



**GIPUZKOA**

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº23 PRIMAVERA 2012



**Ostalaritzarako  
ordutegi dekretu berria  
onartu da Euskal  
Autonomia Erkidegoan**

**Nueva iniciativa  
sobre reciclaje de  
aceite de Ekogras**

**DONOSTIA**  
CAPITAL NACIONAL  
DE LA HOSTELERÍA





Patrocinador del  
Concurso el Cocinero del Año

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



Descubre el programa  
**DELIVERY:**



***Delivery 902 25 26 27***

**LLEVAMOS LA RENTABILIDAD A TU NEGOCIO**

**makro**

# EDITORIAL

## AMPLIACIÓN HORARIA EN EL SECTOR

Tras dos años de trabajo ante las instituciones, el pasado 21 de marzo se publicaba en el Boletín Oficial del País Vasco el nuevo decreto que regula los horarios de cierre de los locales de hostelería. Finalmente el sector dispondrá de media hora más entre semana, y una hora más los fines de semana y vísperas de festivos, para poder desarrollar su actividad. Una medida que nos equipara a los horarios existentes en otras comunidades cercanas con las que competimos como destino turístico. Se atiende así, desde las instituciones públicas, una reivindicación de un sector económico que, en plena crisis, pide más tiempo de trabajo para poder defender mejor los empleos en la hostelería. Algunas voces dentro del sector hostelero se han posicionado en contra de la norma por ver lesionados sus intereses. Entendiendo esta postura, es evidente que la medida será, a medio plazo, positiva en términos generales, ya que es de esperar que a mayor número de horas de actividad hostelera, mayor será la generación de empleo y riqueza en el sector.

Se trata, en definitiva, de adecuarnos a los nuevos hábitos de consumo de nuestros clientes, a la sazón nuestros vecinos, que están provocando una salida más tardía de los hogares para disfrutar del ocio nocturno, amén de facilitar una evacuación más escalonada de los locales hosteleros. Ahora solo queda esperar a que haya clientes que llenen nuestros locales en este tiempo adicional que se ha conseguido pero, esto... es otro cantar.

## ORDUTEGIEN LUZAPENA SEKTOREAN

Erakundeekin egindako bi urteko lanaren ondorioz, ostalaritzako lokalen itxiera-ordutegiak erregulatzen dituen dekretu berria publikatu zen martxoaren 21an Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian. Azkenean, bere jarduera aurrera eramateko, sektoreak ordu erdi gehiago irekitzeko aukera izango du astean zehar eta ordu bete gehiago asteburu eta jaiegunen bezperatan. Neurri honek turismo alorrean lehiakide ditugun beste gertuko erki-degoen parean jartzen gaitu ordutegiei dagokionean.

Gauzak horrela, krisi egoera honetan ostalaritzak bere lanpostuak defendatu ahal izan dituzan, lanean aritzeko denbora gehiago eskatzen ari zen sektore ekonomikoaren aldarrikapenari erantzun diote erakunde publikoek. Egon badaude neurriaren kontrako ahotsak ostalaritza sektorearen barruan. Horiek euren interesei kalte egiten dien neurria dela uste dute. Jarrera ulergarria da, baina argi dago neurria, epe erdira, positiboa izango dela orokorrean. Zenbat eta ordu gehiago izan ostalarien jarduerak, are eta handiagoa izango da sektorean lanpostuak eta aberastasuna sortzeko aukera.

Azken batean, aldi berean gure bezero eta bizilagun diren horien kontsumo ohitura berrietara egokitzen joan behar dugu. Izan ere, bezero horietatik etxetik beranduago irtetzen ari dira gaueko aisialdiak gozatzera. Horrez gain, ostalaritza sektoreko lokalen hustuketa ere errazten du neurriak. Hemendik aurrera, denbora gehigarri horretan gure lokalak betetzeko bezeroak izatea espero dugu, baina... hori beste kontu bat da.

# SUMARIO

## CONGRESO NACIONAL DE HOSTELERÍA

- 04 > OPINIÓN - Mikel Ubarretxena, presidente
- 06 > Congreso Nacional de Hostelería: balance
- 10 > Plan de impulso del turismo enogastronómico
- 11 > Ignacio Inda (Eurocontrol)
- 12 > Emilio Duró: "No alcancéis vuestros sueños"
- 13 > Nacho de Pinedo, cofundador del ISDI
- 14 > Amando de Miguel, sociólogo
- 15 > Visita al BCC
- 16 > Cena de Gala y Cena en Petritegi
- 20 > Comida de Pintxos
- 21 > Show Cooking
- 22 > Homenaje a las sagas hosteleras

## TE INTERESA SABER

- 24 > Asamblea de la Asociación y Fiesta anual
- 26 > Nueva normativa: ampliación de horarios
- 28 > Ekogras: reciclar aceite tiene premio
- 29 > Soluciones al ruido
- 30 > Nueva bolsa de trabajo de Fomento San Sebastián
- 32 > Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería

## ACTUALIDAD

- 34 > La cocina guipuzcoana, en el mundo
- 36 > Noticias breves
- 38 > Campeonatos de la Asociación de Barmen de Gipuzkoa
- 39 > Nuevas ofertas de ocio nocturno

## EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 40 > Nuevos asociados
- 43 > Jakitea

## TENDENCIAS

- 44 > Tendencias

## HOSTELEROS GUIPUZCOANOS QUE TRIUNFAN FUERA

- 46 > Jesús Santamaría, del Grupo Bokado



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](mailto:aehg@hostelariagipuzkoa.com)

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

REDACCIÓN, COORDINACIÓN y DISEÑO: AM Información.

Tel. 943 31 62 34 - Fax: 943 21 16 90 - [am@ammedia.es](mailto:am@ammedia.es)

PUBLICIDAD: LOGIKA S.L. Publicidad Digital.

Tel. 943 31 26 61 - [logikapublicidad@gmail.com](mailto:logikapublicidad@gmail.com)

IMPRESIÓN: GANBOA Centro Gráfico



*Mikel  
Ubarretxena  
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

TODAVÍA  
DISFRUTAMOS  
DEL ÉXITO DEL  
CONGRESO  
NACIONAL, Y  
TODAVÍA  
SEGUIMOS  
RECIBIENDO  
FELICITACIONES  
SOBRE SU  
ORGANIZACIÓN.  
¡GRACIAS A TODOS  
LOS QUE NOS  
HABÉIS BRINDADO  
VUESTRO APOYO!

# Eskerrik asko!!

**Esperaba con ansia** el momento de encontrarme con el papel en blanco para realizar balance del Congreso Nacional que acabamos de finalizar y dar las gracias a todos los que han participado en su desarrollo. Todavía disfrutamos de su éxito y seguimos recibiendo felicitaciones sobre la organización del mismo. Pero no quiero entretenerme en el regocijo, no quiero perder más tiempo para deciros...

**Gracias:** a mi Junta Directiva y a los trabajadores de Hostelería Gipuzkoa, Fehr y X-ternal por su dedicación e ilusión en la tarea. Gracias a los ponentes del Congreso por la calidad de sus intervenciones: a Emilio Duró, Nacho de Pinedo, Amando de Miguel, Ignacio Inda, Luis Arrufat, Angel Palacio, Pilar Zorrilla, Iker Urcelay, Roberto Ruiz, Edorta Lamo, Pedro Subijana y Joxe Mari Aizega. Gracias a nuestros maestros de la cocina: a Juan Mari y Elena, Hilario, Martín, Andoni, Pedro, Eva, Karlos; a Jesús, Mikel, José María y sus colaboradores; y a Custodio y su equipo de sumilleres, por hacer mágica la noche del 16.

**Gracias:** a nuestros músicos preferidos: Leire, Aritz, Pablo, Álvaro y Xabi...y a Iñigo, por alegrarnos la noche... ahora y siempre. Gracias a Óscar y Juan, por pedir silencio para que vuestros dibujos hablen por vosotros. Gracias al Basque Culinary Center, Museo Balenciaga, Sidrería Petritegi, Promueve, San Sebastián Turismo, Palacio del Kursaal, La Kabutzia, Aunitz y Goitur, por dar más de lo que habéis recibido.

**Gracias:** a Javi, Adolfo, Ramón, Toby, Claudia, Peio, Imanol, Iñigo, Pepe, Ricardo y Jesús, por hacer de improvisados guías de nuestros amigos hosteleros de toda España y mostrarles lo mejor de nuestros bares de pintxos. Gracias, por supuesto, a los hosteleros de toda Gipuzkoa, que habéis acogido a los más de 850 profesionales del sector que han participado en este Congreso, por la calidad y cercanía en el trato que han recibido de vosotros. Y gracias, también, a todos los

que nos habéis visitado, porque sabemos que hablaréis maravillas de nuestra tierra cuando regreséis.

**Gracias:** a los representantes institucionales, y de nuestra sociedad civil, que acudisteis a los distintos actos del Congreso, porque, con vuestra asistencia, habéis demostrado un apoyo que, en ocasiones, se niega al sector hostelero. Gracias a los patrocinadores oficiales del Congreso: Café Baqué, Makro y Angulas de Aguinaga, porque su implicación en el mismo ha sido fundamental para alcanzar el éxito. Gracias, también, al resto de entidades y empresas colaboradoras: Cámara de Comercio, FIATC; FEBE, Telefónica, Coca Cola, Mahou, Club Fehr, Maxxium, Segura Viudas, Label Vasco de Calidad, SGAE, Varma, Pernod Ricard y Vichy Catalán, por hacer buena la frase... la unión hace la fuerza.

**Y gracias, por último,** a la Viceconsejería de Comercio y Turismo del Gobierno Vasco, a Basquetour, al Departamento de Innovación y Turismo de nuestra Diputación Foral y al Ayuntamiento de Donostia, porque, sin su apoyo decidido desde el inicio, todo esto hubiese sido imposible de llevar a cabo. A todos, gracias de corazón, en mi nombre y en nombre del sector que represento.

**Y dicho esto,** y pidiendo excusas si de alguien me he olvidado inconscientemente, quiero aprovechar este momento para resumir mis sensaciones en torno al Congreso que ha finalizado. Cuando hace algo más de dos años la Junta Directiva que presido decidí presentar la candidatura de Gipuzkoa para llevar adelante este Congreso, nos planteamos tres objetivos a alcanzar. El primero, reforzar la imagen de Gipuzkoa y Donostia como destino turístico de cara a la capitalidad cultural del 2016. El segundo, dar a conocer al sector hostelero del Estado la primera facultad de ciencias gastronómicas de Europa en el año de su inauguración, el Basque Culinary Center. Por último, el tercero,

reafirmar el liderazgo sectorial de Hostelería Gipuzkoa ante los distintos agentes políticos y sociales de nuestro entorno. Pues bien, pasado el congreso, mi sensación es de satisfacción plena porque siento que se han alcanzado los tres objetivos fijados.

### Para los más de 450 profesionales

del sector hostelero de fuera de Euskadi que nos han visitado durante el Congreso, nuestro territorio histórico les ha sorprendido como destino turístico. Tanto por la variedad de su oferta, como por la calidad y cercanía de los servicios hosteleros de los que han podido disfrutar en estos tres días de estancia. Han sido muchos los colegas del resto del Estado que han prometido volver para conocer por dentro el Balenciaga, para perderse por los bares de pintxos de Gros o Lo Viejo o para visitar, con más calma, el Goierri. Y quienes nos han dicho esto son, además de potenciales turistas, grandes prescriptores de destinos turísticos. Son propietarios de restaurantes, bares y hoteles de toda España, que hablan con sus clientes, que transmiten sus experiencias y que, sin duda, harán llegar a sus parroquianos una imagen envidiable de su experiencia entre nosotros.

**Sobre el protagonismo** del Basque Culinary Center en el Congreso, también creemos que ha sido un objetivo cumplido. El equipo docente del Bculinary protagonizó una de las ponencias más seguidas del segundo día del Congreso, y presentó nuestra facultad de la gastronomía como un centro de investigación e innovación, pensado para ofrecer al sector hostelero un amplio abanico de soluciones creativas a los problemas cotidianos con los que nos enfrentamos. Mientras esta ponencia transcurría en el palacio de Congresos del Kursaal, 42 profesionales del ámbito de la formación hotelera y hostelera se reunían, durante toda la jornada, en las instalaciones del propio BCC para debatir sobre formación y conocer, de primera mano, la oferta en este ámbito de nuestro



'centro gastronómico estrella'. Por último, al finalizar la segunda jornada del congreso, la Federación Española de Hostelería realizaba su Asamblea Anual en el auditorio del centro, en la que participaban representantes de 35 asociaciones empresariales de hostelería de toda España.

**Para finalizar** y sobre el liderazgo sectorial de Hostelería Gipuzkoa, no me quiero extender porque los resultados han sido evidentes. Hemos sido capaces de organizar el mejor Congreso Nacional de Hostelería de los catorce realizados hasta la fecha y, dentro de él, hemos podido disfrutar de un evento, calificado ya de irrepetible, como ha sido la cena de gala del Museo Balenciaga. Una cena que ha contado con un espacio inigualable, una oferta gastronómica irrepetible y un broche musical y lúdico propios de una hostelería que, como la guipuzcoana, se preocupa por ofrecer la máxima calidad en todas las vertientes de su oferta de ocio, sea este diurno o nocturno.

**Sólo una Asociación sectorial líder** como Hostelería Gipuzkoa es capaz de ofrecer un programa como el que hemos ofrecido. Tú que nos lees ahora, lo has hecho posible. Te doy las gracias de nuevo y te invito a disfrutar, conmigo, del éxito alcanzado.

HEMOS  
ALCANZADO LOS  
TRES OBJETIVOS  
FIJADOS: REFORZAR  
LA IMAGEN DE  
GIPUZKOA Y  
DONOSTIA COMO  
DESTINOS  
TURÍSTICOS DE CARA  
A SAN SEBASTIÁN  
2016; DAR A  
CONOCER AL  
SECTOR EL BASQUE  
CULINARY CENTER Y  
REAFIRMAR NUESTRO  
LIDERAZGO  
SECTORIAL

El Palacio del Kursaal y el Museo Balenciaga compartieron el protagonismo del XIV Congreso Nacional de Hostelería, calificado ya como el mejor de los celebrados hasta la fecha.

# Un Congreso Nacional irrepetible

**EL CONGRESO CONTÓ EN SU ACTO INAUGURAL** con la presencia de la Excm. Sra. Presidenta del Parlamento vasco, D<sup>a</sup>. Arantxa Quiroga; el Ilmo. Sr. Alcalde de Donostia, D. Juan Karlos Izaguirre; la Ilma. Sra. Presidenta de las Junta Generales de Gipuzkoa, D<sup>a</sup>. Lohitzune Txarola; la Ilma. Sra. Viceconsejera de Comercio y Turismo del Gobierno Vasco, D<sup>a</sup>. Pilar Zorrilla, y el Ilmo Sr. Diputado Foral de Innovación y Turismo, D. Jon Uriquen, además de los presidentes de Fehr, D. José María Rubio, y

Hostelería Gipuzkoa, D. Mikel Ubarrechena.

Ponencias del máximo interés en torno al efecto de las TIC's y las redes sociales en el sector, las fórmulas para afrontar las gestiones de nuestra vida y nuestros establecimientos con optimismo o el análisis del sistema de socialización de nuestro país en torno a nuestros bares y restaurantes fueron expuestos por profesionales del máximo nivel. La eficiencia energética, el turismo gastronómico, la cocina en miniatura o la gestión creativa de

nuestra oferta hostelera fueron temas desarrollados también en profundidad en la segunda jornada del Congreso.

Junto con el nivel de los contenidos técnicos aportados en el Congreso, el programa lúdico preparado por Hostelería Gipuzkoa y Fehr hizo las delicias de los más de 850 profesionales del sector que se dieron cita en Donostia y que llegaron de todos los rincones de España. Todas las comunidades autónomas estuvieron representadas y todos los congregados pudieron disfrutar de una cena memorable en el Museo Balenciaga, una especial ruta de pintxos por los mejores bares y tabernas de Donostia o una suculenta cena tradicional en la sidrería Petritegi.

Un homenaje a nuestras sagas familiares y una detallada visita a las instalaciones del Basque Culinary Center, completaron un apretado programa de actos calificado como todo un éxito de organización y participantes por parte de quienes se dieron cita en Donostia los días 16, 17 y 18 de abril.

Muchos de los congresistas quisieron alargar su estancia en tierras vascas y se animaron a visitar el interior de Gipuzkoa o la costa de Bizkaia, en sendos programas de visitas organizados por Basquetour que acercaron a gaditanos, ilerdenses, valencianos, madrileños y zaragozanos a la comarca del Goierri guipuzcoano o al Guggenheim bilbaíno.



© MARTÍN MARTÍNEZ

Bajo estas líneas, Mikel Ubarrechena en el acto inaugural del Congreso; en la imagen pequeña, expectación en la recogida de acreditaciones por parte de los participantes.



© MARTÍN MARTÍNEZ



## RENOVACIÓN DE INSTALACIONES

Con una dilatada experiencia en el sector, desde División Comercial podemos ayudarle a actualizar / renovar su establecimiento, aportando la solución óptima en gran cantidad de gamas de producto.

- Adecuación a la normativa de edificación técnica vigente en revestimientos, puertas de acceso, carpintería exterior, aislamiento térmico / acústico, tapicerías técnicas...
- Modernización de su imagen, motorización en protección solar, renovación de paramentos y tapicerías.
- Reposición y adaptación en pavimentos (moquetas, tarimas, cerámicos...)

Además, ponemos a su disposición nuestro Estudio de Decoración, que le asesorará a lo largo del proceso de selección de producto, buscando la mejor solución para acometer cualquier actuación que quiera emprender en su establecimiento.

**El Corte Inglés**

**DIVISIÓN COMERCIAL**

**SAN SEBASTIÁN**

Gregorio Ordóñez nº 9-11 20011 San Sebastián  
Tel. 943 420 051 Fax. 943 422 944 • [dcsansebastian@elcorteingles.es](mailto:dcsansebastian@elcorteingles.es)  
<http://divisioncomercial.elcorteingles.es>

Restauración

Hostelería



1



2



3



4

© MARTÍN MARTÍNEZ



5



6



7



8



9

© MARTÍN MARTÍNEZ



10

- 1> Homenaje a las sagas hosteleras.
- 2> Pilar Zorrilla, Viceconsejera de Comercio y Turismo del Gobierno Vasco, antes de su ponencia.
- 3> El ambiente fue excelente durante la comida de pintxos.
- 4> La recogida de acreditaciones se produjo en el hall del Palacio Kursaal.
- 5> Una de las creaciones en cocina de miniatura de Roberto Ruiz dentro de Show Cooking.
- 6> Las cañas, servidas por profesionales, siempre saben mejor. Mahou combinó a la perfección con los pintxos.
- 7> Desayuno en el Kursaal antes de una nueva jornada.
- 8> Tras la ponencia 'Show Cooking' hubo tiempo para probar los pintxos de Ruiz y Lamo.
- 9> La Oreja de Van Gogh, en plena actuación.
- 10> Emilio Duró se ganó al público con su gran espontaneidad.



11> El Museo Balenciaga acogió la cena de gala.  
 12> Un momento de la ponencia del Basque Culinary Center en la segunda jornada.  
 13> Ubarrechena, durante su discurso de presentación.  
 14> Los comensales escuchan atentos el concierto de La Oreja de Van Gogh durante la cena de gala.  
 15> La sidrería Petritegi acogió en una tradicional cena a más de 150 comensales.  
 16> Foto de familia de los asistentes a la visita al BCC.  
 17 y 18> Dos momentos de la visita al Basque Culinary Center, un proyecto que no dejó indiferente a nadie.





**IKER URCELAY**  
TÉCNICO RESPONSABLE  
DEL GOBIERNO VASCO

“Profesionalización y calidad son nuestros parámetros clave. No todo vale”

“El ‘Club de Producto’ será una filosofía de trabajo que implique a los agentes”

El Plan de Impulso del Turismo Enogastronómico busca convertir Euskadi en un destino de referencia a nivel internacional

# Un modelo que implique a todos

**PILAR ZORRILLA**, viceconsejera de Comercio y Turismo del Gobierno Vasco, presentó el Plan de Impulso del Turismo Enogastronómico en Euskadi junto a Iker Urcelay, técnico responsable del mismo. Este puntero plan busca convertir a Euskadi en uno de los destinos enogastronómicos de referencia a nivel internacional mediante la creación de una diversa, amplia y singular oferta de productos y servicios relacionados con la gastronomía y los vinos, adecuados a todos los públicos y vinculados al territorio y a la propia cultura vasca.

Este plan es consecuencia de un “exhaustivo análisis” que llevó a identificar las fortalezas de Euskadi: “Productos de calidad, cinco denominaciones de origen protegidas, multitud de sociedades gastronómicas, espacios de gestión del conocimiento...”, enumeró Zorrilla.

Que Euskadi es ya de por sí un destino gastronómico resulta evidente pero, ¿cuál es el perfil del turista gastronómico que visita Euskadi? “Es de renta media o alta, de procedencia estatal, suele venir en coche y en pareja y su media de pernoctaciones suele ser ligeramente superior”, analizó la viceconsejera. Además, lanzó otro dato llamativo: el 88% de los turistas que no tienen la gastronomía como principal reclamo, afirman ir de pintxos durante su estancia. Así, “la gastronomía es el segundo factor

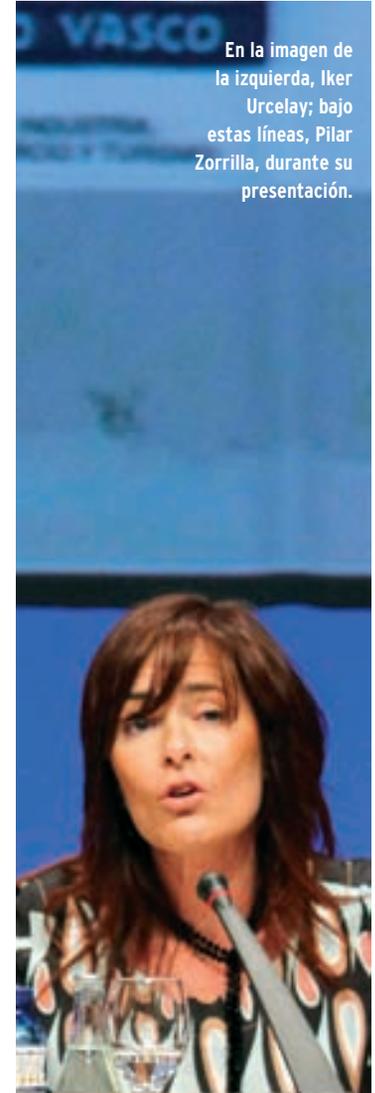
más valorado por los turistas, sólo por detrás de los paisajes”.

### Tres retos

Así las cosas, en Basquetour se plantearon tres retos, tal y como enumeró Pilar Zorrilla: “Vivir experiencias y no sólo saborear, ya que el turista es cada vez más proactivo, lo que nos plantea un desafío para lo que necesitamos unir sectores; mejorar estructuras y también crear productos; y, en último lugar, crear una red de trabajo”. Por ello, hay que fomentar la innovación y la experiencia en una estrategia que incluya todas las etapas de la cadena alimenticia, desde su origen (mar o campo) hasta la mesa, e implique a todos los sectores.

Iker Urcelay expuso los ejes principales del Plan de Impulso del Turismo Enogastronómico en Euskadi y explicó qué es el ‘Club de Producto’, una filosofía de trabajo para que los diferentes agente se impliquen.

Como conclusión, Pilar Zorrilla señaló que este plan ayudará a “crear un marco común para beneficio de todos y a implantar una metodología para ordenar la actividad y crear un verdadero producto turístico”. Para ello, los distintos sectores deben sentirse involucrados, ya que son motor en la generación de empleo. “La profesionalización y la calidad son nuestros parámetros clave. No todo vale”, apostilló Zorrilla.



En la imagen de la izquierda, Iker Urcelay; bajo estas líneas, Pilar Zorrilla, durante su presentación.

**PILAR ZORRILLA**  
VICECONSEJERA DE  
COMERCIO Y TURISMO  
DEL GOBIERNO VASCO

“La gastronomía es el segundo factor más valorado por los turistas”

“Vivir experiencias y no sólo saborearlas es un desafío”

# “Somos los dietistas energéticos”

Ignacio Inda, director de Eficiencia Energética de Eurocontrol, dio algunas recomendaciones para reducir este tipo de consumo en los establecimientos hosteleros

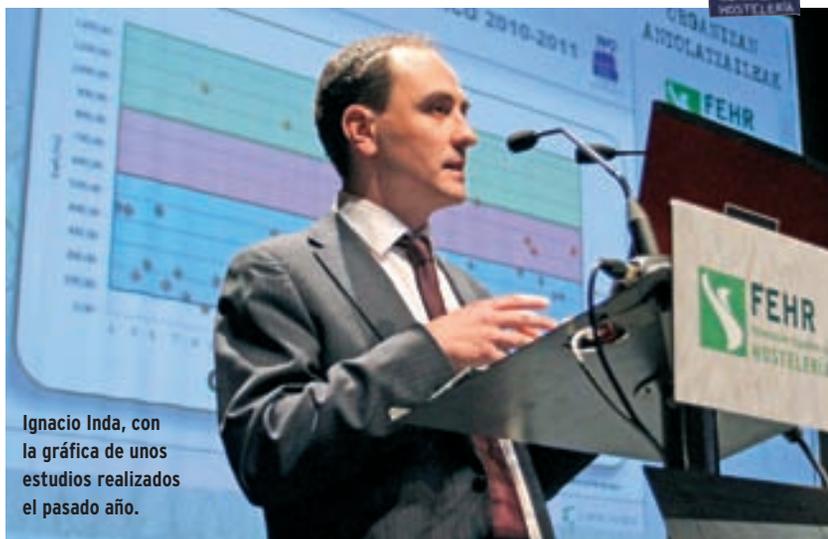
**BAJO EL TÍTULO** ‘Cómo ahorrar energéticamente en tu negocio’, los asistentes escucharon con atención las indicaciones de Ignacio Inda, director de eficiencia energética de Eurocontrol, un coloquio demandado por los propios asociados.

Inda, auditor energético, explicó que su labor es similar a la de un “dietista energético”, un área que cada vez tiene mayor impacto en los costes del negocio hostelero. “En los últimos años, España ha pasado de contar con una energía relativamente barata a ser de las más caras”, analizó Inda, que pronosticó que esta

tendencia al alza de los precios seguirá en la misma dirección.

Después de multitud de auditorías en todo tipo de establecimientos hosteleros, en Eurocontrol sacaron la conclusión de que la gran mayoría de los negocios consumían excesiva energía. “Es lógico que se gaste en cocina y equipamientos sobre todo, algo en iluminación y climatización... Pero, por ejemplo, habría que controlar la potencia de las cocinas, cuando no se esté trabajando no pueden requerir la misma potencia que cuando es hora punta”, explicó Inda.

El propio conferenciante apun-



Ignacio Inda, con la gráfica de unos estudios realizados el pasado año.

tó que para reducir las demanda energética, lo primero que hay que saber es cómo hacerlo, para luego mejorar la eficiencia de las instalaciones y en último lugar, optar por las energías renovables, revisar los contratos energéticos o mejorar la envolvente del local. Inda subrayó a su vez la importancia de mantener una

comunicación fluida con el dueño del local.

En cuanto a las recomendaciones básicas para reducir el consumo de energía, Inda aconsejó apagar luces innecesarias, pintar el local de colores claros, ventilar el espacio cuando no haya clientes o limitar el uso de las campanas extractoras.



**STEP.  
ELEGANTE.  
INTERACTIVA.  
SEGURA.**

La máquina de tabaco que se adapta a la nueva ley.

**urkotronik**

Distribuidor oficial:

**AZKOYEN**  
*Vending for life*



Emilio Duró, en un momento de su apasionante charla en el Kursaal.

peor. Debemos sumar vida a los años y no años a la vida”.

**Vida a los años**

Y es que para Duró, lo importante no es cuánto vivir, sino cómo hacerlo. Por eso cree que siempre hay que intentar explicar las cosas muy serias con una sonrisa y afirma estar “cansado de los quemados”. Por eso él siempre ficha trabajadores “por su forma de vivir, gente que sepa disfrutar sus vidas y que no sean gafes. La persona quemada acaba con todos los de su alrededor. No olvidéis que una sensación negativa dura 112 minutos, pero la positiva sólo 42. Fichad gente optimista simplemente por su cara, fiaros de la intuición y juntad a los jóvenes con los más positivos. Yo siempre me pregunto si me iría de vacaciones con uno de los candidatos entrevistados. Si la respuesta es afirmativa, recomiendo su incorporación”.

Por ello tiene claro que la persona triunfadora siempre está muy segura de sí misma y enfocan con optimismo el presente. El triunfador siempre tiene un coeficiente de optimismo elevado y ahí están los resultados: una persona optimista es entre un 65 y un 100% más productiva, al igual que los niños que ríen en el feto de la madre siempre viven más. Por eso, Duró lanzó otro sorprendente consejo: “No alcancéis vuestros sueños... porque en ese momento los perderéis”. Es decir, “el secreto de la felicidad no está en el placer, porque éste mata, sino que su secreto está en su mantenimiento, en hacer de cada día algo maravilloso”.

Bajo el título ‘La gestión de la ilusión y el optimismo en épocas de cambio’, el consultor Emilio Duró habló sobre la felicidad, cómo alcanzarla y la importancia no sólo de vivirla, sino también de mantenerla.

# “No alcancéis vuestros sueños”

**“HOY ES EL MEJOR DÍA DE LOS QUE TE QUEDAN”**, afirma sin pudor Emilio Duró, que en los últimos tiempos se ha convertido en un fenómeno del coaching y los recursos humanos. “Lo más peligroso que existe es un tonto motivado”, añade como otra de sus frases de presentación. Precisamente, fue una charla ante consejeros desmotivados en la que se le grabó un video que fue a parar a Internet, la que le lanzó al estrellato. Incluso Andreu Buenafuente le consulta cuestiones relativas a la felicidad.

**“Lo más peligroso que existe es un tonto motivado”**

**“Siempre me pregunto si me iría de vacaciones con los candidatos entrevistados”**

A Duró le estalló la vida cuando menos lo esperaba. “Tenía 32 años, mucho éxito en el trabajo, pero me di cuenta de que no era feliz, por lo que me dio por pensar en la felicidad”, rememora. Una de las primeras conclusiones que sacó es que el mundo no va a peor, sino que vivimos mejor que nunca, “aunque esté de moda el ‘todo es un desastre’”. Sin embargo, considera que estamos en la vida para ser felices, pero “la genética a partir de los 40 nos lo pone imposible. Por eso, cada día que nos queda será

# “El cliente era antes como un perro y ahora es como un gato”

Nacho de Pinedo, cofundador del ISDI - Instituto Superior para el Desarrollo de Internet, dio las claves sobre cómo influyen las TIC's en el sector de la restauración

**“EL CLIENTE YA NO ES COMO UN PERRO**, ese tipo de cliente que casi come de la mano del hostelero”, sino que ha pasado a ser tipo gato: “Come cuándo, dónde, cómo y con quién quiere, y además lo hace pensando en lo suyo y con gran impaciencia”, explicó Nacho de Pinedo en el Kursaal en una charla titulada ‘Nuevas tecnologías en la Restauración’.

El nuevo consumidor, para De Pinedo, sigue también el perfil ‘ROPO’, ya que va decidido al establecimiento y con conoci-

mientos previos del mismo, lo que aumenta su exigencia. Además, también hay que tener en cuenta que el 75% de los internautas españoles están en las redes sociales y que el 46% tiene smartphones, por lo que el cliente “estará informado y será exigente, impaciente y voceador social”. Por ello, “lo quiere todo a un click y en la primera página”, siendo muy recomendable para los establecimientos situarse “dentro de agregadores de páginas web”.

Sin embargo, su mayor consejo es “seguir haciendo bien lo

que ya se hacía bien” porque ello supondrá que todo lo bueno que se haga en un establecimiento hostelero se reflejará en Internet. La experiencia es lo más importante, pero junto a ella “una web con contenido y comentarios, su encontrabilidad, la reputación y las promociones tácticas, como pueden ser los cuponeos, conformarán un círculo virtuoso” que posicionará al negocio.

Entre las nuevas tendencias, De Pinedo destacó “el método ‘pulsayvoy’, los agregadores que añaden valor, la e-table, el social eating o la gestión de las reclamaciones de forma interna”.



Nacho de Pinedo explicó a los asistentes la importancia de tener un negocio bien posicionado en la red.

Nachos de Morcilla suprema para "dijos"  
crema de huevo frito y guacamole.  
RESTAURANTE FÁBULA



EMBUTIDOS DE  
**cardena**  
desde 1925

Morcilla  
Tradicional  
de Burgos  
La evolución



síguenos en



c/. La Vega, 111 - 09194 Cardenadijo - Burgos  
Tel.: (+34) 947 290 166 - Fax: (+34) 947 290 095  
[www.morcilladeburgos.com](http://www.morcilladeburgos.com)

Medalla de  
Oro 2011  
**MORCILLA** de Autor  
lomejordelagastronomia

**Burgos**  
avenida

Premio 2011  
Innovación  
Gastronómica  
**NACHOS** de Morcilla

# “Quien sepa adaptarse saldrá adelante”

El sociólogo Amando de Miguel mostró su visión sobre cómo pueden los establecimientos hosteleros superar estos tiempos de crisis



Amando de Miguel tiene claro que es básico amoldarse a los nuevos tiempos que corren.

**“LA CLAVE ESTÁ EN ADAPTARSE A LOS NUEVOS TIEMPOS”**, señaló Amando de Miguel a la cuestión sobre cómo podrán superar los establecimientos hosteleros estos complicados tiempos que corren. El sociólogo, en un coloquio titulado ‘España, ¿peligra nuestro modelo de socialización en torno a la hostelería?’, destacó que “quien sepa adaptarse ganará prestigio y saldrá adelante”, aunque también hizo hincapié en la importancia de reducir costes: “Hoy en día ya no tienen sentido los menús del día con doce primeros y otros doce segundos a elegir”, señaló.

Puso como ejemplo los hoteles, que cada vez “se utilizan menos para dormir y más para reunirse. Un hotel sin un auditorio o varias buenas salas de

reuniones lo tendrá complicado”, afirmó De Miguel, quien también destacó el diseño como otro de los puntos clave para atraer clientes.

### **El poder del camarero**

El sociólogo dedicó también gran parte de su exposición a hablar del poder que ejerce el camarero respecto al cliente: “En principio es un subalterno, pero deja de serlo en el momento en el que te dice dónde sentarte, lo que él tiene fuera de carta, qué vino te recomienda... También tiene una función pedagógica muy importante al explicar los platos que vamos a comer”, explicó De Miguel.

El conferenciante también puso en relieve varios detalles típicos de la hostelería en los que

**“Los hoteles cada vez son menos usados para dormir y más para reuniones”**

**“¿Un buen restaurante? Aquel en el que otro paga la factura”**

quizás muchos no hayan caído en cuenta, pero que tienen cierta importancia. “Poner sal y pimienta en una mesa, por ejemplo, da mucho prestigio al establecimiento, ya que antes eran dos ingredientes muy caros”, analiza De Miguel, antes de afirmar también que “en España lo que se llevan son los establecimientos ruidosos, incluso las cafeterías de los tanatorios lo son. Además, nos gustan también los lugares públicos en los que reunirse es un placer, más aún si es para ver el fútbol”.

¿Cuál es un buen restaurante para De Miguel? “Aquel en el que otro paga la factura”, un acto, además, casi clandestino. “Tiene que parecer que no paga nadie. Para ello nos han venido muy bien las tarjetas de crédito”, añadió el sociólogo.

Basque Culinary Center zentruak mezu horixe helarazi nahi izan die ostalariei, Donostiako batzarrean.

# Bereizteko aukera ematen du sukaldaritzak

**BASQUE CULINARY CENTER** sukaldaritzaren protagonismo handia izan du Ostalaritzako Batzar Nazionalan. Inaugurazio ofizialaren ostean, esate baterako, sukaldaritzaren unibertsitatea zergatik sortu den hausnartu zuten biltzarkideek mahainguru batean eta horren ondoren, zentruko ikasleek prestatutako menua dastatzeko aukera izan zuten.

Horrez gain, apirilaren 17an Basque Culinary Center zentruaren aurkezpena izan zen, arratsaldean, eta batzarrean parte hartu zutenek bisita gidatua egin zuten, Pedro Subijana, BCC-ko aholkulariak, eta Jose Mari Aizega, BCC-ko zuzendariak, lagunduta.

Goiz horretan bertan, biltzarren programaren barnean zegoen ponentzia izan zuten Kursaal Jauregian. Mezu bat bidali nahi izan zieten ostalariei, hau da, "sukaldaritzak eta berrikuntzak ostalari batzuei besteengandik bereizteko balio diezaiekeela", dio Aizegak. Horretarako, "merkatuko hiru produktu estandar hartu genituen eta berrikuntza eta sormenari esker, produktu berberak erabiliz elaborazio desberdinak sortzea posible dela frogatu nahi izan genuen", dio. "Azenario txikiak, txerri-ukondoa eta gazta-tarta hartu ditugu, merkatuan erraz eros daitezkeen hiru produktu, jatetxeek erosi ohi dituztenak. Hiru hauek hartuta eta sormenari eraginez, hel-

Ezkerretik eskuinera, Jose Maria Rubio, Joxe Mari Aizega eta Mikel Ubarrechena



buru batzuk lortu nahi izan genituen. Ariketa polita izan zen eta biltzarrean parte hartzen ari zirentzat interesgarria izan zela iruditu zitzaigun", gaineratu du.

Azkean batean, "gastronomiari ikuspegitik, balore kulturalak, glamourra, esperientzia ahaztezinak eta teknika berriak zabaldu daitezkeela" gogoratu du Aizegak. "Hori da guk egiten ari garenean eta bide horretatik, horrelako ariketa egin genezakeela iruditu zitzaigun, dauden aukerak ostalariei azaltzeko", dio BCC-ko zuzendariak.

## Diagnostikoa, tendentziak eta perspektibak

Horrez gain, BCC-ko ikasleeta hori batzuk ere, Graduak zein

Masterrekoak, parte hartu zuten biltzarrean. Hara joan ziren sektoreko enpresariak ostalaritzaren diagnostikoaz, tendentziaraz eta perspektibaraz buruz esan behar zieten entzuterara.

Gipuzkoako Ostalarien Elkarrearen eskutik, Espainia osoko ostalariak Donostiara etortzea "aukera handia" izan da, Aizegaren ustez. "Gure zentrua zer den eta zertarako balio duen azaltzeko aukera bat izan da eta horrez, gain, euren lehiakortasuna hobetzeko, zentruak asko du ostalaritzako enpresariari eskaintzeko, gehienbat formakuntza, ikerketa eta berrikuntza esparruetan", dio Aizegak, egindako lanarekin gustura.

## BASQUE CULINARY CENTER APORTÓ SU VISIÓN CREATIVA PARA MEJORAR LA OFERTA DE NUESTROS ESTABLECIMIENTOS



© MARTÍN MARTÍNEZ

Luis Arrufat y Ángel Palacios, docentes del centro realizaron una aportación creativa a las propuestas gastronómicas que se pueden realizar en nuestros establecimientos hosteleros a partir de materias primas estandarizadas, englobadas en lo que se ha venido a denominar la 5ª gama.

El empleo de diferentes modelos creativos para, a partir de bases culinarias idénticas - los productos elegidos por Ángel y Luis fueron el

codillo, las zanahorias baby y la tarta de queso-, crear una constelación de menús a precios de coste realmente competitivos fue el eje de su intervención. Una ponencia muy aplaudida por lo más de 300 asistentes que se dieron cita en su charla y que comprobaron como, el uso de herramientas de marketing gastronómico en la confección de nuestras ofertas astronómicas puede ser un elemento diferenciador de nuestros establecimientos.

Luis Arrufat y Ángel Palacios, durante su ponencia.



Los cocineros, junto a Mikel Ubarrechena y José María Rubio, recibieron una merecida ovación por su trabajo.

Más de 550 participantes, entre profesionales, técnicos, directivos y empresarios del sector, disfrutaron de una velada histórica y emotiva.

# Dieciséis estrellas Michelin para una cena de gala

**EL MUSEO BALENCIAGA DE GETARIA** acogió la Gran Cena de Gala del XIV Congreso Nacional de Hostelería. Los más de 600 participantes, entre profesionales, técnicos, directivos y empresarios del sector, disfrutaron de una velada histórica y emotiva en la que seis grandes chefs unieron sus estrellas Michelin y la generosidad para promover los productos y el trabajo del sector. Una constelación de profesionales del sector (entre todos suman 16 estrellas), presentaron creaciones pensando en la primavera, en Donostia y en los comen-

sales, que provenían del mundo de la restauración.

El menú de lujo, coordinado por Jesús Santamaría, del Grupo Bokado, se abrió con Andoni Luis Aduriz que presentó un 'Carpaccio vegetal' acompañado de un aliño agrídulce, virtutas de queso D.O. Idiazabal y briznas vegetales. Este plato fue maridado con un Visiega Brut, D.O. Cava.

A continuación, Juan Mari y Elena Arzak propusieron como segundo plato un 'Cromlech' y cebolla con té y café. Lo acompañaron con un 'Apertas' 2011, Godello D.O. Monterrei.

**El menú fue servido por el Grupo Bokado y preparado por seis grandes chefs de los fogones guipuzcoanos**

El tercer plato fue a cargo de Martín Berasategui, un 'milhojas caramelizado' de anguila ahumada, foie gras, cebolleta fresca y manzana verde, regado con un Izadi blanco 2008 D.O.C. Rioja.

A continuación, Hilario Arbelaitz ofreció un 'Lomo de merluza' con guisantes de primavera, maridado con un Señorío Real Sauvignon Blanc 2011 D.O. Rueda.

Pedro Subijana preparó una 'Caja de bacalao desalao' con virtutas. Recomendó tomar con ello un Montelciego crianza 2007 D.O.C. Rioja.



Recuerdo realizado por 'Cállate la boca': un dibujo de sus respectivos establecimientos.



El grupo guipuzcoano cautivó a los asistentes con su último trabajo.

## LA OREJA DE VAN GOGH PRESENTÓ SU ÚLTIMO DISCO

El broche de oro, para cerrar la velada, corrió a cargo de La Oreja de Van Gogh, que ofreció un concierto presentando su último disco y haciendo vibrar y disfrutar a todos los congresistas que continuaron la velada degustando la mejor oferta coctelera del momento.

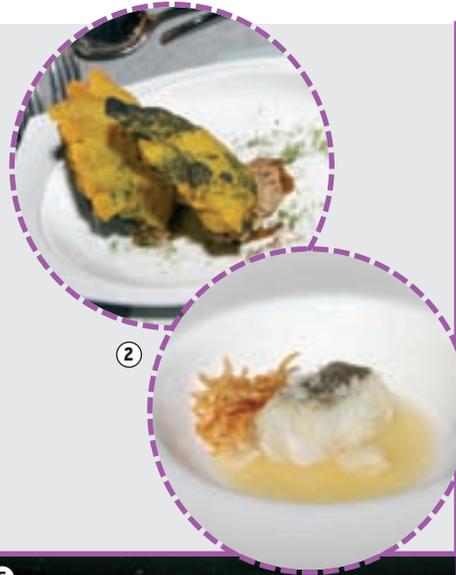


El turno final fue para los postres de Karlos y Eva Arguiñano. Ofrecieron un 'Pastel de manzana' y nueces con streusel, maridado con un Don Pablo Pedro Ximénez D.O. Jerez y Segura Viudas Reserva Heredad 2008. Gran Reserva, D.O. Cava.

Más de ciento cincuenta personas se encargaron de preparar y servir los platos. Custodio Zamarra fue el Sumiller que se responsabilizó de la selección y realización del maridaje, coordinando a los 34 sumilleres de las delegaciones de Makro de toda España.



1



2



3



4



5



6

- 1> Pedro Subijana y Elena Arzak, y Martín Berasategi, fueron tres de los seis grandes chefs encargados de preparar la cena.
- 2> Dos de los platos que se pudieron degustar durante la cena.
- 3> Todo listo para que comience la gran cena.
- 4> Mikel Ubarrechena se dirige a los presentes en un momento del ágape.
- 5> Ambiente de gala en las mesas.
- 6> Más de 150 personas fueron los encargados de que todo saliera a la perfección.

## 180 BILTZARKIDE INGURU JOAN ZIREN PETRITEGIRA

180 biltzarkide joan ziren apirilaren 17an Petritegi sagardotegira afaltzera. Kupelatik zuzenean sagardoa hartzerakoan zer sentitzen den ez zekiten askok eta gure herrian hain errotuta dagoen tradizioarekin gozatu ederra hartu zuten. Handik LaKabutziaira joan ziren denak parranda luzatzera.



# PK 454 MOBILIARIO

Diseño y calidad como se merecen  
los hosteleros de Gipuzkoa



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

**Atención personalizada.**

**Ofreciendo su mejor servicio a la hostelería**



Los congresistas que así lo quisieron tuvieron la oportunidad de conocer de primera mano una de las actividades más representativas de la cocina en miniatura donostiarra: 'Ir de pintxos'.

# Un paseo por las barras más conocidas de la ciudad

**NO ESTÁ EN NINGÚN DICCIONARIO** de la RAE, pero la locución es suficientemente conocida en cualquier ámbito de la vida social. En la capital guipuzcoana no se 'va de tapas', ni se 'sale a tomar algo'. Aquí, la expresión correcta para estas actividades está muy definida: en San Sebastián se va 'de pintxos'.

Y como no podía ser de otra manera, una tradición tan arraigada que tiene nombre propio tenía que contar con una actividad propia en el Congreso Nacional de Hostelería. De esta manera, todos aquellos congresistas que lo quisieron pudieron apuntarse a alguna de las doce rutas previstas por la organización, divididas en tres de las zonas de la ciudad con más tradición en cuanto al tema de los pintxos: Centro, Gros y Parte Vieja.

Cada grupo, constituido por una media de 15 personas, fue guiado por hosteleros locales para disfrutar de los pintxos más representativos de cada establecimiento al que acudieron. Una oportunidad única de conocer estos pequeños rincones y de fortalecer lazos entre compañeros de sector.

En la secuencia de imágenes se pueden ver algunos momentos de la ruta de pintxos por la capital guipuzcoana, de la que disfrutaron los asistentes al Congreso que así lo desearon.

Roberto Ruiz y Edorta Lamo, miembros de Sukatalde, reivindicaron una cocina humilde y modesta elaborando seis succulentos pintxos.

# Pintxos con mucho mensaje

**SON COCINEROS MUY DIFERENTES.** Uno, Edorta Lamo, defiende desde 'A Fuego Negro' el movimiento 'protasquerista', una cocina personal, fresca y divertida; mientras que el otro, Roberto Ruiz, lleva a cabo una cocina sencilla en la que prima el producto desde los fogones del Frontón de Tolosa. Ambos forman parte de Sukatalde, una agrupación de cocineros que beben de muy diversas fuentes gastronómicas, pero de las que todos se enriquecen.

Lamo y Ruiz protagonizaron la última ponencia del XIV Congreso Nacional de Hostelería, titulada 'Show Cooking, cocina en miniatura'. Cada uno de ellos, además de realizar una breve introducción sobre el concepto que cada uno tiene de la cocina, confeccionó tres pintxos diferentes. A decir verdad, ya los habían elaborado anteriormente, un proceso que los asistentes pudieron ver en dos originales vídeos.

Edorta optó por esa originalidad que siempre caracteriza sus elaboraciones. Empezó con unas 'black rabas', una especie de donuts cremosos y rellenos de txipirones en su tinta; siguió con el 'conejo al ajo', un "producto marginado" pero que él combinó además de con los ajos, con zanahoria, jugo y una galletita con el logotipo de Playboy; y terminó con el 'pulpo con patata violeta, manzanaberrí y airegorri'. El pulpo era cortesía de Angulas Aguinaga, que colaboró con esta ponencia.

De Angulas Aguinaga eran también los tres ingredientes principales que utilizó Roberto Ruiz para confeccionar sus tres platos en miniatura. El primero de ellos fue una brocheta de colas de langostino con ver-

Edorta Lamo y Roberto Ruiz, en un momento de la ponencia que presentaron de manera conjunta. En la foto inferior, la degustación de los pintxos.



## Ambos elaboraron tres platos con ingredientes de Angulas Aguinaga

duritas en tempura. Continuó con un succulento tartar con verduritas, salmón y gulas, y terminó con la ensalada de palito Gourmet, tomate y vinagreta de setas de primavera. De estas dos últimas creaciones pudieron dar buena cuenta los asistentes a la charla una vez terminada la misma.



El plato fuerte del coloquio llegó al final del mismo. Tanto Ruiz como Lamo defendieron durante sus respectivas introducciones una forma distinta de entender la cocina, pero Lamo terminó afirmando que, en la cocina, "lo que triunfa es la honestidad y la humildad, y para ello trabajamos".

Tras una sonora ovación, ambos afirmaron que, como empresarios, "intentamos evitar hacer lo que no nos gustó hace años que nos hicieran a nosotros" y que en sus cocinas hay, verdaderamente, un equipo humano. Ambos afirmaron intentar dar estabilidad a sus plantillas, que sus trabajadores libren dos días a la semana o pagarles sus horas extras, "pese a los tiempos complicados para todos que estamos viviendo".

# “Gure asmoa beti izan da kalitatezko produktuekin lan egitea”



Salegitarrak elegante joan ziren jantzita Kursaalera. Agustín, lehen planuan, eta atzean, ezkerretik eskuinera, Maribi alaba, Angeli emaztea, Ainhize erraina eta Gotzon semea.

Agustín Salegi recogió un merecido premio en nombre de los hombres y mujeres de las cinco generaciones que han trabajado en el Salegi

Kursaal aretoan, aurreko eta ondorengo senide guztientzat oroitzen bat izan zuen Agustín-ek eta besarkada bat bidali zien Angeli Eizagirre emazteari eta Gotzon eta Maribi seme-alabei.

**Zure familiari eman diote saria ostalaritza munduan hainbat urte egoteagatik. Nola sentitzen zara une honetan?**

Oso sari garrantzitsua dela iruditzen zait, gustura hartzeko modukoa.

**Horrelako saria jasotzeko meritua gutxi ez duzue egin, ezta?**

Saga luzea da gurea. Duela gutxi begiratzen egon nintzen aspaldiko dokumentu bat, gure amaren

aittittak, Frantzisko Salegik alegia, etxe osoa goitik behera bertu zueneko. 1881. urtekoa da paperezko dokumentu hori.

**Hura izango zen jatetxeko lehen nagusia akaso...**

Aurreko dokumenturik ez daukat. Kasualdidez daukagu aipatu dizudan hori, lehengo paper zahar haien artean ateratakoa. Oso dokumentu polita da eta eskuz eskribitutako planu guztiak daude bertan, aurrekontu garbia da beraz. Dokumentu hori digitalizatu beharko genuke, galdu ez dadin. Gordetzeko modukoa dela iruditzen zait.

**Zeintzuk dira zure lehenengo oroitzenak jatetxean?**

Bost anai-arreba ginen eta base-riari bertan jaio ginen denak. Ni amarekin hasi nintzen lanean hamabost urte betetzeko hilabete falta zela.

**Soldatarik eman al zizuten?**

Bizitza osoan ez dut soldatarik kobratu. Gaur egun, aldiz, gauzak aldatu egin dira eta semeek soldata bat dute, logikoa den moduan.

**Baten batean amak emango zizun kapritxoren bat erosteko dirua...**

Amak beti esan zidan gauza bat: "Behar duzuna, hartu. Gaizki ez gastatu, baina behar duzuna hartu". Horixe zen filosofia gure etxean, baita beste askorenean ere.

**Eta lehen aipatu duzun denda horretan denetarik salduko zenuten, ezta?**

Bai, bai, denetarik. Askok arraultzeekin pagatzen zituzten erosketak eta gero arraultza horiek sal-tzera joan behar izaten genuen Ordiziako ferira. Trukeak asko funtzionatzen zuen garai haietan.

**Nola aldatu diren garaiak!**

Bizimodu gogorra zen. Polita bai, baina gogorra ere bai. Larunbategan, esate baterako, berandu arte egoten ziren musean partida jokatzeko... Eta goizean, seietako mezaren ondorenerako, taberna zabaldu behar izaten genuen berriro ere. Eta beste gauza bat: hirurogei urte bete arte, gure amak ez zuen sekula egin asteko atsedendaldia!

**Zer gomendatuko zenidake lehen aldiz zuen jatetxera joango banintz?**

Parrilla bat daukagu arraiak eta haragiak erretzeko eta horrez gain, ehizarekin ere ibiltzen gara sukaldean. Denetarik egiten dugu, garaian garaikoa, beti ere kalita-

**Rest. Matilde**  
Zaragoza- Aragón

**Venta Vargas**  
Cádiz - Andalucía

**Familia Loya**  
Asturias

**Bar Marítimo**  
Mallorca-Baleares

**Casa Enrique**  
Cantabria

**Familia Torres**  
Cuenca-Castilla La Mancha

**Cándido**  
Segovia-Castilla León

**Hostal Coca**  
Tarragona - Cataluña

**Mesón La Jara**  
Badajoz - Extremadura

**Casa Campos**  
Lugo - Galicia

**Restaurante Cachetero**  
La Rioja

**Familia Colomo**  
Madrid

**Casa Botín**  
Madrid

**Restaurante Hispano**  
Murcia

**Hotel Ayestarán**  
Navarra

**Rest. Salegi**  
Gipuzkoa-Euskadi

**Casa Quiquet**  
Valencia - C. Valenciana

tezko produktuekin.

**Seme-alabak dira familiako bostgarren belaunaldia jatetxean. Jarraitzeko asmoa al dute?**

Orain dela sei-zazpi urte egin genituen jantokia handitzeko azken lanak eta egin baldin bagenituen, izan zen seme-alabak jarraitzeko asmoa zutelako. Danok lapiko berean sartuta jarraitu beharko dugu!

**Krisia nabaritzen al da?**

Nabaritzen da, bai, asko gainera, baina gu nahiko elegante gabiltza.

**Behingoz atsedean hartzeko gogorik al duzue?**

Ni, berez, jubilatutik nago, noski, baina baserrian beti daude gustura entretenitzeko lanak. Andrea ere lorategiko kontuetan gustora dabil.



## *Soluciones para hosteleria*

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

*Ostalaritzarentzat konponbideak  
Zure negozioan laguntzen dizugu*



**grupocei.net**

 [twitter.com/GrupoCei](https://twitter.com/GrupoCei)  
 [facebook.com/GrupoCei](https://facebook.com/GrupoCei)

El auditorio de la sede social acogió el acto, que aprobó el presupuesto del año 2012 y que repasó las actividades más significativas llevadas a cabo durante el año pasado y las previstas para el actual ejercicio.

# Asamblea General de Hostelería Gipuzkoa

**LA ASAMBLA GENERAL ANUAL DE HOSTELERÍA GIPUZKOA** tuvo lugar el pasado martes, 27 de marzo, en el auditorio de la sede social. En dicho acto se aprobaron los resultados del ejercicio 2011 y, así mismo, se aprobó el presupuesto del año 2012 y se realizó un repaso a las actividades más destacadas del ejercicio 2011 y de los proyectos para el 2012, entre los que destacaron la preparación del XIVº Congreso Nacional de Hostelería, la negociación del convenio colectivo trienal, la aplicación de la reforma laboral en nuestro sector y la reciente aprobación de la ampliación horaria en la hostelería de la Comunidad Autónoma Vasca.

La Asamblea dio cuenta del cierre de un ejercicio difícil, en donde el sector sigue acusan-



Parte de la Junta Directiva de Hostelería Gipuzkoa, en un momento de la asamblea.

do la bajada de actividad generalizada, con especial incidencia en el subsector del ocio nocturno y en determinadas comarcas industriales del interior de Gipuzkoa. Pese a ello, Hostelería Gipuzkoa cerró el año con un ligero incremento en su número de asociados, llegando a finales del ejercicio a los 1.102 miembros.

La Asamblea aprobó también una modificación de los estatutos asociativos, que han supuesto la actualización de los mismos en materias relacionadas con los objetivos sociales a alcanzar, la nueva razón social, la cualificación parcial por razones de antigüedad de los miembros de la Junta Directiva y la ampliación en dos años de los periodos de elección de los órganos de Gobierno de Hostelería Gipuzkoa.



El catering se preparó y ofreció a todos los asistentes.

## EL CATERING, A CARGO DE LA EMPRESA ALUSALDU, S.L.

Los participantes en la Asamblea Anual se encontraron con una agradable sorpresa al término de la misma. Hostelería Gipuzkoa había encargado a la empresa Alusaldú, S.L., la preparación in situ de un suculento catering que hizo las delicias de los presentes. Entre los productos ofrecidos destacaron el bacalao del 'Rincón del Bacalao', de Hernani; pulpo cocido de Dakla, cocido y listo para degustar; bonito de Bermeo y patés y foies de

Zubia. Para beber, la empresa distribuidora había elegido un vino tinto crianza de Bodegas Valle Mayor, de La Rioja, y cava Mestres.

Alusaldú, S.L., con origen en Pamplona pero con almacén en Hernani, es una empresa que distribuye productos de gama alta y delicatessen, siempre cumpliendo las expectativas de los clientes más exigentes. En el catering preparado con motivo de la asamblea anual, llamó la atención su gama de productos ya manipulados y cortados para la preparación de cualquier pintxo.

Para más información sobre cualquiera de sus productos se puede contactar con Alberto Arizcuren en los teléfonos 948 245 893 y 607 216 793.

# Geroz eta gertuago dago urteroko jai handia

Datorren ekainaren 12an izango da Santa Marta gure patrioiaren omenezko ohizko bazkaria Donostiako Golf Klub Errealean.

**HONDARRIBIAN, DONOSTIAKO GOLF KLUB ERREALEAN** ospatuko da, urtero legez, Gipuzkoa Ostalaritzaren ohizko jai handia datorren ekainaren 12an. Dakizuen bezala, ostalarien egutegian data garrantzitsua izan ohi da hau, izan ere, urtero urtero Santa Marta patrioiari omenaldia egiten baitzaio, baita jubilatzen diren ostalari guztiei ere.

Goizean zehar, gure elkar-tearen laguntzaile eta babesle diren marka ezberdinen postuetara gerturatzeko aukera



**laz, jubilatzeraz zihozten ostalari omenduak eta euren senideak.**

izango da eta haien produktuak ezagutzeko modua egongo da.

Ondoren, ohizkoa den bezala, Donostiako Golf Klub Errealak eskainiko du bazkaria eta jubilatzen diren ostalari omenalditxo bat egingo zaie. Eki-

men honen babesle diren laguntzaileei esker, zozketak ere izango dira. Eta nola ez, dantzaldi batek emango dio amaiera bazkariari.

Izena eman nahi duten guztiek elkar-tearekin jarri behar dute harremanetan.



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



## Centro Gráfico Ganboa

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

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

# Euskal ostalariek

Joan den martxoaren 22tik aurrera, ostalariek 30 minutu beranduago itxi ditzakete euren establezimenduak igandetik ostegunera eta ordubete beranduago ostiral, larunbat eta jaiegunen bezperatan.

**TRAS MUCHO DEBATE** y horas de reuniones, finalmente, el Gobierno Vasco ha aprobado un decreto que entró en vigor el pasado 22 de marzo, por el que se amplía el horario de apertura de los establecimientos hosteleros. De esta forma se sustituye el anterior decreto que fue aprobado hace 14 años, adaptándolo, tal y como anunciaban desde el propio ejecutivo, "a la evolución en la oferta del ocio y en los usos de los consumidores".

Con esta reforma respondían a la petición y observación de los hosteleros que aseguran que los clientes cada vez salen más tarde y que necesitaban más tiempo de margen para recuperar a esos consumidores que optan por otras formas de ocio, como las cenas en casa y sociedades gastronómicas, los locales de jóvenes e incluso las redes sociales. Un análisis que los propios hosteleros recogieron en un estudio comparativo entre comunidades autónomas.

Tal y como aseguraron en nota de prensa desde el propio

Oihartzun handia izan zuen berria

La noticia sobre la ampliación del horario nocturno de los establecimientos hosteleros fue recogida en los diferentes medios de comunicación de tirada local y nacional. En los mismos se reflejaba la alegría de los hosteleros, así como las condiciones establecidas por el Gobierno Vasco y que se pusieron en marcha el pasado 22 de marzo.



# ordutegi berriak dituzte

Departamento de Interior (del que depende la Dirección de Juegos y Espectáculos, encargada de este tipo de asuntos), "se pretende reactivar y conservar la actividad del ocio, que tiene un gran peso en la actividad económica de nuestra sociedad".

## De 30 minutos a 1 hora

Vigente la ley, desde el pasado 22 de marzo los establecimientos hosteleros pueden cerrar, de domingo a jueves, media hora más tarde de lo que lo hacían hasta el momento. Estos horarios se prolongarán media hora más entre el 1 de junio y el 30 de septiembre, algo que ya se venía haciendo hasta el momento.

Por otro lado, el Gobierno Vasco también solicitaba a los

**Aisialdiarekin  
erlazionatutako  
jarduera  
erreaktibatuta eta  
kontserbatuta nahi  
da neurri  
honekin**

**Gerorako utzi  
ezin zitekeen  
kontua  
dela uste dute  
hiriburuko  
ostalariek,  
krisiak gogor  
astintzen du eta**

ayuntamientos mayor flexibilidad a la hora de adaptar los horarios en épocas especiales, como fiestas patronales. En este periodo, los establecimientos hosteleros podrán ampliar los horarios a un máximo de dos horas, así como también en los periodos de Carnaval (de jueves a martes), en Navidad (del 15 al 6 de diciembre), Semana Santa (de jueves a lunes), así como en otras fiestas y eventos de interés turístico, con un límite de 15 días por año.

También podrá acotarse la ampliación horaria a determinadas zonas o barrios de un determinado municipio, según se recoge en el decreto.

Los ayuntamientos podrán, además, incrementar los horarios otros 15 días (en

lugar de los 10 previstos en el anterior decreto) por circunstancias sobrevenidas u otros acontecimientos de carácter no habitual.

## Capear la crisis

El gremio de hosteleros recibió esta noticia con suma satisfacción y expectativas de mejora, ante la situación de crisis en la que se encuentra inmerso el sector debido a la crisis generalizada en la que está inmersa la sociedad.

Aseguran que era una necesidad que ya no se podía aplazar por más tiempo y que de esta forma podrán dar respuesta a toda esa gente que, debido a un cambio de costumbres, comienza su salida nocturna mucho más tarde de lo que lo hacía antes.

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



### SERVICIOS BÁSICOS

SERVICIOS DE LIMPIEZA REGULAR: DIARIA  
LIMPIEZA DE CRISTALES  
PRIMERAS LIMPIEZAS

### LOCALES COMERCIALES

LIMPIEZA DE ESCAFARATES  
LIMPIEZA NOCTURNA DE LOCALES



### COMUNIDADES DE VECINOS

CONTRATOS DE LIMPIEZA BÁSICA  
MANTENIMIENTO DE PISCINAS

### INDUSTRIAS

LIMPIEZA NOCTURNA  
RETRADA 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.

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



### INDUSTRIAS

EXTERNALIZACIÓN DE SERVICIOS  
PERSONAL AUXILIAR  
AUXILIARES DE CONTROL

### RECURSOS HUMANOS

FORMACIÓN, SELECCIÓN DE PERSONAL  
DIAGNÓSTICO DE NECESIDADES DE FORMACIÓN



### GRANDES SUPERFICIES

MERCHANDISING  
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

## MANIPULADOS DAI, S.L.



### LOGÍSTICA

GESTIÓN INTEGRAL DE ALMACENES  
CLASIFICACIÓN DE MERCANCIAS  
ETIQUETAJE, EMBALAJE, PREPARACIÓN



### GRANDES SUPERFICIES

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



### SUPERMERCADOS

REPARTO A DOMICILIO



### INDUSTRIAS

GESTIÓN DE EXPEDICIONES  
HERSAJERIA  
RECADISTAS

### ALMACENES

GESTIÓN DE STOCKS  
ETIQUETAJE, EMBALAJE  
PREPARACIÓN DE PORTES

### SERVICIOS ESPECIALES

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

### Empresa de Limpieza Integral

- HOGARES
- COMUNIDADES
- LOCALES
- OFICINAS
- NAVES INDUSTRIALES
- CONSUMIBLES

### Servicios Auxiliares a Empresas Multiservicios

- INDUSTRIAS
- RECURSOS HUMANOS
- GRANDES SUPERFICIES
- CONGRESOS / EVENTOS
- COMUNIDADES
- COMPLEJOS DEPORTIVOS

### 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](http://www.grupodai.com)

## DAI GIPUZKOA

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

Ekogras, en colaboración con Hostelería Gipuzkoa, ha puesto en marcha una nueva campaña de carácter informativo sobre el aceite doméstico usado que, además, contará con premio para todas aquellas personas que participen en la acción

# Reciclar aceite doméstico tiene premio gastronómico

**EKOGRAS**, empresa dedicada al reciclaje de aceite, ha puesto en marcha una campaña de concienciación y sensibilización con el fin de apoyar la recogida selectiva de aceite doméstico que se utiliza en las diferentes mancomunidades en las que opera.

Una campaña que cuenta con el apoyo de Hostelería Gipuzkoa, así como de las mancomunidades de Gipuzkoa. La campaña es de carácter informativo, puesto que mucha gente todavía no sabe qué hacer con el aceite doméstico usado y desconoce que este tipo de residuo puede ser reciclado si es correctamente gestionado.

## Objetivos

La campaña informativa de Ekogras tiene fijados los siguientes objetivos:

> **Sensibilización:** concienciar a la ciudadanía sobre la importancia de depositar correctamente el aceite doméstico usado en los contenedores naranjas.

> **Informar:** sobre los efectos negativos que tiene el hecho de tirar aceite por la fregadera.

> **Proceso de reciclado:** informar sobre los lugares en los que se ubican los puntos de recogida, contenedores, puntos limpios fijos o móviles en cada localidad.

En definitiva, el principal objetivo de esta campaña es explicar a los vecinos de las diferentes mancomunidades qué deben hacer en su casa con el aceite usado y qué proceso sigue una vez depositado en el contenedor naranja.

## Mensaje con premio

Una campaña, la de Ekogras, que además, contará con un premio final. Y es que todas las personas que participen en la misma entrarán en el sorteo de 300 comidas para 2 personas, es decir, 600 comidas o cenas, en las que participa de forma activa Hostelería Gipuzkoa.

La mecánica, tal y como explican desde Ekogras, es la siguiente:

“Cada vecino recibirá un díptico informativo de la campaña, junto con una cartilla en la que aparecerán 12 pegatinas. Cada participante en el sorteo rellenará dicha pegatina con su nombre, apellido y teléfono de contacto y la colocará en el envase con el aceite que deposita en el contenedor de recogida”.

Cada mes se sortearán, entre quienes hayan depositado las botellas en los contenedores, una serie de comidas o cenas en los diferentes establecimientos hosteleros de cada una de las mancomunidades existentes en Gipuzkoa. “Se llamará a los premiados para que pasen por las oficinas de la Mancomunidad elijan el establecimiento hostelero que deseen. Desde Ekogras se procederá a la reserva de la mesa”.

## Efectos de no reciclar

Si bien puede haber gente que no sea consciente o desconozca los efectos de no reciclar aceite, lo cierto es que el no hacerlo tiene

consecuencias negativas para el medio ambiente y para las infraestructuras.

En lo que al medio ambiente se refiere, “el hecho de no reciclar aceite altera el intercambio gaseoso natural y afecta a cualquier sistema acuático. Durante el tiempo que tarda en degradarse, el aceite, que tiene una baja biodegradabilidad, consume oxígeno que debería estar disponible para los seres vivos del agua”, explican desde Ekogras.

En las infraestructuras, “el aceite usado obstruye las tuberías de desagüe, convirtiéndose en alimento para roedores y provocando malos olores. Además, en el caso de las depuradoras. El aceite resta el oxígeno que se necesita para descomponer otros compuestos biológicos y forma una película en las instalaciones de depuración que impide la correcta oxigenación de las aguas. Su tratamiento supone un encarecimiento del coste de operación de las depuradoras”, concluyen desde Ekogras.



Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, y Xabier Muro, socio director de Ekogras.

Hostelería Gipuzkoa y Audiolab han firmado un acuerdo por el que los socios que lo deseen podrán obtener técnicas y soluciones de calidad a sus problemas de ruido

# Soluciones al ruido

**LOS SOCIOS** de Hostelería Gipuzkoa cuentan ya con un nuevo servicio de calidad, gracias a un nuevo acuerdo suscrito con la empresa guipuzcoana AUDIOLAB (Mediacústica S.L.). Tal y como explican desde esta empresa, "el acuerdo pretende ofrecer a los asociados soluciones técnicas de calidad y a un precio especial, a todos los problemas y necesidades derivados del ruido que se genera en los locales de hostelería".

## Ventajas para el socio

AUDIOLAB (Mediacústica S.L.) es la delegación de CECOR S.L. para el País Vasco. Actualmente, "todos los trabajos de ingeniería acústica que realiza AUDIOLAB los efectúa como CECOR. Dentro del ámbito de CECOR, los clientes de la Asociación de Hostelería se benefician de las acreditaciones, tanto técnicas como de calidad que disponemos, ISO 9001, ISO 14001, acreditaciones técnicas ENAC para ensayos de aislamientos a ruido aéreo ISO 140/4, a impactos ISO 140/7, fachadas ISO 140/5 y de medidas medioambientales según el R.D. 1367/2007 Anexo IV".

Estas acreditaciones garantizan la calidad y fiabilidad de las medidas siendo apreciadas por las administraciones que solicitan los ensayos.

Por otra parte, AUDIOLAB también es la delegación exclusiva para el País Vasco de CESVA empresa dedicada a los equipos de control de ruido y medida. "Ofrecemos la instalación de limitadores/registradores acústicos de la máxima calidad, a un precio especial

para los asociados con respecto al precio normal del mercado". El socio también se beneficia "de una asesoría técnica de primera calidad contando con nuestros más de 20 años de experiencia en el sector".

## La empresa

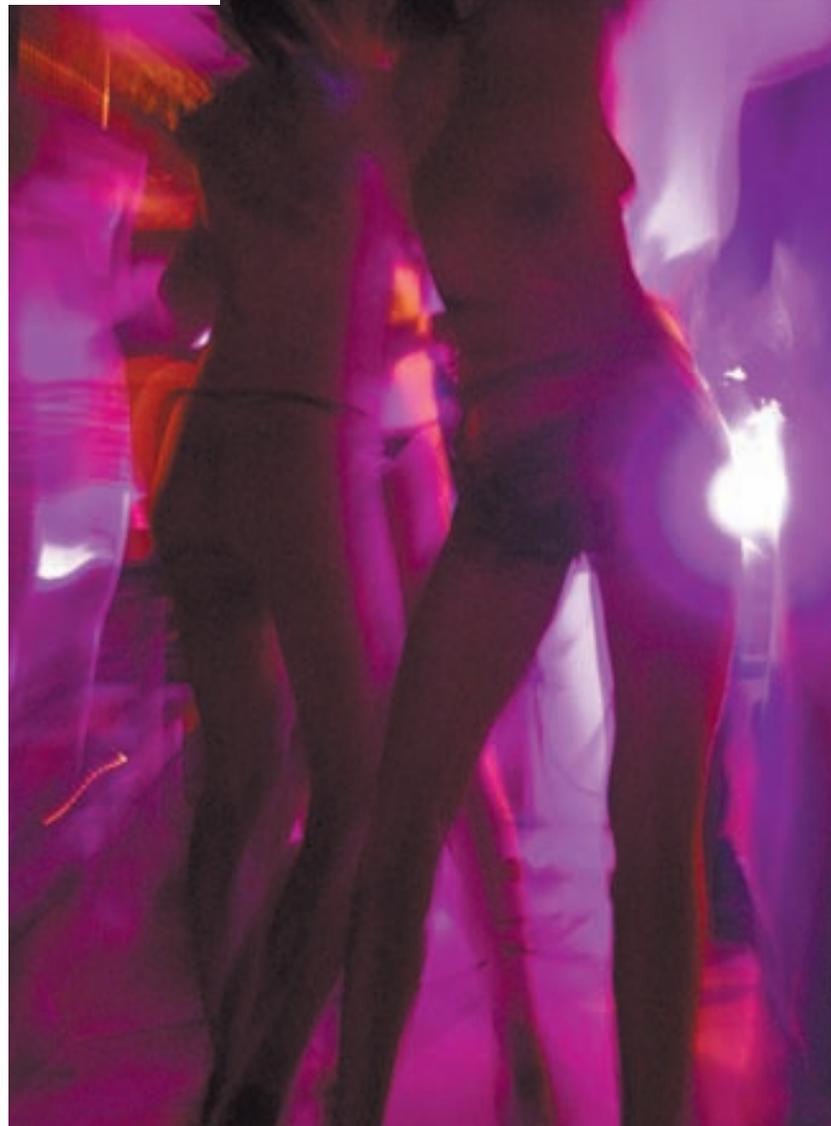
AUDIOLAB (Mediacústica S.L.) es una empresa ubicada en Oiartzun (Astigarragako Bidea, 2. Planta 4ª, oficina 9). Se trata de la delegación oficial para el País Vasco de CECOR S.L., CESVA y Wavecontrol. La actividad de la empresa se divide entre el sector de acústica (CECOR S.L. y CESVA) y el sector de campos electromagnéticos (Wavecontrol).

AUDIOLAB dispone de más de 20 años de experiencia en el sector y dispone así mismo de las herramientas y conocimiento que le ofrecen sus representadas.

Entre los diferentes servicios que esta empresa guipuzcoana ofrece, cabe mencionar los siguientes:

> **Metrología legal:** (como CECOR) realizando ensayos de ruido, proyectos de aislamiento, ensayos ambientales, realización de mapas de ruidos, estudios de Zonas Acústicamente Saturadas (ZAS), así como labores de asesoría técnica e implantación de sistemas de control de ruido para ayuntamientos.

> **Instalaciones de los sistemas de limitación y registro de ruido:** (como representantes de CESVA) se hace siempre en las mejores condiciones, ofreciendo además la garantía de llevar más de 15 años trabajando con la misma marca.



**AUDIOLAB**  
Mediacústica S.L.

Audiolab ofrece las más avanzadas técnicas de medición para hacer frente a los problemas y necesidades derivados del ruido en los locales de hostelería.



# Enplegua sortzeko lanean ari da Donostia Sustapena



Ordenagailu bidez lanpostu baten bila dabilta asko eta asko.

Ekonomia eta gizartea garatzeko udal-elkarte publikoak lanpostu baten bila ari direnentzat tresna berria jarri du martxan bere webgunean

**DONOSTIAKO SUSTAPENA** da hiriko ekonomia eta gizartea sustatu eta garatzeko udal-elkarte publikoa. Enpleguaren sustapenarekin eta sormenarekin erlazioa duten proiektuetan ibilbide luzea du elkarte honek. Azken urteetan gehienbat, eta gauden egoera sozioekonomiko zailari erantzun nahiean, hirian enplegua sortzeko ekimen desberdinak sustatu ditu, hala nola, Enplegu-Feriak, Enplegua Indartzeko Planaren hiru edizio (enplegua sustatzeko programen bidez eta langabetuak kontratatzeagatik enpresei diru-laguntzak emenez, lanpostu publikoak sortzea da plan horien ezaggarria), bertako testuinguruan enpleguaren sormena eta berlokizatorako formakuntza sektore emergenteetan, hirian langabezian dauden pertsonen formakuntza, abileziak eta ezagupenak hobetzeko ekimenak, eta abar. Guzti horren helburua da, azken batean, langabetuen lehiakortasuna hobetzea eta lan-ingurune berrietara zein profil-profesional berrietara moldatzea.

Ekimen guzti horiez gain, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearekin lankidetzat sustatu du, bi helbururekin: alde batetik, sektore honetan lan egin nahi dutenentzat aukerak sortzeko lan-prozesu bateratuak sendotzea eta bestetik, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, kide diren enpresen bitartez, planteiatu dituen pertsonal beharrak asetzea. Zentzu honetan, azpimarratu beharra dago kon-

tratazio-beharren eta Donostia Sustapenak aurkeztu dituen hautagaien profilen artean adostasun maila altuak lortu direla, ostalaritza sektoreko langileak aukeratzeko prozesuak errazteko garatu den metodologiari esker.

Une honetan, bere webgunean ([www.fomentosansebastian.org](http://www.fomentosansebastian.org)) tresna berria jarri da martxan, sektoreko langileak bilatzeko aplikazio multimedialak dituen. Biderkatu egin dira aukerak beste webguneekiko, izan ere orain enpresa eta bezeroaren harremana ez baita pasiboa. Batak eta besteak elkarri eragin diezaioke, esate baterako, bideo bitarteko curriculum-aren bidez, lan-elkarrizketak on-line eginaz, edota interesa duten pertsonen heuren hautagaitzetan sari, golar do edota euren curriculum-ei balioa emango dioten aitortpen bereziak erantsiz.

Beste lan webguneetan gertatzen denaren kontra (bertan enpresa eta bezeroa galdeketan estandarrak betetzeko tresna huts bihurtzen dituzte) aplikazio berri honek enpresei ahalbidetzen die euren benetako beharrak zeintzuk diren azal-tzen; eta interesatzen zaiena zehaztu dezaten jarraibideak ematen dizkie, hau da, bete-beharrak eta eskumenak zehaztu ditzaten.

Azken batean, enpleguan kalitatezko formula berriak garatu nahiean, berrikuntza-aren alde apostua egiten jarraitzen du Donostia Sustapenak.



POLICLINICA GIPUZKOA



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

SU SALUD Y LA DE LOS SUYOS BIEN  
MERECE UN CHEQUEO DE SALUD.



# RECUPERA TU SALUD, RECUPERA TU VIDA



## UNIDAD DE CHEQUEOS GENERALES

En pocas horas - Confort - Pruebas  
con sedación

## UNIDAD DE CARDIOLOGÍA INTEGRAL

Cardiología - Hemodinámica - Cirugía  
Cardiovascular - Electrofisiología -  
Rehabilitación Cardíaca

## UNIDAD DE DIAGNÓSTICO PRENATAL

Genética Celular - Genética Molecular  
- Técnica Array

## UNIDAD DE OBESIDAD MULTIDISCIPLINAR

Cirugía mínimamente invasiva

## UNIDAD DE UROLOGÍA INTEGRAL

Cirugía robótica Da Vinci para cáncer  
de próstata - Láser Verde para  
hiperplasia benigna - Cirugía de la  
incontinencia urinaria masculina y  
femenina

Pº Miramón 174,  
20.014 San Sebastián  
943 00 28 00

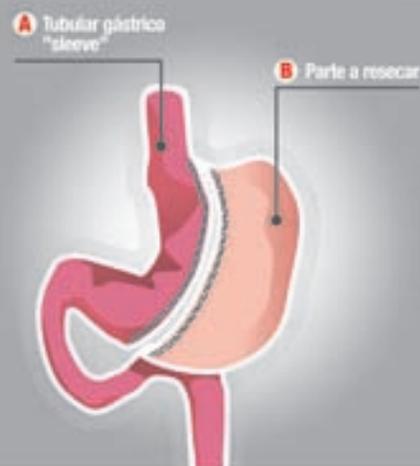
## UNIDAD MULTIDISCIPLINAR DE LA OBESIDAD

### CIRUGÍA BARIÁTRICA Y METABÓLICA DE LA OBESIDAD MÓRBIDA

Utilización de técnicas laparoscópicas para:

- / Sleeve gástrico
- / By pass gástrico

La intervención es exitosa en más del 90% de los  
casos y permite al paciente perder entre un 30% y un  
50% de peso.



Los doctores José Luis Elósegui, Javier  
Murgotio y José María Enriquez-Navascués.

## UNIDAD MULTIDISCIPLINAR DE LA OBESIDAD

943 00 27 16

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



POLICLINICA GIPUZKOA

# Educando sobre el Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería

Habla el autor sobre la implantación del plan en Gipuzkoa

**LOS INSPECTORES DE SANIDAD MUNICIPAL** donostiarra, en la capital, y los del Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco en el resto de Gipuzkoa, llevan varias semanas comprobando el grado de aplicación del Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería (PGAH), que el pasado año explicaron, mientras facilitaban un ejemplar, en reuniones celebradas en todas las localidades, incluso en la sede donostiarra de la Asociación.

Centrándonos en la capital donostiarra, los resultados no parecen muy alentadores. No llega al 20% el número de establecimientos que han leído el documento y lo han puesto en práctica, en todo o en parte. Es tan evidente que algo ha fallado por parte de las instituciones públicas promotoras, como lo es su afán de que el PGAH se aplique y sea asumido como propio por nuestros hosteleros en los próximos meses, que nos hemos visto obligados a cambiar de estrategia.

Hemos optado por concertar entrevistas con todos y cada uno de los trescientos y pico establecimientos del Grupo Sanitario II 'Comedores colectivos que ela-

*boran y sirven menús o comidas completas, muy variadas, con ingredientes de diversa naturaleza y origen, que sufren también preparaciones variadas y con servicios de los mismos en un comedor o zona habilitada al efecto'* (BOPV de 25.4.2002), para explicarles pormenorizadamente el objetivo del PGAH y las ventajas sanitarias que se derivan de su aplicación para el propio hostelero y para el resto de la sociedad.

En muchos casos, al llegar al establecimiento nos encontramos que el 'tocho' que generosamente repartimos cuando dimos las charlas, continúa sin desensamblarse, cuando no se ha perdido. Algún hostelero confiesa que sólo mirarlo le imponía respeto. No es para tanto.

Para otros, la aplicación del PGAH iba a suponer la contratación de una administrativa, algo impensable o una pérdida de tiempo inasumible. Tampoco es así.

Con la ayuda del inspector, lo abriremos, lo desmenuzaremos y perdido el miedo, conseguiremos que sea entendido y aplicado, como lo vienen aplicando muchos colegas del sector, especialmente aquellos que disponen u optan a la Q de calidad y otras distinciones similares o aquellos otros que ya disponen de una asesoría técnica, siempre recomendable.

La primera sorpresa llega al comprobar que la aplicación del PGAH no exige más de quince

minutos diarios y que resulta positiva para la gestión general, incluso económica, del establecimiento.

El inspector explicará los controles que se deben adoptar en el momento de la recepción de las materias primas y en su posterior almacenamiento y la forma idónea para la descongelación, si procede. Lógicamente, cada uno debe dotarse de un termómetro y aquí viene la gran dificultad que entraña el proceso: anotar los registros. De verdad, no es complicado.

Recordará posteriormente los cuidados que deben tenerse en las preparaciones previas a la elaboración, -limpieza, troceado, picado y pelado-, obviedades para los buenos profesionales, aunque siempre haya algún indolente con la limpieza del material, -tablas, cuchillos, recipientes-, de las instalaciones o de la maquinaria, cocinas, frigoríficos, mesas y campana extractora, por cierto, origen de muchos incendios.

Reparará luego los cuidados que debemos tener en las elaboraciones en frío o en caliente y las manipulaciones después del tratamiento. Se referirá al mantenimiento en frío y las atenciones que nos exigen, con nuevas anotaciones de registros, la regeneración de los platos y el mantenimiento en caliente.

Como digo, se repararán muchas cosas, ya sabidas por la mayoría, aunque no siempre pues-

tas en práctica por pereza o una mala organización del tiempo. Por último, se comentarán algunas nociones sanitarias sobre el envasado y la distribución, el emplatado y el servicio.

Más de un lector se preguntará ahora, ¿ah, pero esto es todo? Efectivamente, esto es todo. En el libro viene mucho mejor explicado, incluso con fotos muy ilustrativas. No, no parece que hemos descubierto muchas cosas nuevas. Algunas quizás, un tanto olvidadas.

Hay muchos ejemplos positivos en su aplicación entre los hosteleros. También algunos ejemplos negativos, que tratarán de superarse. No puedo omitir que hemos localizado a algunos que hacían 'bolilla', anotando los registros a su gusto, a comienzos de mes, hasta el día 30. Eso tampoco.

Como anécdota, en el caso de los restaurantes chinos les facilitamos un resumen del PGAH en su idioma, gentileza de nuestros colegas bilbaínos.

Naturalmente, nuestro programa de actuación contempla una segunda vuelta del inspector, esta vez para inspeccionar la forma de aplicación y corregir errores. Si en el ambiente taurino, al tercer aviso se devuelve el toro al corral, en nuestro caso, en la tercera visita se contempla la sanción, pero de este tema no hablaremos porque, estamos convencidos, no llegará a presentarse.

**José Manuel Etxaniz**  
Sanidad Municipal de Donostia



on egin



# GIPUZKOA EXPORTA SUS

**El estreno de 'Mugaritz BSO' en la Berlinale y la apasionante aventura en la F1 del grupo Arzak-Bokado son dos claros ejemplos de que nuestra cocina está de moda**

El cocinero guipuzcoano estrenó la película basada en su cocina, 'Mugaritz BSO', y ofreció una cena para más de 200 personas en el Festival de Cine de la capital alemana, celebrado el pasado mes de febrero

## La Berlinale se rinde ante la cocina de Aduriz

En la imagen superior, Andoni Luis Aduriz y el músico Felipe Ugarte, durante la presentación de la película. En la inferior, Joserra Calvo, jefe de Sala del Mugaritz, se dirige a dos comensales durante la cena.

**LA GASTRONOMÍA GUIPUZCOANA** estuvo presente en la Berlinale, el Festival de Cine de la capital alemana. Y lo hizo principalmente de la mano de Andoni Luis Aduriz, que fue testigo directo del estreno internacional de 'Mugaritz BSO', la película basada en la 'cocina de los sentidos' del restaurante Mugaritz y firmado por Juanxo Sardón y Felipe Ugarte, además del propio Aduriz.

Se trató sin duda de un día muy especial que terminó con una cena para más de 200 personas, servida por el propio Aduriz en la gran carpa que cada noche acogió los eventos del ciclo que la Berlinale dedicó a la fusión de cine y gastronomía. Los afortunados comensales degustaron un menú que arrancó con su carpaccio vegetal (cuya elaboración aparece en la película), siguió con un plato de verduras y terminó con cochinillo. "Me han pedido un menú de dos platos, a la antigua usanza", explicaba Aduriz.

El estreno de 'Mugaritz BSO', enmarcado dentro de la sección 'Trust in Taste' ('Confianza en el gusto') del festival alemán, fue

### Mesa redonda con Aduriz, Atxa y Arzak

La jornada incluyó también una mesa redonda bajo el título 'Gastronomía, arte y sociedad'. En ella el director del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, explicó el carácter pionero de la 'universidad de la cocina' de Donostia, mientras que el responsable del Zinemaldia, Jose Luis Rebordinos, se felicitó por el hecho de que el ciclo Culinary Zinema "hermane" a los festivales de San Sebastián y Berlín. Como cocineros acudieron, además de Aduriz, Eneko Atxa y Elena Arzak. Estos últimos sirvieron un almuerzo para más de cien asistentes junto con Jesús Santamaría y el equipo de la empresa Bokado. En el lunch se pudieron degustar diversos productos vascos, como vinos de la Rioja Alavesa, txakoli de Getaria, conservas de pescado y Queso Idiazabal.



cultura, la cocina y el turismo de Euskadi y a la que acudió una amplia delegación vasca y representantes de la cultura y gastronomía alemanas.

La historia de Aduriz fue definida por José Luis Rebordinos, director del Zinemaldia donostiarra, como "una película de aventuras pero ambientada en el mundo de la gastronomía".

uno de los actos más importantes del 'Basque Day', una jornada de promoción de la

# SABORES AL MUNDO

El grupo Arzak-Bokado es el encargado, desde el pasado mes de febrero, del catering del equipo Hispania de Fórmula 1, un reto apasionante y exigente a partes iguales

## “Es un gran reto para nosotros”

**JESÚS SANTAMARÍA** es un claro ejemplo de superación. Comenzó en el negocio familiar desde pequeño y con lo que aprendió, la innovación, su voluntad y la apuesta por seguir creciendo, ha terminado creando una empresa que le ha llevado hasta lugares tan insospechados como la Fórmula 1. Así, el grupo Arzak-Bokado es el encargado del catering del equipo Hispania.

### Cuestión de logística

El pasado mes de febrero, los medios de comunicación daban a conocer la noticia de que el grupo Arzak-Bokado se encargaría del catering del equipo de Fórmula 1 Hispania. Un nuevo reto para Jesús Santamaría y todo su equipo, que sin embargo, asegura estar muy orgulloso de haberlo conseguido y de cómo están saliendo las primeras carreras. “Ha supuesto todo un reto, porque si bien estamos acostumbrados a hacer cosas difíciles, en este caso y sobre todo viéndolo a ‘toro pasado’, te das cuenta de que ha sido complicado. Pero hemos conseguido superar el reto; hemos tenido mucho éxito”.

Para poder llevar una tarea

de tal magnitud a cabo, no cabe duda de que es necesaria una buena logística y grandes profesionales, buque insignia de esta compañía gastronómica que ya lleva un tiempo realizando diferentes eventos de gran calado, no sólo a nivel nacional, sino también internacional.

Una aventura, la de la Fórmula 1, que comienza una semana antes de que tenga lugar la carrera oficial. “El día de la carrera suele ser el domingo, por lo que viajamos el sábado, llegamos el domingo y lunes y martes tenemos para hacer las compras. El martes al mediodía ya les tenemos que dar de comer y a partir del miércoles, comida y cena hasta el domingo. Este día también, aunque se termina la carrera, luego hay que desmontar y hay que darles de cenar”.

### Adaptación

En un día normal, pueden llegar a dar de comer entre 60 y 100 personas, entre los que hay que contar no sólo a la gente del equipo,

sino a todos aquellos invitados y periodistas que se acercan hasta su caseta para degustar cocina, en su base, vasca.

“Es una cocina que gusta mucho, si bien es cierto que tenemos que dar de comer a diferentes nacionalidades y siempre procuras poder dar gusto a todos. Los del equipo, lo que básicamente te exigen es que cumplas con el horario y que les des bien de cantidad de comer, por lo demás, no son especialmente exigentes. En todo caso, algún capricho espe-

cial, como por ejemplo el de uno de los jefes de logística, que es inglés y que come por las tardes sándwiches de queso con cebolla cruda”.

Para dar a conocer la cocina vasca en todo el mundo, qué mejor escenario que la Fórmula 1, que es un escaparate tan internacional. Es por ello que Jesús y su equipo han creado la actividad, ‘ir de pintxos por el mundo’. “Consiste en convocar, los domingos antes de la carrera, a la prensa internacional y les damos un pintxo y hacemos de directo un show. ¿El resultado?

¡Tenemos cola! Son pintxos cuya base es vasca, pero lo adaptamos con los productos de los lugares a los que visitamos”.



Jesús Santamaría ofrece uno de sus platos a Dani Clos, piloto probador de la escudería HRC, en uno de los días previos al Gran Premio de Malasia, celebrado a finales de marzo. Bajo estas líneas, uno de los coches de la escudería española.



# Hizkuntza ez dadila zuretzat oztopo izan

Bitez Logosek hainbat hizkuntzako itzulpen zerbitzu aurreratua eskaintzen dio Gipuzkoako ostalaritza arloko jatetxe askori.

**BITEZ LOGOS** enpresak publizitate-hitzarmen bat sinatu du 2018ko martxoaren 21ean Gipuzkoako Ostalaritza Elkar-tearekin. Askorentzat guztiz ezezaguna izango da enpresa honek egiten duen lana; ez, ordea, Gipuzkoako ostalaritza arloko zenbait jatetxe ospetsuentzat, aspaldidanik baliatzen baitira beren zerbitzuez.

Donostiako konpainia honek hainbat hizkuntzako itzulpen zerbitzu aurreratua eskaintzen du, funtsean; eta dokumentazioaren inguruko zerbitzu osagarriak ere baditu. Gaur egun, bezeroei hizkuntzaren arloan modu egokian zuzentzeak garrantzia handia



Esteban Etxeberria eta Ubarretxena.

## BITEZ LOGOS

Industrial Recalde, 1-2º local 52  
20018 Donostia - San Sebastián  
Tel.: 902 372 090 · Faxa: 943 370 122  
E-mail: bitez@bitez.com  
www.bitez.com

du. Eta kontuan izan behar da Gipuzkoan, hori, batzuetan ez dela erraza izaten, lurralde elebiduna dugulako eta kanpoko turista ugari etortzen delako.

Horren jabe izanda, Akela-

rre, Arzak, Zuberoa, Miramon, Fagollaga eta beste hainbat jatetxek, besteak beste, Bitez Logos-en laguntza jasotzen dute euren menuen kartak eta beste zenbait informazio-testu itzultzeko, eta, behar izanez gero, baita informazio hori zuzen eta modu erakargarrian garatzeko ere. Horretarako, teknologia berriek eskaintzen dituzten tresnak erabiltzen ditu Bitez Logos konpainiak, eta bere bezeroen eskura jartzen ditu.

Horrela, Bitez Logos-ek, inguruko zein urruneko ia hizkuntza guztietako itzulpenak egiteaz gain, testuak eta elementu grafikoak integratzeko zerbitzua ere eskaintzen du. Eta itzulpenaren eta komunikazioaren inguruan 27 urtez bildutako esperientzia ostalaritzaren zerbitzura jartzen du orain.

Enpresa honek estaldura osoa eskaintzen die bezeroei komunikazio-arloetan, eta bakoitzaren beharretara egokitzen da. Ez da, beraz, itzulpen zerbitzu soila. Edozein negoziotan hizkuntza-aniztasuna eta komunikazio ona funtsekoak badira, ostalaritzan ere halaxe gertatzen da. Ez dadila hizkuntza zure negozioan oztopo izan.



## CHARLAS SOBRE LA REFORMA LABORAL Y LOS DERECHOS DE AUTOR

La aplicación en el sector hostelero de la reforma laboral recientemente aprobada, fue objeto de análisis y exposición a los miembros de Hostelería Gipuzkoa en sendas reuniones mantenidas los pasados 21 y 22 de febrero en Donostia y Eibar respectivamente.

El equipo jurídico-laboral de la Asociación, liderado por José Viyella, se encargó de explicar en detalle los pormenores de la reforma y los efectos que tendrá en la contratación, en las relaciones laborales en el seno de nuestras empresas y en la negociación colectiva sectorial. La reforma, que Hostelería Gipuzkoa valora como muy positiva, aporta nuevas herramientas para flexibilizar el mercado laboral y facilitar la competitividad y la organización interna del trabajo. La supresión de los salarios de tramitación, la reducción de los periodos de indemnización en caso de despido o la revisión de las causas objetivas de carácter económico en los expedientes de regulación de empleo son algunas de las novedades de la referida reforma.

Dentro de las acciones divulgativas emprendidas por la Asociación en los últimos meses, destacan también la charla que sobre derechos de autor se impartieron los días 14 y 15 de marzo en la sede de la asociación y en los locales de CEI Formación de Irun. El experto en la materia, José María Sánchez, de la empresa Libermusic fue el encargado de llevar a cabo estas charlas divulgativas, que contaron con una amplia participación de asociados fundamentalmente pertenecientes al grupo III.

## Dos locales para nuevos emprendedores

FOMENTO DE SAN SEBASTIÁN OFRECE EN ZUATZU Y EL POLÍGONO 27 DE MARTUTENE SENDOS ESPACIOS EN ALQUILER PARA LA APERTURA DE NUEVAS CAFETERÍAS/RESTAURANTES

Los emprendedores que quieren abrir un negocio de hostelería están de enhorabuena. Fomento de San Sebastián, la sociedad pública municipal dedicada a la



Edificio PIA, en Zuatzu.

promoción y al desarrollo económico y social de la ciudad, anuncia la disponibilidad de dos locales en alquiler a medio y largo plazo para la apertura de nuevas cafeterías/ restaurantes, ubicadas en Zuatzu y el Polígono 27 de Martutene.

El primero de ellos está situado en el edificio PIA y dispone de una superficie de 300 m<sup>2</sup>. Se trata de dos edificios de nueva construcción, concebidos para alojar a más de 67 empresas que operan



Edificio ENERTIC, en el Polígono 27.

en los sectores audiovisuales, multimedia y de contenidos digitales. El edificio ENERTIC dispone de un local de 102 metros cuadrados, situado en un edificio de nueva construcción concebido para alojar a 55 empresas que operan en el sector de energías renovables y eficiencia energética (EERR/EE). Se trata de una oportunidad importante, con precios públicos y ventajosos, con búsqueda de financiación y realización si se desea del plan de viabilidad.

# Jende-uholdea izan da Mutrikun Berdel Egunean

Hamazazpigarren urtez, jende asko gerturatu zen kostaldeko herri polit honetara berdelaren inguruan antolatutako jai handian parte hartzera.

**OSPE TXARREKO ARRAINA ZEN** berdela duela ez hainbeste, baina gauzak asko aldatu dira azken urteetan eta gaur egun asko dira arrain hau dastatzen dakitenak.

Horretaz asko dakite Mutrikun eta hamazazpigarren urtez, Berdelaren Eguna antolatu dute joan den martxoaren 31ean. Urtero bezala, milaka bisitari jaso dituzte herrian. Duela 17 urte jaio zen Berdelaren Eguna, San Pedro Kofradia eta Udalaren eskutik, arrain mota honen zaporea eta onurak nabarmendu asmoz, eta

helburu hura ondo beteta dagoela esan daiteke gaur egun. Izan ere, herriko portuan milaka lagun bildu ziren dastaketa erraldoi honetan parte hartzera.

Gauzak horrela, 4.000 kilo berdel prestatu zituzten Mutrikun eta bertaratutakoek arrain honekin prestatutako hamaika errezeta dastatu ahal izan zituzten, marmitakoarekin hasi eta pudinarekin amaitu arte. Kroketa, txatka, berdela olio-ozpintan... Denetarik izan zen Mutrikun arrain urdin gozo eta osa-



Berdelaren inguruko jai oso arrakastatsua izan zen.

sungarri honen inguruan.

Horrez gain, goiz osoan zehar Merkatu Txikia antolatu zuten dendariek Txurruka Plazan eta herriko tabernetan berdel pintxoak banatu zituzten doan. Goizean belauntzien arteko txapel-

keta ere izan zen uretan eta trikitilariak giroa alaitu zuten kaleetan zehar. Herriko abesbatzek kontzertua eskaini zuten Zabil Plazan eta seiretatik aurrera, berdel pintxo dastaketa herrikoia izan zen portuan.

## Urkotronik, en la Vuelta al País Vasco

LA FIRMA ES UN HABITUAL COLABORADOR DE LA ORGANIZACIÓN DE LA CARRERA



Samuel Sánchez se hizo con el triunfo.

Abril es una fecha especial para los aficionados al ciclismo en Euskadi. La Vuelta al País Vasco reúne a algunos de los mejores corredores del pelotón internacional: Andreas Klöden, 'Purito' Rodríguez, Alejandro Valverde, Vincenzo Nivali, Bradley Wiggins, y por supuesto, Samuel Sánchez, que ha añadido por fin esta prueba a su palmarés. El duro trazado de la prueba nos ha brindado, un año más, un emocionante espectáculo. Etapas míticas como la de Arrate hicieron las delicias de cientos de aficionados, que

vieron a un gran Samuel Sánchez imponerse a base de garra y experiencia. A esta cita con el ciclismo no ha querido faltar Urkotronik, que colabora con la organización de esta carrera desde hace muchas ediciones. Este año ha sido Carlos Abad quien en representación de Urkotronik entregó un premio al ganador de la etapa finalizada en Arrate. Recordamos que Urkotronik es una empresa especializada en la venta de maquinaria de vending y hostelería.

## Ardo makina berritzailea jarri dute Deban

SEVEN CLOVERS  
TABERNAN KALITATEZKO  
ARDOAK DASTATZEKO  
AUKERA EMATEN DU



Debako ardo makina martxan dago.

Debako Hondartza kalean dagoen Seven Clovers bezalako pub irlandar batean garga-gardoa eskatzea izaten da ohizkoena, baina ardozaleak ere lasai joan daitezke Haika Aizpuruaren taberna honetara, izan ere, duela aste gutxi munduko ardo onenak dastatzeko aukera ematen duen makina jarri baitute bertan. "Deban ardanegi bat ireki zuten, baina egun askotan itxita egoten da. Egun berezietan baino ez dute irekitzen eta hor merkatu txiki bat zegoela ikusi genuen. Horregatik erabaki genuen tabernara ardo onak ekartzea", dio Haika Aizpuruak, tabernako nagusiak. Autozerbitzu makina bat da Seven Clovers taberna hone-

tan jarri dutena. Hilabetero ardo motak aldatzen dituzte eta beraz ardo desberdinak dastatzen joateko aukera ematen du makina modernu honek. Apirilean zehar, esate baterako, Argentinako ardo bat izan da merkeena (1,90 euro) eta garestiena, aldiz, Errioxako Viña Tondonia Erreserba (3,25 euro). Horietaz gain, Espainiako beste bost ardo eskaini dituzte, baita Hegoafrikako bat ere. Gauza on bat dauka makina honek, Haikak azaltzen duen bezala: "Ardo botila, 21 egunetan zehar, ireki berria bezala dago. Xurgatuz ateratzen du ardoa botilatik eta ondorioz, ez dauka oxigenaziorik".

El Basque Culinary Center albergaba los días 7 y 8 de mayo varios campeonatos organizados por la Asociación de Barmen de Gipuzkoa.

# ¿Quién será el mejor de entre los mejores?



El cóctel debía ser realizado en un máximo de siete minutos en este campeonato.

**LA ASOCIACIÓN DE BARMEN Y BARTENDER'S DE GIPUZKOA** organizaba los días 7 y 8 de mayo el XIV Campeonato de Gipuzkoa de Pintxos, el 59 Campeonato de Gipuzkoa de Barmen y Jóvenes Barmen, el VII Campeonato de Gipuzkoa de Tiradores de Cerveza Amstel y el VIII Campeonato de Gin & Tonics. Todos estos torneos tenían lugar en el Barque Culinary Center de Donostia, y no habían empezado al cierre de esta revista.

El concurso de pintxos se celebraba el martes 8 de mayo a partir de las cinco de la tarde en los salones de BCC, donde había un máximo de 24 pintxos competidores. Debían poder ser comidos en dos o tres bocados, con un precio no superior a 2,20 € y que salga a la venta a 3,30 €. Además, no se admitían medias raciones del platos de restaurantes.

Los concursantes debían preparar 40 unidades de un mismo

## El Campeonato Nacional, en el horizonte

El premio para los dos campeones de coctelería es de lo más apetitoso, ya que ambos podrán representar a Gipuzkoa en el Campeonato Nacional del próximo año.

Ellos han sido elegidos por un jurado profesional que se desplazó desde fuera de Gipuzkoa y la identidad de sus componentes se mantuvo en secreto hasta el mismo lunes, día 7.

pintxo, 27 de los cuales se ofrecerían en un cocktail posterior para el público asistente.

Además, ninguno de los cocineros premiados el pasado año podían tomar parte en concurso, en el que había cinco premios especiales.

### Premio a la innovación

En el concurso de Gin & Tonics, por su parte, se premiaba la

**Pintxos, gin & tonics o coctelería... Los barmen de Gipuzkoa se ponían a prueba en el BCC**

innovación. Los participantes debían preparar dos unidades de la bebida elegida.

En lo que al concurso de coctelería se refiere, la cita era el lunes 7 de mayo a partir de las cinco de la tarde en el BCC. Eran cinco los vasos de Sparkling 20 cl. que debían presentar los barmen, utilizando un máximo de seis productos, con dos alcoholes como mínimo siendo uno de ellos base, siempre y cuando se trate de un alcohol destilado de más de 37 grados. El máximo de alcohol permitido era libre y el cóctel debía ser realizado en siete minutos. Además, debía tener un mínimo de 9 cl. del cava o champán que aportaba la organización.



## Mucho ritmo en El Muro

EL BAR DE SAGÜÉS HA RETOMADO SUS CONCIERTOS CON MUCHO ÉXITO DE ASISTENCIA

De un tiempo a esta parte, Sagüés suena diferente. Y es que en el bar El Muro se organizan conciertos varias noches al mes.

Iñaki Salvador y 'El Pirata' fueron los encargados de inaugurar su escenario con un recital de temas de Sabina y

Serrat y, tras su éxito, por allí pasaron Fairlight (presentaron su nuevo disco, que luego se regaló) y el grupo The Boogalos.

Para el mes de mayo, hay cuatro actuaciones previstas: Krell (día 4, rock industrial), Transistores 50 (viernes 11, rocabilly) y Germán Uribe (viernes 18, ex-rock privado). El jueves 31, por su parte, habrá una representación de teatro de bolsillo, aunque aún no se haya determinado la actuación.

Todos los conciertos y actuaciones comienzan a las once de la noche y la entrada cuesta cinco euros.



Iñaki Salvador y 'El Pirata' ofrecieron el primer concierto en este bar.

## Komplot se reinventa para seguir siendo más que una discoteca

Conferencias, presentaciones, cocktails, representaciones artísticas, clases de baile, mercadillos... Son muchas las opciones.

**26 AÑOS DESPUÉS** de que un concierto de 21 Japonesas inaugurase la discoteca Komplot, ésta ha sido reformada y acondicionada para realizar diversas actividades: conferencias, meetings, presentaciones, cocktails, representaciones artísticas (monólogos, teatro, conciertos...), clases de baile, mercadillos, catering, intercambio de idiomas, clases de literatura, escuela de dj's...

Con un aforo para 300 personas, dos escenarios, un equipo de música profesional de alta gama así como de proyec-

nes, y una plantilla de grandes profesionales, Komplot se ha convertido en el espacio ideal para celebrar todo tipo de eventos como bodas, cenas de empresas, aniversarios, despedidas de soltero o cumpleaños, siempre adaptándose al presupuesto disponible.

Además, han vuelto a Komplot los jueves universitarios con las fiestas 'Candy', mientras que los viernes y sábados de 00.00h a 03.00h la música comercial está enfocada para parejas y personas de entre 30 y 50 años, con entrada libre.



La sala Komplot ha sido reformada y ahora tiene un aforo para 300 personas.



- |                            |             |                             |              |
|----------------------------|-------------|-----------------------------|--------------|
| > Guria, Cafetería         | Urnieta     | > Amarako Abadia, Bar Rte.  | Donostia     |
| > Ostatu Alkiza, Bar Rte.  | Alkiza      | > Bordatxo, Bar Rte.        | Deba         |
| > Atotxa, Bar-Salón de J.  | Donostia    | > Puiana, Bar               | Irun         |
| > Hamahiru, Bar            | Donostia    | > Bretxa, Pensión           | Donostia     |
| > Egoki, Bar Rte.          | Zarautz     | > Artzabal, Jatetxea        | Usurbil      |
| > Harritxulo, Albee        | Oiartzun    | > Epel, Bar                 | Lasarte-Oria |
| > Zumitza, Bar Rte.        | Hernani     | > Txola, Bar                | Ordizia      |
| > Mizpiradi, Sagardotegia  | Andoain     | > Iturri, Bar Rte. Pizzeria | Hernani      |
| > Izarre, Agroturismo      | Errezil     | > Kota.31, Bar Rte.         | Donostia     |
| > Nerea, Bar Rte.          | Irun        | > Nevada, Cafetería         | Donostia     |
| > Irati, Bar               | Astigarraga | > Andoain, Bar              | Andoain      |
| > Zamora, Bar              | Donostia    | > Karting, Bar              | Tolosa       |
| > Babes, Pensión           | Urnieta     | > Karibe, Cafetería         | Errenteria   |
| > Bay Bay, Bar             | Donostia    | > Amaro, Jatetxea           | Tolosa       |
| > Elketa, Bar Rte.         | Hernalde    | > Tarisko, Bar              | Donostia     |
| > Iratxo Taberna, Bar      | Usurbil     | > Mateo, Bar Rte.           | Oiartzun     |
| > Populus, Pizzeria        | Ordizia     | > Dakara, Bar               | Lasarte-Oria |
| > Circus, Bar              | Donostia    | > Azken Muga, Bar           | Lasarte-Oria |
| > Garibay, Salón de juegos | Donostia    | > Etxadi, Cafetería         | Donostia     |
| > Ziaboga, Restaurante     | Pasaia      | > Jon Ander, Bar Rte.       | Donostia     |
| > Biolitz, Cafetería       | Irun        | > Veintiuno, Bar            | Tolosa       |
| > Urdanibia, Hotel         | Irun        | > Prica, Cafeteria          | Oiartzun     |
| > Enara, Bar               | Irura       | > Comedor Berango, Rte.     | Oiartzun     |
| > Treku, Asador            | Oiartzun    |                             |              |

# Nuevos asociados

## ALKIZAKO OSTATUA

Alkizako ostatuak jabe berriak ditu azken bolada honetan. Duela hiru hilabetetik hona, Sonia Rosco eta Oscar Abade hasi dira bertan lanean eta kalitatezko produktuak erabiliz, betiko sukaldaritza tradizionala eskaintzen ari dira. Ostatuko jangelak bista zoragarriak ditu benetan, gizakion obra handirik gabeko lekua baita hau. Ernio eta bere inguruko baseriei begira bazkaltzeko tokirik onenetarikoak da. Ehun bat pertsonarentzako lekua dago jangelan eta asko dira barbarrunak euren sakramentu guztiekin dastatzera bertaratzen direnak. Haragia



ere bikaina dute: arkumea, txuletak, xolomoa... Bazkaltzeko aukera aproposa da Alkizako ostatua, leku lasaia eta ederra.

### Helbidea:

> San Martin enparantza, z.g. 20494 Alkiza  
> Telefonoa: 943691836

## ANDOAIN TABERNA

Duela lau urte bere jaioterrria utzi eta Nikaragutatik Euskal Herrira etorri zen. Orain bere taberna propioa martxan jarri du Yané Escociak, Andoainen. Herriko kuadrilen arratsaldeko ohizko poteoan falta ezin daitekeen geldialdia da hau, bi solairuko taberna. Ardoa eta garga-gardoa saltzen dituzte gehienbat eta ohizkoa da bezeroak kartetan jolasten aurkitzea. Astearteetan pintxo-poteoa eskaintzeko asmoa dute hemendik aurrera eta gose dagoenarentzat bokata eta hanburgesa goxoak egiten dituzte gainera sukaldean, baita tortillak ere. Nola ez, Realaren partidak telebistan

ikusteko aukera ematen du taberna honek asteburuetan.

### Helbidea:

> Nafarroa enparantza, 4  
20140 Andoain.  
> Telefonoa: 943536192



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.

## KOTA 31

“Nos mueve la pasión”. Éste es el lema en Kota 31. Pasión por las cosas bien hechas, por el trabajo en equipo, por aprender y sorprender... y sobre todo pasión por lo que hacen. Todo esto hace que creen una cocina de mercado actualizada, joven, fresca y dinámica. Les gusta sorprender con pintxos fríos, calientes y dulces renovados a diario. Los platos del día con producto de temporada los dicta el mercado, ellos los aderezan con su saber y mucho mimo y dedicación. Tostas, hamburguesas, sandwiches y bocadillos tradicionales pero reinventados, con sabores y presentaciones jóvenes y creativas. Les identifica un ambiente moderno y acogedor, porque entienden la comida como un acto social lleno de placer y significado.

### Dirección:

> 31 de Agosto, 22.  
20003 San Sebastián.  
> Telf.: 943429936  
> Web: kota31@kota31.es  
> Email: www.kota31.es



## IZARRE LANDETxea

Errezilen, Ernio mendiaren magalean kokatua, erdigunetik 300 metrora eta Donostiatik 40 kilometrora baino ez. Duela 400 urte eraikia, hormak harrizkoak ditu eta habeak egurrezkoak. Inguruko landa gunea zoragarria da, oso leku atsegina.

Baserria 1994. urtean erreformatu zuten, gaurko landetxe-jatetxean bihurtuz, baina xarma guztia mantenduz. Sei gela bikoitza ditu, baineradun bainugela, berogailu eta telebistarekin. Etxeak egongela zabala era du, gunee ezberdinekin, sofak eta telebista, liburutegia, mahai jolasak eta apopiloentzako office bat, mikrohuin, hozgailu eta kafe makinarekin. Beheko solairuan 62 mahaikiderentzako edukiera duen jatetxea dago, bi jangelatan banatuta. Garai zailak diren arren, Isabel San Vicentek eta Iñaki Sagarzakuk ilusioz aurre egin diote jarduera berri honen hasierari.

### Helbidea:

> Lete Auzoa z/g  
20737 Tolosa  
> Telf.: 943 813524



## TXOLA TABERNA

Ordizian edateko zerbait hartu nahi duenarentzat leku guztiz aproposa da Txola taberna. Altamira kalean kokatuta dagoen taberna hau herritarren gustukoenetarikoa bat da zalantzarik gabe. Hori dela eta, giro aparta dago beti bertan, jende asko joaten baita. Pili Imaz eta Juan Martin Mundunate dira komertzio honen ardurdunak. Haiek ondo dakite Txolak duen arrakastaren erruduna bere terraza paregabe dela. Sei mahai ditu kanpoan bere bezeroen gozamenerako. Taberna honen beste ezaugarri nagusi bat kirolarekiko pasioa da. Jende asko biltzen da asteburero futbol partidak ikusteko, batez ere Realarenak. Azken asteetan, gainera, Ampo Ordizia errugbi taldearen partidak telebistan ikusteko aukera ere egon da, taldearen egoera paregabea dela eta. Errugbizaleentzat lekua era bada, beraz, Txola taberna. Aupa Ampo!

### Helbidea:

> Altamira kalea, 1  
20240 Ordizia  
> Telefonoa: 943 88 95 01



## AMAROSZ JATETXEA

Euskal Herriko sukaldaritzaren tradizionala dastatzeko aukera eskaintzen du Amaroze Jatetxeak. Lurralde honetako janari tradizionala beti egin den moduan. Entsalada epelak, legatza edo zapoa bezalako arrainak, kalitate oneneko haragiak eta abar dira hemengo espezialitateak. Gainera, Tolosako erdigunetik oso gertu dago. Eguneko menua eta karta berezia eskaintzen die bere bezeroei. Beraz, bazkaltzeko zein afaltzeko leku aparta da Amaroze jatetxea. Egun osoan zehar irekita dago, asteazkenean eta igandean izan ezik, egun horietan gauerako ixten du eta. Jatetxeaz gain, taberna zerbitzua ere badu Amaroze tabernak. Zerbitzuetako eta pintxoak jateko lekua ere da, beraz. gauzak horrela, era guztietako bezeroentzat aproposa da jatetxe hau. Eskaintza zabala du, prezio desberdinetan, eta bertako langileen tratua oso atsegina da.

**Helbidea:**

> Amaroze auzoa, 10  
20400 Tolosa  
> Telefonoa: 943 67 12 96



## KARTING TABERNA

Tolosa Indoor Karting konplexuaren barruan aurkitzen da Karting taberna. Kartetan ibiltzera Tolosara joaten diren guztiek taberna honen kafetegia zerbitzuaz baliatzeko aukera dute. Abantailarik onena da tabernatik zirkuitu osoa ikusten dela. Beraz, bertan zerbitzuetan edaten zauden bitartean besteek nola gidatzen duten ikusteko aukera dago. Kartetara etortzen den jende gehiena kafetegitik pasatzen da edozein momentuan zerbitzuetan hartzera. Adibidez, lasterketa bat eta bestearen artean atseden hartzeko aukera ona da; edo nahiago dutenentzat, abiaduraz eta emozioz beteriko sesioa bukatu eta gero erlaxatzeko lekua. Guraso askok ere, beren seme-alabak zirkuituan kartetan ibiltzen uzten dituzte eta kafetegira joaten dira, handik txikiak nola moldatzen diren ikusteko aukera dute eta.

**Helbidea:**

> Arzabalza, 20-36  
20400 Tolosa  
> Telefonoa: 943862624



## MIZPIRADI SAGARDOATEGIA

Mizpiradi izeneko baserri ederrean dago izen bereko sagardotegia. Sagardotegietan hain ohizkoa den menua eskaintzen dute hemen ere, hau da, bakailau tortilla eta bakailau frijituak, ontto nahasketa eta txuleta. Hala ere, bi eguneko tartearekin erreserba eginez gero, egun badago burduntzian erretako arkumea eta txerrikumea dastatzeko modua, baita arrainak ere. Aldaketarik ez postrean: gazta, intxaurrak eta sagar-gozoa. Laurogeitahamar laguntzat dute tokia eta sagardo denboraldian zehar egunero-egunero irekitzen dute. Maiatzaren 1tik aurrera, aldiz, itxi egiten dute astelehen eta astearteetan. Udaran menu berezia jartzeko asmoa dute gainera. Bakailau entsalada epela, saiheskia patatekin, postrea eta sagardoa txotxean, 18 euroren truke.

**Helbidea:**

> Mizpiradi baserria, z.g.  
Leizotz auzoa  
20140 Andoain  
> Telefonoa: 943593954



ASADOR ASTILLERO

# Cocina portuaria en Getaria

**JAKITEA**  
GURE BETIKO SUKALDARITZA

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

Si Getaria fuera Francia, además de los restaurantes existentes, toda la fachada que mira al puerto estaría llena de pequeños restaurantes, bares con encanto, comercios especializados...

**PERO ESTO ES GIPUZKOA**, y los turistas extranjeros alucinan al llegar a un puerto con semejante potencial y encontrarlo ocupado por una construcción perteneciente a la cofradía, desuadada y, desde un punto de vista comercial, desaprovechada.

Al final de la fachada, en un segundo piso, casi escondido para el que no sabe de su existencia, se encuentra el restaurante Astillero. Su nombre hace referencia al anterior uso del edificio. "Esto hace 40 años era un astillero" nos comenta **Pello Lazkano Iribar**, que junto a su hermano **Sebas** se ocupa de la parrilla del restaurante. Su padre, **Ángel**

**Lazkano**, trabajaba en el astillero y su madre, **Antoni Iribar**, se dedicaba a coser redes. Al cerrar el astillero, **Ángel** y sus dos hermanos se repartieron el edificio y **Ángel** se quedó con la parte de arriba, donde abrió un bar-restaurant que con el tiempo se limitaría a restaurante.

Inicialmente la carta se limitaba a cuatro cosas, destacando la Sopa de pescado, las Sardinas, la Ensalada y el Besugo a la parrilla. Poco a poco la oferta se fue ampliando aunque la especialidad del local sigue y seguirá siendo los pescados frescos a la parrilla. Astillero es un restaurante que se aprovisiona en el puerto y las capturas y la temporada marcan principalmente su oferta de pescado y marisco.

Hoy en día son **Pello** y **Sebas** quienes se ocupan del restaurante, con el apoyo

de familiares y trabajadores, y su madre, **Antoni**, sigue todavía al pie del cañón. El ambiente de Astillero es distendido y familiar.

## Cocina marinera y excelentes vistas

El acceso al restaurante se realiza por una estrecha e incómoda escalera que constituye todo un museo fotográfico sobre Getaria. Los que estén habituados a pasear por esta villa y no conozcan las fotografías antiguas se asombrarán con el cambio que ha sufrido Getaria a lo largo del siglo XX. Puede verse claramente que toda la zona ocupada por el restaurante Astillero antes no estaba unida con el popular 'Ratón de Getaria'.

El comedor nos regala unas **preciosas vistas directas al puerto**, y si tenemos suerte y reservamos con tiempo, podremos comer junto a la ventana. No es nuestro caso, y eso que acudimos un lunes del montón

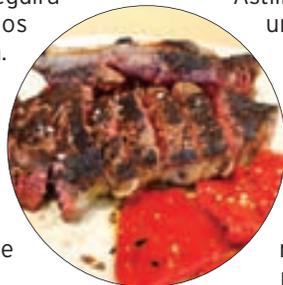
a mediados de febrero.

Con la carta en la mano, nos decantamos por unas Almejas a la plancha. La ración es generosa y el tamaño de las mismas es el adecuado. La frescura del género queda patente, tanto a la vista como al gusto.

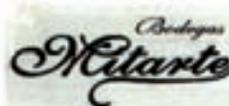
Seguimos con un plato que nos llama la atención por original: Cigalitas rebozadas. Nos sorprende igualmente por su fino sabor y su igualmente fino rebozado, que no esconde para nada el sabor del preciado marisco. Un plato original, jugoso y sabroso. El limón se queda de adorno, al igual que vino.

Pasamos al pescado con un Lenguado a la parrilla que llega a la mesa ya partido para facilitar su servicio. Echamos en falta que la bandeja y los platos estén calientes, pues el pescado se nos enfría a mitad de consumo. Un tema a mejorar. Antes de terminar, probamos la Chuleta a la parrilla, exquisita y bien hecha, aunque también servida en bandeja fría. Como postre optamos por la Tarta de queso y la Pantxineta, ambos caseros y más que correctos.

Astillero cuenta con una buena variedad de txakolis y una buena cantidad de vinos de Rioja. La comida alcanza un precio de 60 euros por persona, una buena relación calidad-precio.



La fachada da al puerto de Getaria. Son especialistas en pescados y carnes.



# tendencias



## UN JUEGO DE COPAS RESPETUOSAS CON EL MEDIO AMBIENTE

Las copas Audience, al igual que toda la gama de copas de la prestigiosa marca Schott Zwiesel, están fabricadas con Tritan, un cristal de cualidades extraordinarias en cuanto a brillantez, sonoridad, resistencia a los golpes y al rayado. Consta de cinco copas para vinos (burdeos, borgoña, chardonnay, riesling y champán) y dos decantadores, para tintos y blancos.

Se trata de unas copas respetuosas con el medio ambiente, ya que en su fabricación se ha prescindido de óxidos de plomo y bario, muy contaminantes, empleando en su lugar otros óxidos de muy baja o nula acción tóxica medioambiental, como el cinc, el circonio y el titanio.

**Para más información:**  
ZWIESEL IBERICA, S.L.U.  
> Tel.: 932 283 224  
> [www.zwiesel-iberica.com](http://www.zwiesel-iberica.com)

## ITSASPENAREN KONTRAKO ESTALDURA DUTEN MOZTEKO TRESNAK

Rheninghaus markak aurrerapausoa eman du mozteko tresnerian. Izan ere, gazta edota hestebeteak bezalako produktu grasoak mozteko makina eskulaboek itsaspenaren kontrako QuanTanium estaldura berezia dute.

Titanioa da gaur egun ezagutzen den metalik arinena eta gogorra eta horrekin indartuta dago QuanTanium itsaspenaren kontrako estaldura hori, labinketa eta mozketa errazteko. Gainera, garbitzeko errazagoa ere bada eta produktu desberdinen arteko kutsadura arriskua txikitzen du. Beste itsaspenaren kontrakoek baino erresistentzia eta iraupen handiagoa du honek.

Esan bezala, gaztak eta hestebeteak bezalako produktu ezberdinen arteko kutsadura ekiditeko aukera ezinhobea da hau.

**Informazio gehiagorako:**  
RHENINGHAUS IBÉRICA, S.L.  
> Telefonoa: 902 223 315  
> [www.rheninghausiberica.com](http://www.rheninghausiberica.com)



## BISKOSAZ EGINDAKO LUXUZKO AHOZAPIAK

G&A markak Diferentela ahozapi linea berria eskaintzen ari da. Ohialezkoak diruditen arren, ahozapi horiek biskosaz eginak daude, behin bakarrik erabiltzeko moduan. Merkatua hankaz gora jartzen ari diren ahozapiak dira, iraultzaileak erabat. Leunak, erresistentek eta xurgatzeko gaitasun handia dutenak, eta "ohialezko ahozapien antzeko emaitza ematen dute", bere sortzaileek diotenez. Kolore bakarrekokoak ala marrazkidunak, ahozapi hauek personalizatzea posible da, denda bakoitzeko logotipoa bertan jarritz. Marrazkien diseinua oso ona da eta jangelaren itxura hobetzen laguntzen dute biskosazko ahozapi hauek.

**Informazio gehiagorako:**  
G&A PRODUCTOS DESECHABLES PARA HOSTELERÍA  
> Telefonoa: 942 355 140  
> [www.gyadesechables.es](http://www.gyadesechables.es)

## FABRICADORES DE HIELO TROCEADO PARA VARIOS USOS

La serie Ice Queen, de la firma ITV, es tan versátil que produce hielo troceado para coctelería, marisquería, spas, etc. Diseñada para zonas de agua calcárea y condiciones difíciles de trabajo, permite regular el contenido de agua de la escama, es decir, el hielo puede ser más o menos seco o húmedo. El nuevo diseño del motorreductor, cojinete y sistemas de protección proporciona una gran fiabilidad. El condensador sobre-dimensionado es óptimo para climas calientes en ambas versiones (refrigeración por aire o por agua). La carrocería es toda de acero inoxidable 18/8 fácilmente desmontable.

### Para más información:

ITV ICE MAKERS  
> Tel. 961 667 575  
> www.itv.es



## TERMINALES DE PAGO MODERNAS Y EFICACES

La compañía Atomedia pone a disposición del hostelero sus terminales de pago fabricados, a medida según las necesidades de cada cliente. Permiten realizar operaciones de prepago en el restaurante, estableciendo un nuevo canal de ventas que le permite reducir el tiempo de servicio y aumentar la rotación de mesas al evitar las incómodas colas.

Se trata de terminales realizados en acero de 2 mm de espesor pintados con pintura Epoxy que disponen de cerraduras de seguridad y están equipados con pantalla táctil de 17 pulgadas con cristal anti-vandálico de 6 mm; PC industrial; impresora térmica de tickets de 80 mm; lector de billetes; sistema de pago con monedas + caja hucha con cerradura de seguridad; lector de tarjetas magnéticas y chip + pin pad para pago certificado, etc. Además, pueden personalizarse con vinilos, colores, adhesivos, grabados...

### Para más información:

ATOMEDIA  
> Tel. 936 476 406  
> www.atomedia.fr



## CREANDO SALUD EN CADA PISADA

MBT irrumpe en el mundo de las hostelería con su línea Work, un calzado mezcla de estilo, tecnología, innovación, elegancia y renovación, destinado a cuidar la salud de los profesionales del sector y que fue dado a conocer en el prestigioso Salón de Gourmets de Madrid, donde contó con un espectacular stand.

Como autores de la categoría de calzado fisiológico, MBT ofrece modelos que activan el cuerpo, con un estilo que se inspira en la naturaleza, pero basados en los principios biomecánicos y funcionales de su tecnología. Los materiales utilizados, el diseño y su composición, hacen que se recupere y mejore la condición natural de caminar. MBT es un producto médico de clase 1 en los 30 estados del EEE (Espacio Económico Europeo) y Suiza. Además, tiene concedida la Licencia de Establecimiento de Producto Médico por Health Canadá y el Certificado de Producto Médico en Australia (TGA).

### Para más información:

MBT (Beatriz Samper)  
> Tel.: 91 411 49 69 / 607 15 72 87  
> www.mbt.com



Jesús Santamaría es un fiel reflejo de aquella persona que consigue crecer y ampliar miras en lo que más le gusta, a base de ilusión, esfuerzo y confianza en uno mismo.

Jesús Santamaría, ante las impresionantes vistas del restaurante sobre la bahía donostiarra.

# “ Volver a abrir un bar de pintxos en la Parte Vieja era mi sueño ”

La empresa de Jesús Santamaría, Bokado, acaba de estrenarse en la cocina de la Fórmula 1. Un reto exigente e ilusionante, al que muy pocas personas tienen acceso. Sin embargo, Santamaría no pierde ni la cabeza ni sus raíces y regenta junto a su hermano Mikel el restaurante del Aquarium y del Museo de San Telmo.

## ¿Cómo y cuándo comienza su relación con el mundo de la gastronomía?

Mi hermano Mikel (socio) y yo comenzamos en el mundo de la hostelería hace 30 años en el restaurante Aloña Mendi de la calle Fuenterrabía de Donostia. Un bar que regentaba mi familia y que constaba de bar y asador. Conseguimos convertir este establecimiento en un bar de pintxos muy conocido de la ciudad.

## ¿Qué hacía en el Aloña Mendi?

Más bien de pinche, mi hermano era el cocinero. Junto a él comenzamos a cambiar el mundo de los pintxos. Empezamos a sacar pintxos en plato, lo que luego se vino a denominar cocina en miniatura. Una vez que mis padres se jubilaron, nos instalamos en el Oñatz (calle Urdaneta de Donostia).

Aquel era un restaurante de pintxos. Es decir, además de poder comer los pintxos de la barra como se ha hecho toda la vida, también te los podías comer sentado y en formato de restaurante. La gente podía escoger a la carta tres platos y cada uno de ellos estaba compuesto por tres pintxos elaborados. Eso fue una novedad en el momento. Se puede decir que fuimos los precursores de la cocina en miniatura.

## Su siguiente paso fue la creación de Art Bocado.

Así es. Lo fundamos tres socios,

José Mari Pikabea, mi hermano Mikel y yo. En ese momento dejamos el Oñatz y nos dedicamos a hacer eventos. Con el tiempo, se cambió la marca y el nombre de la empresa se quedó sólo en Bokado. Contamos con diferentes delegaciones en Donostia, Madrid, Bizkaia, Zaragoza y Biarritz, pero trabajamos donde nos solicitan, tanto dentro del Estado, como a nivel internacional.

## ¿Por qué escoger la vía de los eventos?

El Oñatz era un bar pequeño y daba para lo que daba. En aquel momento nos encontrábamos en una época en la que nos pedían preparar comida para diferentes eventos y vimos que podía ser un camino que explotar. Y eso que con la apertura del restaurante de San Telmo hemos vuelto a nuestros orígenes. Hemos vuelto a abrir un bar de

pintxos en la Parte Vieja, que era mi ilusión. Es nuestro centro de experimentación para los pintxos y los cócteles.

## ¿Qué eventos organizan?

Hacemos de todo. Desde bodas, que hacemos muchas y en diferentes sitios (nos pasamos desde mayo a octubre a razón de 4 a 5 bodas por fin de semana en España y Francia), pasando por congresos, fiestas privadas, Fórmula 1... diversos eventos que nos permiten viajar por todo el mundo porque son muy diversos los tipos de clientes. Hacemos los trabajos que nos piden a la carta.

## ¿Cuál es la fórmula para que una empresa de tal envergadura funcione?

Constancia, un poco de atrevimiento y confianza en nosotros mismos, especialmente a la hora de solventar los problemas, momento en el que hay que estar muy seguro de lo que se está haciendo. Por supuesto, también es importante la experiencia. Evidentemente, cuando es algo nuevo no la tienes, pero cuando ya llevas un tiempo ésta te permite adelantarte a los acontecimientos. En este sentido, tampoco hay que olvidar el procedimiento. En nuestro caso, la mayor parte de nuestras actuaciones están ya experimentadas. Damos lugar lo menos posible a la improvisación.

## ¿El idioma puede ser un problema?

En algunos momentos sí, al menos en mi caso particular que estoy intentando aprender inglés. De todos modos, en la cocina siempre te rodeas de gente que sabe. Es el concepto de equipo, uno no puede saber de todo. Además, en el mundo de la cocina siempre te encuentras con algún colega allá donde vayas.

## ¿Algún nuevo reto en mente?

Ahora mismo, la Fórmula 1 está siendo un reto importante, pero a decir verdad sí que hay cosas que no hemos hecho y que me gustaría, como lo de servir comida en un avión. Por otro lado, estamos desarrollando un tema de tiendas de comida para llevar. La primera de ellas la hemos abierto en Madrid, en la Escuela Universitaria de Diseño e Innovación, ESNE.

# Legea betetzeak ez du zertan astuna izan behar

Zure lasaitasunerako eta zure bezeroenentzako

**“Ekograsek Kalitate Zerbitzu berria eskaintzen du”**

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

Informazio gehiago nahi izanez gero egin kontsulta gure Ekogras Kalitate Sailean

Telefonoa: 902 366 251 / 943 472 335

Emaila: [calidad@ekogras.es](mailto:calidad@ekogras.es)

Web orria: [www.ekogras.es](http://www.ekogras.es)



## Cumplir la Ley no tiene por qué ser una lata

Por su tranquilidad y la de sus clientes

**“Ekogras ofrece un nuevo Servicio de Calidad.”**

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

Para más información consúltenos en nuestro Departamento de Calidad Ekogras

Tfno.: 902 366 251 / 943 472 335

Email: [calidad@ekogras.es](mailto:calidad@ekogras.es)

Web: [www.ekogras.es](http://www.ekogras.es)



## Zure zerbitzura A su servicio

### OSAGAIAK

- 1100 komertzio eta profesional baino gehiago dituen komunitatea
- 7.500 kide baino gehiago Gipuzkoan
- Plataforma multikanal handi bat
  - www.merkaon.com
  - Sare sozialak
  - merkaOn aldizkaria
- Difusio eta hedapen handiagoa, bezero gehiago

BATERA GEHIAGO LORTZEN DUGU

### INGREDIENTES

- Una comunidad con más de 1100 comercios y profesionales
- Más de 7.500 socios en Gipuzkoa
- Una gran plataforma multicanal
  - www.merkaon.com
  - redes sociales
  - Periódico merkaOn
- Mayor difusión, mayor alcance, mas clientes

JUNTOS LOGRAMOS MAS

Egin zaituz kide eta gozatu merkaOn komunitateak eskaintzen dizkizun abantailekin

Hazte socio y disfruta de las ventajas que te ofrece la comunidad merkaOn



www.merkaon.com - 943 005 616

