos de ocio de la gente

joven. Por eso, nuestras actividades dedicadas a ellos giran en torno a la 'Noche del Vino', que da cita en Pamplona a 1.500 personas, y a otras 500 en Tudela. Son eventos modernos y dinámicos, que pretenden acercar el vino a un público objetivo de edades comprendidas entre los 25 y 45 años. Además, el ciclo de actividades 'I Feel Wine', que se desarrolla en la capital navarra, ofrece diferentes propuestas divertidas como: maridajes de rosado con chucherías, un casino del vino (Ludovino), el Juego de la Oca del Vino Navarra, etc.

**En este sentido, ¿qué vinos de Navarra recomendaría a una persona joven que se acaba de iniciar en el vino?**

Desde luego, empezaría animándole a disfrutar de un rosado fresco y lleno de fruta como es el

nuestro, o de un blanco, que en Navarra son deliciosos. También le sugeriría que probara un tinto joven, sin barrica, de tempranillo o garnacha, a temperatura ligeramente fresca (alrededor de los 16-18 °C).

**En ese giro en la divulgación y promoción de los vinos Navarra, ¿cree que es importante la presencia en las redes sociales? ¿Dónde podemos encontrar a la Denominación en Internet?**

En la Web [www.navarrawine.com](http://www.navarrawine.com); en el blog [www.tupropioestilodevino.com](http://www.tupropioestilodevino.com), en Facebook, donde tenemos más de 3.300 amigos, así como en Twitter, con más de 1.400 seguidores. También tenemos vídeos en Youtube y fotos en Flickr. Una presencia que es además internacional: tenemos perfiles en las principales redes sociales en inglés y en alemán.

**Una presencia internacional en las redes sociales orientada a reforzar la exportación de los vinos Navarra. ¿En qué países está desarrollando una campaña de promoción la D.O.?**

El futuro de nuestros vinos pasa también por un incremento en nuestras tasas de exportación. Nuestras campañas a escala internacional se están desarrollando principalmente en países como Alemania, Reino Unido, Holanda, Suiza, Estados Unidos y este año comenzamos con Hong Kong y Brasil. En estos últimos cuatro años, hemos pasado de exportar el 30% de nuestra producción a rozar el 34%.

**Para finalizar, ¿podría decirnos qué vinos esperamos en Navarra de la nueva añada?**

Todavía no podemos ver los resultados finales, pues los vinos están acabando de fermentar en las bodegas. Sí que podemos decir que el 2011 ha sido un año peculiar, marcado por la sequía. Esto ha hecho que, por un lado, la cosecha haya sido muy corta pero, por el otro, que la uva haya entrado en bodega en un excelente estado sanitario. Resumiendo; poca pero buena. ¡Seguro que nuestros consumidores podrán disfrutar de unos vinos excelentes!

on egin





Sagardoa egiteko prozesua ezagutu eta uza berriko lehen muztioak dastatzeko aukera izan zuten Astigarragara Sagar Uztara gerturatu zirenek.

# Jende ugari bildu da aurten ere Sagar Uzta jaian

Eguraldiak lagunduta, era guztietako ekimenak antolatu dituzte sagarraren eta sagardoaren inguruan.

Sagarra eta sagardoaren herria da Astigarraga, besteak beste, eta bi elementu horien inguruan Sagar Uzta jaia ospatu dute aurten ere, tolareetan lanak hasi diren honetan. Sagarra eta sagardoaren inguruko ekimen ugari antolatu zituzten irailaren 24an eta denboraldi berriari hasiera emateko jaieren hamaikagarren edizioa oso jendetsua izan zen. Eguraldiak lagundu egin zuen eta inork ez zuen sagarraraz eta sagardoaz gozatzeko aukera paregabe hau galdu nahi izan.

Foruen plazan sagarraren azoka izan zen egun osoan zehar eta bertan uztako lehen muztioak dastatzeko aukera izan zuten bertaratu ziren guztiek. Horrez gain, tolareetan gertatzen den prozesua ikusi eta ezagutzeko parada izan zuten ikusleek.

Sagar tarta lehiaketa ere antolatu zuten eta 22 sukaldaririk aurkeztu zituzten euren elaborazioak. Epaimahaiak nahiko lan izan zuen tarta onenak aukeratzeko, baina azkenean eman zuen bere epaia eta tar-

ta onenen hiru egileek bi lagunentzako afariak irabazi zituzten Astigarragako Roxario, Yalde eta Ibai-Lur jatetxeetan. Hori gutxi balitz, laugarren urtez, 53 pertsonak parte hartu zuten Argazki Rally Digitallean.

Arratsaldean, sagar bilketan eta sagardoaren elaborazioan oinarritutako sagardogintzako herri kirolen lehiaketa ospatu zen Txopinondo, Mina, Rezola, Petrategi, Lizeaga eta Alorrenea sagardogileen artean eta bigarren urtez jarraian, Astigarragako Rezola sagardotegia izan zen garaile.

Bestalde, Sagar Uzta jaian antolatutako jardueren artean, irailaren 21ean "Ermañamendiko tolareetan zehar ibilbide tematikoa" proiektu turistikokulturala aurkeztu zuten eta irailaren 23an Euskal Herriko sagarren kata gidatua gauzatu zuten Astigarragako Roxario jatetxean.

## GOSEAREN KONTRAKO KANPAINA HASI DA HAINBAT JATETXEETAN

'Gosearen kontrako jatetxeak' ekimena martxan jarri du berriro ere Espainiako Ostalarien Elkarteak, 'Acción contra el hambre' Gobernu Kanpoko Erakundearen laguntzarekin. Aurten ere, desnutrizioaren kontrako ekimen goresgarri honetan parte hartuko duten jatetxeak asko izango dira. Krisi ekonomiko larria bizi du ostalaritzak orokorrean, baina horrek ez du eragin behar gehien dutenek elkartasuna adierazterakoan eta 42 probintziatako 450 jatetxeak parte hartuko dute kanpainen, hau da, iaz baino 142 establezimendu gehiagok. Joan den urriaren lehenetik datarren azaroaren 15a arte, gosearen kontrako ekintza izan daiteke etxetik kanpo bazkaltzera ala afaltzera joatea. Kanpaina honetan parte hartzen duten jatetxeen izenak jakin nahi badituzu, sartu zaitzez honako web orrialdean: [www.restaurantescontraelhambre.org](http://www.restaurantescontraelhambre.org).



## LA JUNTA DIRECTIVA, EN BRIONES

El pasado 22 de septiembre, miembros de la Junta Directiva de Hostelería Gipuzkoa visitaron las instalaciones de la bodega de Finca-Allende ubicada en Briones, La Rioja. En ella, pudieron realizar una cata de vinos de los viñedos y disfrutar de una comida en la misma bodega. Más tarde, hicieron entrega de una placa en nombre de toda la Asociación y terminaron con una corrida de toros donde Perera cortó dos orejas y Manzanares, otra.

## Donostia fue capital del poker

EL ESTRELLAS POKER TOUR PARÓ EN EL CASINO KURSAAL. MUCHOS ASOCIADOS SE SUMARON A LA INICIATIVA.

La parada del Estrellas Poker Tour en Donostia fue todo un éxito gracias al Casino Kursaal, organizador del evento, y a los muchos establecimientos y marcas que colaboraron con esta iniciativa. En el torneo principal de poker participaron 290 personas, cuando el tope máximo era de 300, mientras que en el resto de torneos previos y paralelos hubo un lleno absoluto y durante los seis



El evento tuvo una gran repercusión desde el momento de su presentación.

días del campeonato se repartieron más de 374.000 euros en premios. La mayoría de asistentes, de quince países diferentes, acudieron hasta la capital guipuzcoana en compañía de sus parejas o amigos y pudieron disfrutar de Donostia. El paseo en barco y la visita guiada por la Par te

Vieja fueron las actividades programadas que más gustaron a los asistentes, que se marcharon muy contentos por lo que habían conocido. De hecho, son muchas las referencias positivas a Donostia y sus pintxos en los blogs de quienes tomaron parte en el torneo.



El Bar Mari Ostaturia ganó el Pintxo de Oro gracias a su pintxo 'Nobenoko'.

## Rotundo éxito de la quinta Ruta del Pintxo de Irun

LA INICIATIVA, IMPULSADA Y PROMOCIONADA POR LOS COMERCIANTES Y HOSTELEROS, BATIÓ TODOS LOS RECORDS AL CONSUMIRSE 77.283.

El Comercio y la Gastronomía de Irun han entrado en la era de lo digital gracias a la V Ruta del Pintxo organizada por Mugan. El éxito, materializado en 77.283 pintxos, se basa en que, más allá de batir de forma aplastante los números de pintxos vendidos respecto a la edición anterior, se ha hecho de esta propuesta un elemento de participación y de relación social, impulsada y dinamizada decididamente por los comerciantes al amparo de la creatividad de veintisiete cocineros de la ciudad. La Ruta del Pintxo se consolida como ejemplo

de primer orden del compromiso de los comerciantes y hosteleros de Irun con su ciudad, dotándola de dinamismo y alcanzando una importante sintonía con sus clientes.

En cuanto a los ganadores del certamen de pintxos, el Bar Mari Ostaturia ha resultado el ganador del Pintxo de Oro en esta edición gracias a 'Nobenoko', al ser la propuesta más votada por el jurado popular. Para votar, el 'ruter' debía haber estado antes en cada uno de los 27 establecimientos participantes. El Pintxo de Plata fue para el 'Chipirón relleno a la crema de morcilla' del Bar Las Madriles-2, mientras que el de bronce fue a parar a la magnífica propuesta de 'Filo cremoso de hongos, puerro y gambas con crujiente de zanahoria', del Café Rte. Virginia.

Además, se sortó un viaje a Estocolmo para dos personas entre los 'ruter'os. Ainara Ramos fue la afortunada de esta iniciativa de Mugan, que ha de enmarcarse en el contexto de las actuaciones de revitalización y competitividad del comercio irunés.

# Una nueva cara para celebrar el Centenario del Hotel María Cristina

El hotel ha cerrado en octubre sus puertas para acometer una profunda reforma que durará nueve meses. ¿El objetivo? Conmemorar sus cien años de vida



La fachada del hotel también sufrirá un lavado de cara.

El Hotel María Cristina sufrirá hasta julio del próximo año una renovación integral que le servirá como puesta a punto para los cien años de vida que cumplen en 2012. Las obras durarán nueve meses y se centrarán en reformar las infraestructuras, renovar la decoración y mejorar las zonas públicas que usan de forma más habitual los donostiarras. Buscan un hotel perfecto para celebrar tal efeméride y van camino de conseguirlo.

Para ello, se mantendrá el estilo clásico y elegante de la Belle Époque tan característico del Hotel María Cristina, e incluso se potenciará a través de la introducción de nuevos colores como el gris, turquesa y lila, más toques dorados y una decoración algo más esmerada donde los espejos, la luz indirecta, moquetas, alfombras, cortinas, cuadros y estilosos elementos decorativos

cobrarán protagonismo.

Además, se modificará la zona de accesos y salidas, las instalaciones de agua, saneamiento, electricidad y aire acondicionado, así como el sistema de anti-incendios y la extracción de aire. Asimismo se incorporarán accesos para personas minusválidas, así como mayor número de habitaciones adaptadas a sus necesidades. En la parte exterior, se va a

proceder a restaurar y limpiar la fachada y a cambiar el suelo de las terrazas y balcones, dañados tras 100 años de exposición al viento y a la lluvia.

Por otro lado, el hotel también pretende ser más cercano al donostiarra. Además, la recepción, la galería y el bar de las plantas principales se renovarán buscando crear un espacio más acogedor y envolvente. El actual restaurante asiático también cierra para cambiar su decoración. También se están planteando crear un nuevo espacio de 'spa' y bienestar y, quizás, una exclusiva tienda relacionada con productos típicos vascos.

En este mismo sentido, el hotel quiere reforzar durante este tiempo el espectacular buffet de desayunos de su Restaurante Easo, para confirmar su posicionamiento en su reapertura como el mejor desayuno de San Sebastián.

## Gestión de la Prevención de Riesgos

Una vez más la Asociación de Hostelería mejora el servicio prestado a sus asociados con esta aplicación de gestión desarrollada junto a Cei Servicio de Prevención



Acceda ahora a toda la gestión en Prevención de Riesgos Laborales de su establecimiento desde la Web de la Asociación

Nota: En las próximas fechas serán enviadas las claves de acceso a todos aquellos asociados que son clientes de Cei Servicio de Prevención.



On Line

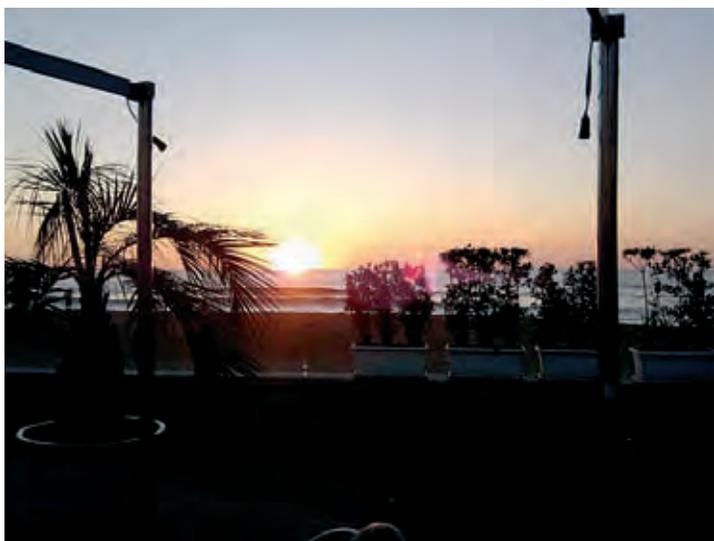
- Gestión documental más ágil
- Acceso a información actualizada
- Descarga de documentos en formato PDF
- Certificados formativos al acabar el curso
- Aptitudes médicas en 24h
- Menú de búsqueda

Asociación Hostelería.- Almorza nº 2, 20018 Donostia-San Sebastián - T. 943 31 60 40 - F. 943 31 21 73

Cei Servicio de Prevención.- Paseo Pío Baroja nº 29 - Ofi. 20 - 20008 Donostia - T. 902 820 028 - F. 943 21 47 17

## El Café de la Playa, sexto mejor 'chiringuito' a nivel nacional

La prestigiosa revista Vanity Fair lo ha incluido en su 'top ten' de establecimientos playeros del país. El donostiarra es, además, el único de la costa cantábrica en la lista.



El Café de la Playa es perfecto para ver la puesta de sol donostiarra.

El Café de la Playa, ese establecimiento hostelero a pie de La Zurriola y junto a Sagüés, es el sexto mejor chiringuito a nivel nacional para la revista Vanity Fair.

Este bar-restaurant donostiarra, que destaca por su inmejorable situación para contemplar la puesta de sol mientras uno degusta lo mejor de la gastronomía guipuzcoana o, simplemente, se toma una copa bien preparada, es el único de la costa cantábrica entre los elegidos por los expertos de Vanity Fair.

En el 'top ten' que publicó en agosto esta prestigiosa revista, se puede encontrar una selección de los locales más 'cool' de las playas del país. Hay dos chiringuitos valencianos (Hossegor y Casa Manolo), cuatro andaluces (Casa Pepe, Nikki Beach, Neptuno y La Gata) y tres baleares (Jockey Club, Cova d'en Xoroi y Sun Splash). Su lista, elaborada por

"bohemos sofisticados", parece responder más a criterios geográficos, por lo que el Café de la Playa bien podría ocupar una plaza incluso más alta.

En la publicación, además, se deja claro que hoy en día los bares de playa "ya no son sinónimo de tapas mediocres y



El artículo también está en la red.

bebida de barra", sino que en ellos puede vivirse el mejor ambiente durante las veladas. El Café de la Playa, sin duda, es una perfecta muestra de que ese tópico debe ser desterrado cuanto antes.

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



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

# 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 negocios. A continuación os presentamos a algunos de ellos.

## LOS NUEVOS ASOCIADOS

Makutxo Taberna, Bar (Oiartzun)  
 Goizuetarra, Bar (Donostia)  
 Scratch, Bar (Donostia)  
 Izarraitz, Bar (Donostia)  
 Kantoi, Cafetería (Donostia)  
 Karmentxu, Bar (Tolosa)  
 Baso Txiki, Bar (Donostia)  
 Café de La Plata, Bar Rte. (Donostia)  
 Zelaa, Hotel Restaurante (Zaldibia)  
 Foto Café, Degustación (Tolosa)  
 Bar Bi, Bar (Donostia)  
 Merendero de Ulía, Bar Rte. (Donostia)  
 Egur, Bar (Urnietta)  
 La Paloma, Bar (Eibar)  
 Kíosco, Bar (Donostia)  
 Manex, Bar Rte. (Donostia)  
 Windsor, Bar Cafetería (Donostia)  
 Portovello, Cafetería (Donostia)

Gaztelutxo, Bar (Andoain)  
 Txomin, Asador Sidrería (Donostia)  
 Reina de Copas, Bar (Donostia)  
 Remos, Bar (Pasaia)  
 Jolas-Etxea, Bar Rte. (Donostia)  
 Artizar, Bar (Lasarte-Oria)  
 Matia Berri, Bar Rte. (Donostia)  
 Trueba, Bar (Donostia)  
 Iturrigoxo, Bar Rte. (Billabona)  
 Prost, Bar (Pasaia)  
 Dakara Bi, Bar (Donostia)  
 Berazubi, Bar Rte. (Tolosa)  
 Izkiña, Bar Rte. (Segura)  
 Derby, Bar (Donostia)  
 Lizardi, Bar (Donostia)  
 Txepetx, Bar (Lasarte-Oria)  
 Cristina, Bar (Mutriku)

## BAR TRUEBA

El bar Trueba de Gros ha cambiado de cara y de gerencia. El verano fue aprovechado para realizar unas reformas que han dado como resultado un bar de lo más agradable, estéticamente visual y amplio, y, sobre todo, en el que la cocina funciona muy bien. Cerca del apeadero de Gros, abre a las seis de la mañana y en sus barra y mesas uno puede dar buena cuenta de completos desayunos. A lo largo de la mañana es un buen momento para probar cualquier de sus pintxos fríos o calientes, mientras que al mediodía uno puede probar el menú del día del Trueba o sus menús especiales. Bocadillos, platos combinados,



cazuelas y raciones están también en una completa carta. El bar Trueba da también cenas, tanto a la carta como con menús especiales concertados para grupos. Además, dispone de zona Wifi en sus dos plantas.

### Dirección:

> C/ Miracruz, 13 (Donostia)  
 > Telf.: 943 271 496

## PUB REMOS

El Pub Remos es un clásico de la noche sanjuandarra y va camino de cumplir su cuarto de siglo de vida. En la misma plaza del pueblo, el Remos abre desde la mañana para servir cafés y luego es una lugar habitual para el potoe de los vecinos. Su terraza, con vistas al mar, siempre merece la pena ser visitada, aunque el punto fuerte de este pub es, sin

duda, su ambiente nocturno. Y es que en el Remos se sirven las mejores copas y se puede escuchar una gran selección musical. Aunque depende en gran parte de la época del año y los horarios establecidos, este pub suele cerrar en torno a las tres de la mañana.

### Dirección:

> C/ Donibane, 124  
 (Pasajes San Juan)  
 > Telf.: 943 511 323

## SE ALQUILA

## ANTIGUO RESTAURANTE

### EN LUGAR CÉNTRICO DE IRÚN

Inmueble céntrico, compuesto por 4 plantas y la bajo cubierta, con una terraza de 150 m<sup>2</sup>.

La planta baja de 120 m<sup>2</sup>, destinada en su día a comedor. La cocina y el almacén están situados en el local sobre el que se sitúa la terraza de 150 m<sup>2</sup>.

La planta primera de 120 m<sup>2</sup>, también destinada a comedor. Tiene acceso directo a la terraza de 150 m<sup>2</sup>.

Las plantas segunda y tercera de 120 m<sup>2</sup> cada una, están destinadas a vivienda. Por último se sitúa la bajo cubierta.

En su día estuvo especializado en bodas y banquetes. Necesita reforma para adaptarlo a la normativa actual.

Contacto: **620.66.57.01**

email: jfeizaguirre@wanadoo.es



## CRISTINA TABERNA

Mutrikuko Cristina taberna kostaldeko herri honetako klasikoetako bat da. Nahiz eta gaur egungo zuzendaritzak duela hamahiru urte heldu zion negozioari, taberna honek hiru hamarkada daramatza mutrikuarren artean, Almirante Gaztañeta kaleko 1. zenbakian. Familiarteko giroa da erabat, eta gosariak eta kafeak dira terraza erosoan duen taberna honetako berezitasunak. Pintxoak egiteko erabiltzen dituzten hestebeteak kalitate gorenekoak dira, eta Cristinan enkarguz meriendak ere prestatzen dituzte.

### Helbidea:

> Almirante Gaztañeta, 1 (Mutriku)  
> Telf.: 943 603 556



## BAR-RTE. ZELAA

Zelaa hiru espazio batean dira: hotela, taberna eta jatetxea itxura moderno bezain erosoarekin, Ordizia eta Zaldibia artean (422 irteera), baina berez Zaldibia herriari dagokio. Hotela dituen 21 gelek modernotasuna eta erabilgarritasuna uztartzen dituzte, guztiak kanpora begiratzeko dute eta wifi zerbitzua dute. Kafetegiaz, bere aldetik, inguruan ohikoak diren pintxoak nabarmendu daitezke, eta eguneko menua ere bai. Gauetan eta asteburuetan, gainera, leku eroso honetan ratioak eta plater konbinatuak dastatu daitezke.

Eta jatetxeaz bere sukaldaritza tradizionala, baina originala eta harrigarria, aipatu behar da. Lehengai hobeenak, eskualdean ohikoak diren platerak, egile sukaldaritza... Hori guztia 50 lagunentzat lekua duen jangela eroso batean.

### Dirección:

> Elbarrena, 32 (Zaldibia)  
> Telf.: 943 161 666



## ASADOR TXOMIN

A orillas del Urumea, en el barrio de Martutene, encontramos el Asador-Sidrería Txomin, regentado por la familia Arce-Acuña desde hace ya casi 40 años. Ofrece un amplio abanico de posibilidades: menú del día, menú de sidrería (con chorizo a la sidra y la morcilla de Burgos con piquillos), y carta, todo ello elaborado con productos de primera calidad. Muchos provienen de las huertas vecinales y tanto carnes como pescados destacan, así mismo, por su frescura.

La parrilla, tanto para carnes como para pescados, es su especialidad, sin olvidar la cocina de productos de temporada y unas magníficas paellas de marisco o de carne. Ojo a su bodega, de lo más completa. Es, en definitiva, un sitio idóneo para celebraciones, reuniones de empresa o despedidas.

### Dirección:

> Paseo Aintzieta, 6 (Donostia)  
> Telf.: 943 451 964



sgae



SGAEK  
SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

SGAE  
PROTEGE Y PROMUEVE LA CREACIÓN

## MAKUTXO TABERNA

Makutxo Taberna Oiartzungo plazan hainbat aukera eskaintzen dituen lekua da. Asteazkenean zehar lehen orduan zabalik egoten da taberna eta asteburuan 11.00etatik pintxo eta gosari hobereak eskaintzeko. Orduak aurrera doazen ahala, herriko poteoa derrigorrezko geldialdia da, baina beharbada arratsaldean erakusten diitu Makutxok bere aukera guztiak ixten ez duen sukaldearekin. Etxeko pizzak (943 494 199 zenbakira deituta eskatu daitezke) herria aztoratzen ari dira, baina arrakasta handia dute tabernako ogitartekoek, sandwichak, hamburgesek eta razioek ere. Urte gutxian terraza zabalik izaten dute eta oso egokia da bikote eta koadrilen arteko afarietarako. Barnean, gainera, bezeroek beti aurkitzen dute herriko artisten erakusketaren bat. Bestalde, Makutxo martxa handia duen taberna da eta asteburuan ez da arraroa Oiartzungo gaueko giro hoberean aurkitzea, izan ere, musika ona jarri ohi dute, "happy our", konbinatu goxoak...

### Helbidea:

- > Rafael Pikabea, 2 (Oiartzun)
- > Telf.: 943 494 199



## BAR-RTE. ITURRIGOXO

Lleban seis años en la plaza Amasa de Billabona, con un cómodo acceso desde la N-1 y un amplio aparcamiento. El Iturrigoxo es un bar restaurante en el que se ofrece una cocina de mercado con toques de autor. En su bar, se pueden probar los más típicos pintxos, siempre de una exquisita calidad. Para su restaurante tienen dos comedores, con una capacidad total de 80 comensales, y están acostumbrados a hacer menús para grupos por encargo, bajo presupuesto. Su menú del día (10 euros), es de lo más completo, al igual que el de temporada (20) o el de fin de semana (30). Comer a la carta en el Iturrigoxo, además, no suele llegar a los 40 euros. Otra opción a tener muy en cuenta en este lugar es el menú de alubia, con todos los sacramentos, que tiene un precio de 18 euros, bebida, postre e IVA incluidos.

Entre sus muchas especialidades, uno podría decantarse por la merluza sobre costra de txipirones en su tinta o, ya en las carnes, el cochinitillo asado.

### Dirección:

- > Plaza Amasa (Villabona)
- > Telf.: 943 691 210



## MERENDERO DE ULÍA

Lleban desde el mes de junio en lo más alto del monte Ulía. En la zona conocida como 'El tiro pichón', Gonzalo y su equipo ofrecen a sus clientes una amplia carta y un menú fin de semana a 18 euros como opciones más atractivas. Además, tienen diseñados varios menús en los que siempre hay algún plato a la parrilla, otro de los puntos fuertes del Merendero.

Los fines de semana tienen la cocina abierta todo el día, seduciendo al cliente con tostas, cazuelitas y espectaculares hamburguesas. En su terraza, estupenda y con una capacidad para unos 200 comensales, se pueden celebrar cenas de grupos o incluso fiestas de empresa.

Además, en esas terrazas ya se ha dado alguna pareja el 'sí, quiero'. En sus propios jardines se podría celebrar la ceremonia si el Ayuntamiento da el consentimiento, para luego degustar el cóctel en la terraza y, en su interior, el banquete nupcial.

### Dirección:

- > Pº Ulía, 311 (Donostia)
- > Telf.: 943 271 258



## BAR TXEPETX

El Txepetx, en la Kale Nagusia de Lasarte, es el local perfecto si te gustan la música y el ambiente latinos. El Txepetx abre viernes, sábados y domingo por la noche y en él se suelen celebrar habitualmente fiestas y shows. La mejor música latina suena en él gracias a su DJ. Es casi obligado tomar una copa o un cocktail en este bar si uno sale de fiesta por Lasarte. Además, a los camareros de este establecimiento les encanta experimentar y suelen crear cervezas de distintos colores que, sin duda, merecen la pena degustar.

### Dirección:

> Nagusi Kalea, 6  
(Lasarte-Oria)  
> Telf.: 943 371 639

## BAR-RTE. IZKIÑA

Taberna eta jatetxea den Izkiñak hamalau urte daramatza Seguran. Zurbano kaleko 21. Zenbakian 80 bazkaltiarrentzat jangela du, non sukaldaritza tradizionala eta plater konbinatuak dastatu daitezkeen. Tabernak, bestalde, pintxoen barra-ekin eta Segurako bizilagunen poteoarekin lan egiten du, era berean, lokalak duen terraza erosoa gozatzeko aukera dutelarik. Ostiraletik igandera, gainera, afa-riak ere eskaintzen dituzte.

### Helbidea:

> C/ Zurbano, 21 (Segura)  
> Telf.: 943 802 169

## BAR REINA DE COPAS

Llevar desde abril en el número 4 de la donostiarra calle Larramendi, en un local que transmite paz y tranquilidad pero en el que, por contra, los fines de semana suena la mejor música del momento en dos ambientes bien diferenciados. La planta superior es el espacio dedicado a la música más comercial, mientras que por la planta inferior pasan algunos de los mejores DJs donostiarros del momento para dar un toque 'movidito' a un lugar luminoso y para todas las edades.

Los domingos a partir de las siete, es la hora del 'bailoteo' en el Reina de Copas, mientras que entre semana, a partir de



las cinco y media, este bar es una muy buena opción para tomarse un café con los amigos o, por qué no, uno de los sabrosos mojitos con fruta natural que en este establecimiento preparan.

### Dirección:

> Larramendi, 4 (Donostia)

### D.A.I. 96 LIMPIEZAS, S.L.



#### SERVICIOS BÁSICOS

SERVICIOS DE LIMPIEZA REGULAR: DIARIA  
LIMPIEZA DE CRISTALES  
PRIMERAS LIMPIEZAS

#### LOCALES COMERCIALES

LIMPIEZA DE ESCAPARATES  
LIMPIEZA NOCTURNA DE LOCALES



#### COMUNIDADES DE VECINOS

CONTRATOS DE LIMPIEZA BASICA  
MANTENIMIENTO DE PISCINAS

#### INDUSTRIAS

LIMPIEZA NOCTURNA  
RETIRADA DE RESIDUOS  
LIMPIEZA DE MAQUINAS



#### GRANDES SUPERFICIES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SUELOS

#### CONSUMIBLES

REPOSICIÓN DE MATERIALES COTIDIANOS DE LIMPIEZA:  
-Jabón y Gel  
-Ambientadores  
-Papel higiénico  
-Toallitas, etc.

#### Empresa de Limpieza Integral

HOGARES  
COMUNIDADES  
LOCALES  
OFICINAS  
NAVES INDUSTRIALES  
CONSUMIBLES

### D.A.I. 96 SERVICIOS, S.L.



#### INDUSTRIAS

EXTERNALIZACION DE SERVICIOS  
PERSONAL AUXILIAR  
AUXILIARES DE CONTROL

#### RECURSOS HUMANOS

FORMACIÓN, SELECCION DE PERSONAL  
DIAGNOSTICO DE NECESIDADES DE FORMACION



#### GRANDES SUPERFICIES

MERCHANDAISING  
PROMOCIONES Y DEGUSTACIONES  
INVENTARIOS

#### CONGRESOS Y EVENTOS

AZAFATAS  
ACOMODADORES  
RECEPCIONISTAS



#### COMUNIDADES

PORTEROS / CONSERJES  
PERSONAL DE MANTENIMIENTO  
MANTENIMIENTO DE PISCINAS

#### COMPLEJOS DEPORTIVOS

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES  
CONTROL DE ACCESOS

#### Servicios Auxiliares a Empresas Multiservicios

INDUSTRIAS  
RECURSOS HUMANOS  
GRANDES SUPERFICIES  
CONGRESOS / EVENTOS  
COMUNIDADES  
COMPLEJOS DEPORTIVOS

### MANIPULADOS DAI, S.L.



#### LOGISTICA

GESTION INTEGRAL DE ALMACENES  
CLASIFICACION DE MERCANCIAS  
ETIQUETAJE, EMBALAJE, PREPARACIÓN



#### GRANDES SUPERFICIES

REPARTO A DOMICILIO DE PRODUCTOS FRESCOS  
PREPARACION DE PORTES  
REPARTO A DOMICILIO DE BAZAR



#### SUPERMERCADOS

REPARTO A DOMICILIO



#### INDUSTRIAS

GESTION DE EXPEDICIONES  
MERSAJERIA  
RECADISTAS

#### ALMACENES

GESTION DE STOCKS  
ETIQUETAJE, EMBALAJE  
PREPARACION DE PORTES

#### SERVICIOS ESPECIALES

PREPARACION Y ENTREGA DE:  
-LOTES Y CESTAS DE NAVIDAD  
-REGALO DE EMPRESA  
-PREPARACION DE PROMOCIONES

#### Servicios de Logística y Reparto

INDUSTRIAS  
GRANDES SUPERFICIES  
SUPERMERCADOS  
COMERCIO  
ALMACENES

### DAI BIZKAIA

Bº Aldapa, 24 bajo 48991 GETXO (Vizcaya)  
Tel.: 94 431 90 52. Fax: 94 431 90 52  
comercial@grupodai.com

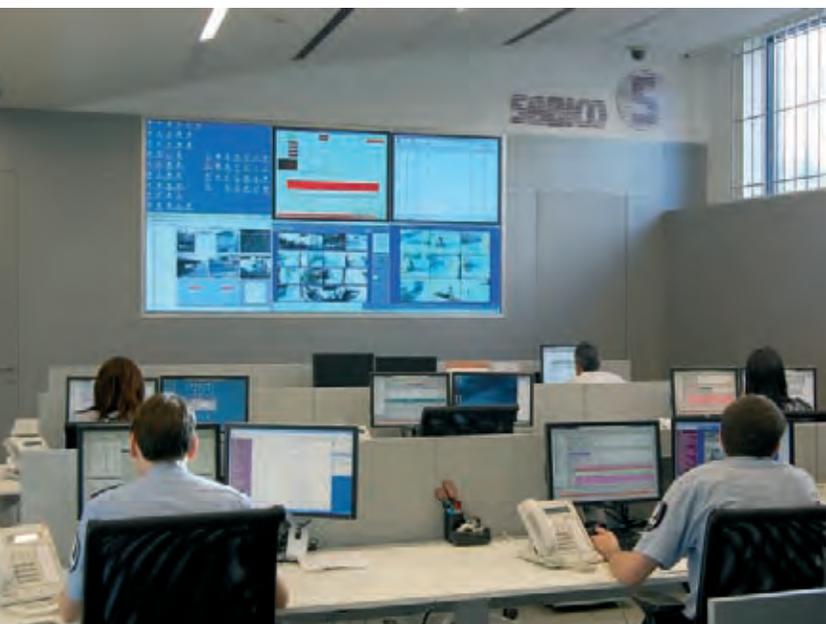


Presupuestos a su medida  
Sin compromiso

www.grupodai.com

### DAI GIPUZKOA

Camino de Portuete, 47-1º · Ofi 14-Bis · DONOSTIA  
Tel.: 943 31 30 85. Fax: 943 31 52 03  
administraciondai@grupodai.com



Sabico cuenta con la tecnología más avanzada en la materia.

# Sabico y Elektra se unen para ofrecer mayor seguridad



Se trata de un servicio muy completo y que será ofrecido a los asociados, con el objetivo de dar mejores rendimientos al tema de la seguridad.

En el marco del proyecto de colaboración entre ambas empresas para dar soluciones integrales a las empresas asociadas, por su actualidad e interés, hacemos en este artículo especial mención a los temas de seguridad.

Son muchos los factores que subjetivamente asociamos al aumento de la inseguridad (aumento de la población, nivel de vida de nuestra ciudad, incremento de la inmigración, paro, crisis,...). Sin embargo y aún sien-

do todos ellos factores que realmente influyen, somos las personas con nuestras actitudes y rutinas quienes más fomentamos el riesgo.

Los principales riesgos en este aspecto son: la rutina (perder el estado de alerta), la 'auto-confianza' y las personas y nuestro entorno (de forma involuntaria).

Profundizando en ello, marcamos cuatro bloques que pueden ayudarnos a mejorar la seguridad (y la economía, recordad que muchos seguros reducen las primas por incremento de las medidas de seguridad):

> **Seguridad en nuestros procedimientos:** prudencia en las conversaciones y buscar rutinas más seguras

> **Fomentar el corporativismo y el asociacionismo:** estar pendiente de las personas que merodean y advertir a la policía cuando las veamos, informar de los incidentes a través de la asociación.

> **Protecciones mecánicas:** persianas, cajas fuertes, etc.

> **Protecciones electrónicas:** instalación de alarmas o mejoras sencillas e instalación de Sistemas de Circuito Cerrado de Televisión).

Hoy sin embargo, queremos hacer hincapié en las reformas legales que afectan a estos últimos. El pasado 18 de agosto

entraron en vigor unas Órdenes Ministeriales que, entre otras cosas, regulan aspectos que nos afectan mucho como personas usuarias:

> Qué se debe cumplir por parte de las empresas instaladoras de seguridad.

> Cuándo nuestra Central Receptora de Alarmas puede llamar a las Fuerzas de Seguridad.

> Qué requisitos deben cumplir los dispositivos que se instalen y cómo deben mantenerse.

La Orden INT/316/2011 establece una clasificación en cuanto a la naturaleza de los sistemas a instalar. Así, para el caso de los miembros de la Asociación de Hostelería, la clasificación de los equipos será (siempre que se conecten a la C.R.A.) Grado 2 o superior.

"Grado 2, de riesgo bajo o medio, dedicado a viviendas y pequeños establecimientos, comercios e industrias en general, que pretendan conectarse a una central de alarmas o, en su caso, a un centro de control".

El grado de un sistema viene determinado por el grado del elemento de menor nivel. Por ello deberemos preocuparnos de que nuestros equipos y dispositivos sean todos de, al menos, grado 2.

Conviene recordar a todas las empresas de hostelería asociadas que, de acuerdo a esta Orden

Ministerial, los sistemas de seguridad instalados y conectados a una C.R.A., antes de la fecha de su entrada en vigor se adecuarán, en el plazo de diez años, a lo dispuesto en ella y que los sistemas de alarma que se instalen y conecten con centrales de alarmas a partir de la entrada en vigor, cumplirán con los requisitos y grados de seguridad previstos en la misma.

Los sistemas de seguridad deberán ser revisados por empresas debidamente registradas y homologadas de forma presencial (mínimo una vez al año) y de forma remota. Las labores a realizar en dichas revisiones están recogidas en la mencionada normativa, siendo obligatorio siempre, dejar constancia documental.

Todo lo anterior, debe generar, como mínimo, dos reflexiones a quienes disponemos de sistemas de seguridad:

> Tengo 10 años para adaptar los dispositivos a la nueva normativa, pero...

> ¿Cumple mi sistema con los requisitos mínimos para que si 'salta' la alarma, la C.R.A. pueda llamar a la Policía?

Para aclarar todas las inquietudes y clarificar los cambios normativos se organizarán en breve unas charlas de las que recibiréis noticias a través de la asociación.



El sistema, como se puede apreciar en las imágenes, impide ver a los ladrones en cuestión de segundos.

# Sistema antirrobo para evitar a los 'ladrones gastronómicos'



Bajo el lema 'Ladrón que no ve, ladrón que no roba', la empresa Navatres ha presentado un sistema novedoso de seguridad.

Desde mediados de julio, al menos 20 establecimientos de la provincia de Guipúzcoa, entre ellos algunos emblemáticos, han sido blancos de una serie de robos ejecutados por los bautizados 'ladrones gastronómicos'. Aunque los primeros objetivos fueron restaurantes de lujo, en las últimas semanas las víctimas han sido bares modestos, sidrerías y asadores.

Los ladrones, preparados y bien organizados, actúan por la noche y saben eludir con abso-

luta impunidad todos los sistemas de seguridad, alarmas, cctv, etc. que encuentran, haciendo gala de una gran sangre fría. La policía ha prometido reforzar las patrullas, pero es materialmente imposible tener vigilados los más de 1.000 locales de este tipo que hay en Guipúzcoa y actuar a tiempo para impedir los robos ya que éstos se producen en escasos minutos.

La empresa NAVATRES ha presentado en septiembre un

concepto nuevo de sistema anti-robos, que impide literalmente el robo, mientras que lo demás, son sistemas de seguridad que alertan cuando ya se está produciendo o se ha consumado.

Se trata de un generador de niebla que, en pocos segundos, llena el local de una densa niebla que hace imposible ver su mano frente a usted. "Ladrón que no ve, ladrón que no roba". Es un sistema totalmente inocuo para las personas y el género, pero que en cualquier caso, impide al ladrón robar ya que no ve ni por dónde moverse.

Empresas como Ikea o supermercados Aldi ya lo han implantado. Si quiere ver totalmente gratis una demostración en su propio local, puede contactar con Navatres llamando al 948 130 396 o escribiendo a [info@navatres.com](mailto:info@navatres.com).

Puede ver un vídeo en: ([www.youtube.com/R6k\\_VCw6WQA](http://www.youtube.com/R6k_VCw6WQA)).

# Jakitea elkarteak sasoi betean ospatu du lehen urtebetetzea

**JAKITEA**  
GURE BETIKO SUKALDARITZA

Betiko sukaldaritzaren alde lanean ari den elkarteak Kaiku sariak banatu zituen Miramar jauregian ospatutako jai jendetsuan



Jakitea elkartearen sariak jaso zituzten lau sukaldariak Xabier Zabaleta, elkarteko lehendakariarekin. Argazkia: ondojan.com

Duela urtebete jaio zen Jakitea elkarte, betiko sukaldaritzaren aldeko mugimendua, eta lehen urtebetetzea ospatzeko jai erraldoia egin zuten abuztuaren erdialdera Donostiako Miramar jauregian. Jendetza ikaragarria bildu zen eta giroa ezinhobeia izan zen. Ospakizunak, gainera, Kaiku sariak banatzeko balio izan zuten.

Oraindik ere betiko sukaldaritzaz bezalakorik ez dagoela pentsatzen dute askok eta askok eta tradizio horri eusteko eta dagoen lekua aldarrikatu nahian, batu egin ziren iaz, apirila aldera, gure herriko hainbat sukaldari ezagun eta ezezagun. Lehen urtea osasunez bete dutela esan daiteke eta indarrez ekin diote etorkizunari.

Azken urteetan indar handia hartu du euskal sukaldaritzaz berritzaileak eta hori gauza posi-

tiboa da, zalantzarik gabe, baina ezin ahaztu daiteke betiko sukaldaritzak euskal gastronomian beti izan duen lekua eta izaten jarraituko duena. Kalitatezko sukaldaritzak da betikoa eta bere tokia merezi du. Filosofia horrekin, egindako lanak fruitua emango duelakoan, lehen urtea bete du Jakitea elkarteak eta lehen urtebetetzea ospatzera hainbat pertsona hurbildu ziren Miramar jauregiko jai handira.

Esan bezala, Kaiku sariak banatzeko balio izan zuten jaiak. Guztira, lau saritu izan ziren. Bixenta Berriozabal Pujana andreak jaso zuen lehenengoa, Tatus Fombellidaren eskutik. Bixentak urte askotan zehar lan egin du Eibarko Ego Gain zaharren egoitzako sukaldean eta jubilazioarekin batera iritsi zaio sukaldaritzari bitzita osoa dedikatu izan-

nagatik merezi zuen omenalditxo. Bere ondoan lan egin dutenek eta zaharren egoitzan bizi ziren agureek jakin badakite zein merezitakoa den orain Bixentak jaso duen sari hori.

Bixentarena ez zen gaueko sari bakarria izan. Debako Urgain jatetxeko Xabier Osak jaso zuen kalitatearen saria, sukaldean erabiltzen dituzten produktuen kalitate ezinhobeagatik.

Albizturgo Segore Etxe Berri jatetxeko Nagore Garmendiak, nagusien alabak, eraman zuen sukaldaritzan euskara sustatu eta erabiltzeagatik saria, baina ez horregatik bakarrik. Jatetxe bikaina direlako saritu ditu epaimahaiak, betiko sukaldaritzaren naturaltasuna mantentzen jakin dutelako eta kalitatezko sukaldaritzak eskuzabala egiten jarraitu dutelako.

Azkenik, Getariako Kaia jatetxeko Andoni Arregiren lanak ere saria merezi izan zuten. Emozioz beteta jaso zuen saria Andonik. Urte mordoa eman ditu arrainak eta itsaskiak sukaldatzen eta lan guzti horrek saria merezi zuen. Bai horixe!

## Ahatearen Astea

Gutxi barru Ahatearen Astea antolatuko dute Jakitea elkarte-koek. Ahatearen produktuekin osatutako menu zoragarriak eskainiko dituzte elkarteko kide diren zortzi jatetxeetan, besteak beste, Donostiako Illarran, Txuletan eta Aratzen, Debako Urgainen eta Orioko Joxemarin. Kasu bakoitzean menua ezberdina izango da eta ziur gaude arrakasta itzela izango duela Rougie etxearen laguntza izango duen ekimen honek.





**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)



**innobasque**  
Innovación  
en el sector  
de la hostelería

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

# tendencias

## VISTOSOS Y EFICACES PARAVIENTOS

La firma Paravents Barcelona pone a disposición del hostelero una amplia gama de paravientos que permiten convertir las terrazas en espacios cálidos, seguros y atractivos durante todo el año. De fácil montaje sin sujeción en el suelo, son totalmente anti-vandálicos, se guardan dentro del local y están fabricados con materiales de primera calidad: hierro pintado negro o acero inoxidable, lona acrílica y PVC 'cristal' en los modelos con parte superior extensible. Además, son ideales como soporte publicitario y aportan una mayor visibilidad al local de cara a atraer a potenciales clientes.

**Para más información:**  
 PARAVENTS BARCELONA  
 > Teléfono y fax: 938 700 706  
 > [www.paraventsbarcelona.com](http://www.paraventsbarcelona.com)



## ESTUFAS HALÓGENAS

Con la nueva normativa que restringe poder fumar en el interior de locales, restaurantes y bares, la página web [equiposdehosteleria.com](http://equiposdehosteleria.com) ofrece puntos confortables para los fumadores en invierno. Se trata de un nuevo sistema de calefacción por medio de estufas halógenas. Es, simplemente, una forma de energía que calienta los objetos directamente a través de un proceso llamado conversión sin tener que calentar el aire en el medio. También es conocido como energía infrarroja. Este punto está dotado de, además de la pantalla halógena, mesas para poder dejar las bebidas, platos... mientras se está junto a él y así facilitar el consumo.

**Para más información:**  
 > [www.equiposdehosteleria.com](http://www.equiposdehosteleria.com)



## FILM PARA COCINAR

El fabricante multimaterial para envases líder en Europa, Linpac Packaging, ha desarrollado el primer film que permite 'cocinar'. Se trata de Lincook, una alternativa a las bolsas de asar, pensada expresamente para el sector de la hostelería. Y es que se puede cortar al tamaño necesario en cada ocasión, según el alimento que se vaya a cocinar, por lo que evita acumular bolsas de diferentes tamaños. Además, al retener los jugos dentro del paquete, se reduce la necesidad de aceite o mantequilla, así como los tiempos de cocinado, con el consiguiente ahorro energético, y no ensuciar el horno. Se presenta en cajas de 20 rollos de 50 metros cada uno, con ataduras para el cierre.

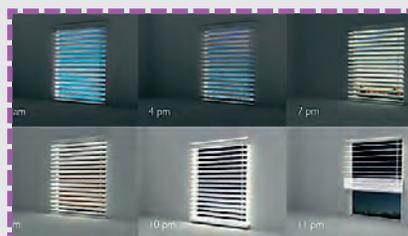
**Para más información:**  
 LINPAC PACKAGING  
 > Tel. 985 823 501  
 > [www.linpacpackaging.com](http://www.linpacpackaging.com)

## ATRIL TÁCTIL

El Tactum Atril Digital, de Soport Din, ofrece una nueva forma de captar la atención de los clientes potenciales. Se trata de un innovador equipo totalmente personalizado, multilingüe y fácil de gestionar y actualizar que permite mostrar la carta y todo tipo de información del local. Quienes se acerquen a leer la carta podrán hacerlo en diferentes idiomas. También podrán visualizar los platos, conocer sus precios... y todos aquellos datos que se deseen ofrecer. El atril es fácil de colocar, visible a 50 metros y puede situarse a las puertas de local, en la entrada, en la recepción o bien en la terraza. Existen dos modelos de atriles, y también un display sobre cristal. En este caso la visualización se realiza sobre el escaparate del local.

### Para más información:

SOPORT DIN, S.L.  
> Tel. 934 092 480  
> [www.tactum.tv](http://www.tactum.tv)



## PERSIANAS PARA AHORRAR ENERGÍA

El nuevo operador autónomo Oximo Wirefree RTS para la motorización de persianas se alimenta mediante una placa fotovoltaica, de forma que no consume electricidad ni requiere conexión a la corriente. Se adapta a persianas de dimensiones reducidas y cuenta con todas las funciones avanzadas de la gama de operadores Somfy para persianas: detección de obstáculos, posibilidad de programar posiciones, posibilidad de ajuste automático cada mes de los puntos alto y bajo, etc.

Además, Somfy ha creado el concepto Aislamiento Dinámico, un sistema para el control automático de cerramientos y protecciones solares dependiendo del nivel de insolación y temperatura, tanto en invierno como en verano, con el consiguiente ahorro energético en calefacción y aire acondicionado.

### Para más información:

> [www.somfy.es](http://www.somfy.es)



## DISPENSADORES DE VINO INTELIGENTES

Gracias a esta innovación tecnológica ya es posible la venta de copas de vino mediante máquinas expendedoras automáticas y tarjetas electrónicas de pago. De cara al hostelero, la integración con Cuiner supone una importante mejora en la gestión de costes y reposición automática de los pedidos.

### Para más información:

> [www.cuiner.com](http://www.cuiner.com)

Iñaki Loinaz dejó su trabajo de consultor en una multinacional y emprendió una nueva aventura con la gestión de un restaurante en Avilés. Hoy son ya cuatro los locales gastronómicos que dirige en la localidad asturiana este azpeitiarra

# “ Me siento realizado: no soy un número en una empresa ”

¿Qué llevó a un consultor como Iñaki Loinaz (27-04-1970, Azpeitia) a tomar las riendas de un restaurante de Avilés que en breve abrirá su cuarto local? Vio que la hostelería podía ser un negocio como otro cualquiera y se tiró a la piscina. Hoy, ocho años después, cree que acertó con la decisión.

## Dicen que está creando un imperio en Avilés...

No, ¡qué va! Es verdad que llevamos un año muy bueno y la verdad es que no nos podemos quejar. Las cosas nos van bien por Avilés y tenemos clientes de la zona, pero también viene mucha gente de fuera. Nuestro año está siendo muy similar a 2008, el último antes de la crisis.

Actualmente, tenemos un restaurante, La Posada; un bar de pintxos, El Txoko de la Posada; una sidrería, el Mirador de la Posada, y estamos trabajando en un anexo, que se llamará 'El Ambigú de la Posada'. Será una zona privada, con un precioso patio interior, para hacer comidas privadas, eventos y espichas, que es una especie de txotx a la asturiana. Además, estamos muy cerca del teatro de Avilés, por lo que tenemos mucho movimiento artístico. Estamos dando mucha guerra en Avilés.

## ¿Cuáles son las virtudes de La Posada de Avilés?

Somos 19 personas en La Posada. Abrimos la cocina a la una del mediodía y la cerramos a medianoche, por lo que la gente de negocios viene a comer



Iñaki Loinaz, en uno de los cuatro restaurantes que actualmente regenta en Avilés.

tarde sin problemas y los extranjeros pueden cenar cuando quieren. Nuestra cocina es tradicional asturiana, aunque hay platos típicos vascos, y eso que el cocinero es gijonés.

Además, nuestros pintxos han sido premiados. Ofrecemos una cocina a la antigua usanza, pero con influencias modernas, algo que no se da demasiado últimamente.

## ¿Se encarga sólo de los números o también se preocupa por los fogones?

Sobre todo me ocupo de buscar proveedores de primera cali-

dad. Para los platos de cuchara, que damos a diario, buscamos materias primas de la zona. De pescado, siempre traemos pocas piezas, pero buenas y frescas. Nuestras txuletetas son de las mejores también.

## ¿Se queda con su vida de consultor o le está cogiendo el gusto a la hostelería?

Como hombre de negocios, es algo muy esclavo. Abrimos todos los días, pero lo bueno es que conoces a mucha gente y luego te tienen en cuenta para otras cuestiones. Uno hace contactos que luego pueden venir bien.

## ¿Qué es lo que echa de menos?

Poder tener un fin de semana libre o poder coger la moto y hacer unos kilómetros con ella. La hostelería también es muy personalista y cuando el cliente viene, siempre te busca. Yo ahora me siento realizado. Antes era un número dentro de una empresa enorme. Ahora hacemos cosas distintas, ideamos constantemente, somos inquietos...

## ¿No echa de menos Azpeitia?

Estoy muy a gusto y cómodo aquí. Me gusta ir de vez en cuando a visitar a la familia y a la cuadrilla, pero también es complicado meterse cuatro horas de carretera cuando estás cansado y luego, cuando estás contento y feliz en Azpeitia, tener que volverte. Además, muchas veces uno prefiere desconectar y descansar a no parar de ver gente.

“Nuestro año está siendo muy similar a 2008, el último antes de la crisis”

“La hostelería es muy personalista y cuando el cliente viene, siempre te busca”



# Recogida de aceite vegetal usado

## ¡Cuida tu medio ambiente!

Gestor autorizado aceite vegetal usado:  
GNP/23/NA/2004 - EUX/034/004  
Gestor autorizado transporte de residuos peligrosos:  
T/153/NA/2005 - EU2/131/05

## Plan autocontrol sanitario

Asesoramiento personalizado

**¡Controle sus procesos y extreme el cuidado sobre sus alimentos!**

Con nuestros productos de control, podrá controlar usted mismo la **calidad del aceite** de sus freidoras así como controlar la **temperatura idónea** para la conservación de sus alimentos y del consumo de los mismos.

Todos nuestros productos están **homologados** y cumplen la Orden ITC 3701, en la que quedan aprobados para transporte, almacenaje, distribución y control.

Disponemos de **servicio técnico y calibración** en nuestra comunidad autónoma



Termómetro digital ▲



Mini datalogger para control de temperatura ▲

## Controle regularmente su aceite de freír

Demuestre su preocupación por la salud de sus clientes con el sello de **"CONTROL DE CALIDAD DEL ACEITE DE FREÍR CON OLEOTEST"**. Diferencie su establecimiento del resto por un mínimo coste.

Termómetro digital de bolsillo ▼

Medidor calidad del aceite ▶



**OLEOTEST** es un ensayo colorimétrico muy rápido que permite, en 2 minutos, determinar la totalidad de los compuestos polares de grasas y aceites para freír, su estado de degradación y, por tanto, saber cuándo hay que sustituirlos. **OleoTest** es un método utilizado por inspectores de sanidad y, también, en restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, freidurías, industria del catering e industria alimentaria en general.





**INSALUS**

DESDE 1888

**INSALUS**

DESDE 1888

AGUA MINERAL A LA CARTA

**INSALUS**

AGUA MINERAL NATURAL  
CON GAS CARBÓNICO AÑADIDO

MEDIO LITRO

INSALUS (GIPUZKOA). Declarada mineral medicinal y de Utilidad Pública por R.O. de 17 de mayo de 1988. S.A. Kondeko Aldapa, 5 - 20400 TOLOSA (Gipuzkoa). Reg. Sanitario nº 20400/88.

**INSALUS**

AGUA MINERAL NATURAL

MEDIO LITRO

INSALUS (GIPUZKOA). Declarada mineral medicinal y de Utilidad Pública por R.O. de 17 de mayo de 1988. S.A. Kondeko Aldapa, 5 - 20400 TOLOSA (Gipuzkoa). Reg. Sanitario nº 20400/88.