



**GIPUZKOA**

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº31 OTOÑO 2014

# Pintxos QR e Eat Gipuzkoa

dos proyectos tecnológicos  
de apoyo al sector

2014ko urteroko  
jaialdiaren informazio  
guztia

Vincent Maraval  
primer Premio  
Basque Country  
Gastronomiko



# Inkcode

SISTEMAS Y PUNTOS DE VENTA

¡¡ CAMBIA TU MAQUINA REGISTRADORA  
POR UNA TPV DE ULTIMA GENERACIÓN  
A UN PRECIO INCREIBLE !!

## El SISTEMA para TPV con acceso total desde cualquier sitio con internet

- ✓ Sin cuotas por licencias de Software.
- ✓ Mantenimiento y asistencia técnica Presencial y OnLine.
- ✓ Instalable en la TPV que se disponga con anterioridad.
- ✓ Si quieres te llevamos la gestión periódica y personalizada de los datos fiscales a tramitar en tu asesoría.
- ✓ Acceso total y seguro por internet. Desde táctil, teléfono con wifi, tablet o comandero.

### PERSONALIZAMOS PARA TODO TIPO DE NEGOCIOS

(Hostelería, panaderías, zapaterías, farmacias, supermercados, ultramarinos, cines...)

### TODO TIPO DE ACCESORIOS



Con control  
permanente  
del stock  
en almacén



JUSTO LO QUE  
NECESITAS

## Y ADEMÁS ROMPEMOS TODOS LOS MOLDES CON EL PUBLIVISOR CON UN SISTEMA DE PUBLICIDAD PARA PANTALLAS TV TOTALMENTE INNOVADOR

Incrementa ingresos en tu negocio mediante nuestro equipo publvisor con sistema de autogestión de pantallas publicitarias que se conecta a tu propio televisor.

Crea tú mismo y reproduce en tu TV directamente, en cualquier momento y desde el punto de venta o desde casa a través de internet, las promociones de los productos que quieras: menús, notificaciones, publicidad...



EN  
**Inkcode**  
TE LO HACEMOS MÁS  
CÓMODO Y FÁCIL  
[www.inkode.es](http://www.inkode.es)

¡ INFORMATE !  
902 050 009  
[inkode@gmail.com](mailto:inkode@gmail.com)

# EDITORIAL

## UN NUEVO VERANO DE RECORD TURÍSTICO

Lo anunciábamos en el mes de abril cuando, tras una buena Semana Santa, señalábamos que el verano sería excelente, ya que, junto al boom del turismo extranjero en el territorio, se estaba empezando a recuperar el turismo del resto del Estado. Acertamos en aquella predicción y el verano en Gipuzkoa se cierra con cifras muy positivas. Se trata del territorio vasco que más ha crecido en 2014 en el periodo enero-agosto.

Los datos corroboran la fortaleza de nuestra oferta turística; una fortaleza basada en dos puntos fuertes: el estilo de vida de nuestro territorio, y por estilo de vida debemos entender la mezcla de paisaje, forma de ser de las personas y singularidad de nuestra cultura; y una inmejorable oferta gastronómica que todo el mundo reconoce en público (y la gala de clausura del Zinemaldia es fiel reflejo de este reconocimiento).

Asombran las nuevas procedencias de los turistas: noruegos, neozelandeses, mejicanos... Y todo ello en un territorio aislado por tierra, mar y aire. ¿Se imaginan qué sería el turismo en Gipuzkoa si contásemos ya con el TAV, con un puerto de amarre de cruceros, con un aeropuerto en condiciones o con un recinto ferial de referencia? Frente al turismo basado en las infraestructuras o en la "compra" de visitantes, Gipuzkoa demuestra, año a año, que el turismo del "buen hacer", de cercanía, es una apuesta de éxito en el largo plazo.

## TURISMO MARKA BERRIA HAUTSI DUGU UDAN

Apirilean iragarri genuen uda bikaina izango zela, Aste Santuko emaitza onak ikusita. Atzerriko turismoaren gorakadarekin batera, Estatuko gainontzeko lurraldeetako bisitariak ere pixkanaka gero eta gehiago zirela ikusi genuen. Iragarpen horrekin asmatu genuen, eta oso emaitza positiboekin amaitu dugu uda Gipuzkoan. 2014an, urtarrila eta abuztua artean hazkunde gehien bizi izan duen euskal lurraldea gara.

Datuek gure eskaintza turistikoa indarra baieztatzen dute; bi indargunetan oinarritzen da sendotasun hori. Batetik, gure lurraldeko bizitza estiloa; paisaia, izaera eta gure kulturaren berezitasuna barne hartzen dituena. Eta bestetik, eskaintza gastronomiko ezin hobea, mundu guztian aintzat hartua dena. Zinemaldiaren amaiera ekitaldiak, kasu, nazioarteko aintzatespen hori agerian utzi du.

Turisten jatorri berriak harrigarriak dira: norvegiarrak, neozeelanda-rrak, mexikarrak, etab. Eta hori guztia garraio bideetatik isolatua dagoen lurralde honetan. Imaginatzen al duzue zer nolako turismoa edukiko genukeen Abiadura Handiko Trena, itsasontziak amarratzeko portua, baldintza egokiak dituen aireportua edo erreferentziatzeko azoka-barrutia izango bagenitu? Azpiegitura edo bisitariak "erostean" oinarritutako turismoaren aurrean, Gipuzkoak gauzak ondo egiten dituela erakusten du urtez urte, gertutasunaren aldeko epe luzerako apustua eginez.

# SUMARIO

## TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN - TICs y Hosteleria
- 06 > Fiesta Anual 2014
- 14 > II Semana de la Piparra y la Sidra y II Semana del Vino de Rioja y Queso Idiazabal
- 15 > Kalitatea: Gandarias e Iparragirre
- 16 > Premio Basque Country Gastronomiko
- 18 > Congreso Gastronomika 2014
- 20 > Proyecto EatGipuzkoa
- 22 > Gipuzkoa funciona como destino turístico

## LA ASOCIACION SE MUEVE

- 23 > Convenio con la Caixa
- 24 > Euskera zabaltzeko kanpaina
- 26 > Entrega de los Premios Turismo
- 27 > Promoción de Verano en Casino Kursaal
- 30 > Pintxos QR

## ACTUALIDAD

- 34 > Iniciativa Stop San Filippo

## EL RINCON DEL ASOCIADO

- 41 > Nuevos asociados

## TENDENCIAS

- 44 > Tendencias



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

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

REDACCIÓN, COORDINACIÓN y DISEÑO: Infotres  
Telf. 943 22 45 30 - infotres@infotres.com  
IMPRESIÓN: GANBOA Centro Gráfico



*Mikel  
Ubarrechena  
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

LA CAPITALIDAD CULTURAL 2016 Y ESE INGENUO ALUVIÓN DE VISITANTES QUE VENDRÁN A CONOCERNOS DEBEN ACTUAR COMO REVULSIVO EN EL SECTOR EN LO QUE A APLICACIÓN DE LAS TICs SE REFIERE

# Internet, el nuevo escaparate de tu bar o restaurante

**A mediados de octubre** del año 2014 nadie va a descubrir las bondades de las nuevas tecnologías como herramientas de gestión y comunicación que pueden ayudarnos a hacer crecer nuestros negocios. La estrategia comercial de nuestros establecimientos se estructura siempre en dos fases: una de conquista, que consiste en hacer lo más visible posible nuestro local ante los clientes potenciales; y otra de fidelización, que busca conseguir que una vez conquistado el cliente, éste repita y se convierta en un parroquiano fiel.

**El uso de las nuevas tecnologías** juega un papel fundamental en ambas fases de la estrategia comercial, y es aplicable a todo tipo de negocio hostelero: bares, restaurantes, discotecas, sidrerías, hoteles o pensiones. Desde Hostelería Gipuzkoa tenemos la sensación de que el avance del uso de las nuevas tecnologías en nuestro sector va más lento que en otros sectores económicos, como pueden ser el financiero, el de los seguros, el sanitario o el del comercio. En ocasiones decimos que, mientras que en Euskadi existe una brecha digital en el uso "empresarial" de las nuevas tecnologías, en la hostelería guipuzcoana esta brecha es, más bien, una "zanja digital".

**La apertura del territorio** hacia el turismo y el, cada vez mayor, peso que en nuestra hostelería tiene el gasto de quien nos visita, nos obligan a acelerar el paso en el campo de las nuevas tecnologías, a fin de hacer más visibles nuestros locales ante el turista. La capitalidad cultural 2016 y ese ingente aluvión de visitantes que vendrán a conocernos (algunos han hablado ya de 1,4 millones de visitas), deben actuar como

revulsivo en el sector, en lo que a aplicación de las TICs se refiere.

**EL PROYECTO PINTXOSQR.COM TIENE COMO OBJETIVO ACERCAR LA CULTURA DEL PINTXO AL TURISTA Y EXTIENDE, A TRAVÉS DE LAS REDES SOCIALES, LA IMAGEN DE NUESTROS LOCALES**

**En este campo**, Hostelería Gipuzkoa está impulsando varios proyectos tecnológicos que, sin duda, ayudarán a sensibilizar al sector en la materia y facilitarán herramientas de comunicación y gestión del máximo interés. El primero de estos proyectos se llama PINTXOSQR.COM y está pensado y desarrollado íntegramente por la Asociación, con el apoyo de la Dirección de Turismo del Gobierno Vasco y de la sociedad de Fomento de San Sebastián, que tiene como objetivo acercar la cultura del pintxo a quien nos visita. Mediante un sistema de señalizadores colocados en nuestras barras de pintxos, y que incorporan un código QR, conocemos las características básicas de nuestros pintxos en seis idiomas diferentes. La aplicación aporta también información sobre consejos de consumo del pintxo y sobre el origen local de sus ingredientes, y permite valorarlos y compartir la experiencia en las redes sociales. Es decir, facilita la comunicación con el visitante que quiere conocer más sobre nuestra cultura gastronómica y, además, extiende, a través de las redes sociales, la imagen de nuestros locales.

**El segundo proyecto** tecnológico que Hostelería Gipuzkoa apoya es la central de reservas de restaurantes EATGIPUZKOA.COM, desarrollada por la empresa guipuz-

coana The Movie Virtual S.L. El proyecto, que en breve plazo se lanzará de manera generalizada al mercado, ofrece una plataforma de promoción y generación de reservas para aquellos restaurantes que deseen instalarla, en unas condiciones realmente competitivas respecto a otras plataformas de reservas existentes en el mercado. La generalización de los dispositivos móviles de última generación en la sociedad facilita el proceso de reserva on line y, de hecho, aquel establecimiento que tiene instalado un sistema de reserva vía Internet ya recibe más pedidos a través de la Red que telefónicamente, según datos publicados recientemente sobre el uso comercial de los dispositivos móviles.

**Junto con estas dos** herramientas tecnológicas que están enfocadas a la estrategia de conquista de nuevos clientes, Hostelería Gipuzkoa ha solicitado apoyo al Departamento de Innovación de la Diputación Foral de Gipuzkoa para incidir en la sensibilización y uso generalizado de estas herramientas por parte de nuestra hostelería tradicional. En este sentido, se ha pedido ayuda para realizar un análisis del estado de situación del sector en cuanto a posicionamiento en redes sociales se refiere, además de incidir en aspectos formativos basados en las TICs.

**Como Asociación,** y como hostelero comprometido con la defensa de nuestra identidad gastronómica, me preocupan las nuevas dinámicas de marketing imperantes en el sector. Me preocupa que estas dinámicas saquen del mercado a aquellos locales que, teniendo una propuesta honrada y de calidad en sus cocinas, carecen de los conocimientos y medios necesarios para competir de igual a igual en el mundo de la comunicación "on line", con otros locales con propuestas gastronómicas de menor calidad, pero con una mayor destreza en el manejo de las "redes sociales". En un mundo cada vez más "internetizado", nos toca a todos sensibilizar al sector de la importancia de la incorporación de las TICs a nuestros negocios. Los proyectos tecnológicos que apoyamos desde Hostelería Gipuzkoa tienen este objetivo fundamental.

**EATGIPUZKOA. COM OFRECERÁ UNA PLATAFORMA DE PROMOCIÓN Y GENERACIÓN DE RESERVAS PARA AQUELLOS RESTAURANTES INTERESADOS, EN UNAS CONDICIONES REALMENTE COMPETITIVAS RESPECTO A OTRAS PLATAFORMAS DE RESERVAS**



**EL TERMÓMETRO**



**SUBEN**



CONCHA DE ORO  
FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN  
2014

Una gran edición en lo cinematográfico y en el glamour de las estrellas que han llegado a la ciudad. Nos habrá visitado más de uno de incógnito... seguro.

Gastronomika: Por ponernos en el mapa del mundo de la gastronomía año tras año y por el trato que otorga a los asociados de Hostelería Gipuzkoa.



**SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA**  
Congreso Internacional de Gastronomía  
Gastronomiari buruzko Nazioarteko Biltzarra



**BAJAN**



AENA: Por la desafortunada invitación hecha a Hostelería Gipuzkoa de buscar un chef de renombre que quiera encargarse de la gestión del restaurante del Aeropuerto de Hondarribia. Menos balones fuera y mayor atención a las instalaciones aeroportuarias; eso es lo que demanda Gipuzkoa.

Un nuevo espacio donde nuestros asociados podrán valorar a proveedores e instituciones por su comportamiento con el sector. Mándanos tus quejas o recomendaciones a:

[comunicacion@hosteleriagipuzkoa.com](mailto:comunicacion@hosteleriagipuzkoa.com)

Desde la Asociación estamos encantados de escucharte.

# Toda una vida dedicada a la hostelería

María Antonia Lucas, Javier Lacarra, María Jesús y Marisa Bengoetxea, y Mari Carmen Esnaola dejan las riendas de sus establecimientos tras largos años dedicados en cuerpo y alma a la hostelería. Tras el merecido homenaje que recibieron en la fiesta anual de junio, nos resumen sus trayectorias en estas páginas, cargadas de buenos recuerdos y mucho aprendizaje. ¡Felicidades por el gran trabajo que habéis desempeñado y que disfrutéis de esta nueva fase!



## ❖ MARIA ANTONIA LUCAS SANTO DOMINGO

### BAR ALDAPA



María Antonia nació en un pueblo pequeño de Salamanca en Escurial de la Sierra. A los 16 años se trasladó a Santander a trabajar y estudiar en los Salesianos. A María le encantaba estudiar, pero sus padres le obligaron a irse a Lasarte, donde residía su hermano. Aunque fueron momentos duros, porque no quería irse, en Lasarte conoció a Antonio, que a la postre fue su pareja y con quien puso en marcha el bar Aldapa.

Su primer contacto con la hostelería fue muy duro, porque era un sector que desconocía, aunque ahora confiesa que ha disfrutado mucho, ya que la profesión le ha permitido ejercer "de camarera, de psicóloga, de amiga... Me ha encantado la experiencia".

María Antonia se considera una mujer alegre, luchadora, muy de los suyos, dulce y cariñosa, que todavía tiene muchas ganas de vivir y de disfrutar de los suyos. "Me encanta viajar, bailar, tejer, hacer labores, estar en casa... conocer y aprender".

Después de 23 años dedicados al sector hostelero, María Antonia se ha jubilado. Reconoce que siente un poco de tristeza y añoranza, sobre todo por la clientela, pero considera que ahora le toca disfrutar de sus dos hijos y de sus dos nietos. "Me ha llegado la hora de salir, de disfrutar, de viajar, de relajarme". Además, el bar Aldapa ha quedado en buenas manos, ya que ahora está gestionado por su hija.

## ❖ JAVIER LACARRA

### BAR IZKIÑA



Javier Lacarra nació en el seno de una familia de hosteleros navarros que decidieron emprender un nuevo reto en el bar restaurante Izkiña de Villabona, allá por 1963. Recuerda cómo doce años después, tras conocer en Córdoba a Dora, su "compañera de viaje", decidieron continuar la saga hostelera iniciada por sus padres.

Javier rememora que sus inicios fueron duros, y que la vida en hostelería "es de sacrificio, un poco esclava". Tras tener familia, optaron por renunciar al restaurante para dedicar todos sus esfuerzos al bar y a su vida familiar.

En su opinión, "en todos estos años el Izkiña para nosotros ha sido mucho más que una manera de ganarse la vida. Nos ha dado la oportunidad de conocer a clientes maravillosos que nos han facilitado el camino.

Después de 51 años en el Izkiña, Javier apunta que tanto él como Dora "estamos un poco tocados de las piernas pero muy contentos". Han decidido jubilarse para disfrutar de la vida con tranquilidad y, sobre todo, de los nietos. De sus tres hijos, ninguno de ellos ha querido continuar con el negocio familiar.

## ❖ MARIA JESUS BENGOETXEA eta MARISA BENGOETXEA

## FAGOLLAGA JATETXEA

María Jesús eta Marisa ahizpak ikatz eta egurrezko suan irakiten zuten eltzeen ondoan jaio ziren. Joxepa amonaren gisatuz gozatu zuten txikitatik, eta Cornelio aitona maitekorra ere gogoan dute.

María Jesús-en seme Ixak sukaldari ospetsu bilakatu da, eta honela deskribatzen du ama: "zintzoa, zorrotza eta pertsonalitate indartsua duen emakumea, egiazko liderra". Horrez gain, "lasaia, lotsatia, isila eta irribarretsua" da, eta "oso maitagarria". Ahizpa biek hartu zuten Fagollaga jatetxearen ardura, María Angelesekin batera.

Amak bezeroak zaintzeko gaitasun berezia duela ere nabarmetzen du Ixakek: mahaikideak eroso eta berezi sentiarazi izan ditu bere adeitasun, sinpatia eta gauzak ondo egiteko

jarrerarekin. "Jarraitu beharreko bidea markatu du eta, noski, jatetxearen administrazio burua izan da. Neurri handi batean, horri esker lortu du Fagollagak egun duen sona".

Marisak, berriz, "sukaldaritzarako talentu naturala du, amonak bezala, eta beti egon da sukaldean edo bere eskulan tailerrean ezkatututa". Ixakek izebarengandik ikasitako guztia bihotzez eskertzen du: "eskerrik asko bidea erakusteagatik, eta gure ogibidea maitatzen irakasteagatik".



## ❖ MARI CARMEN ESNAOLA GARMENDIA

## RESTAURANTE IÑAUSTI

Mari Carmen Esnaola es un claro ejemplo de toda una vida dedicada a la hostelería. Su larga trayectoria comenzó cuando tenía 18 años, detrás de la barra del Restaurante Zepai junto a su novio de entonces, dando menús a los chóferes.

Mari Carmen recuerda con mucha ilusión esos años, donde hizo tantos buenos amigos detrás de la barra: "Trabajábamos a destajo pero también nos divertíamos. Qué juergas nos echábamos con los clientes".

Cuando su hija Cristina cumplió la mayoría de edad decidieron dar el salto a San Sebastián y montaron con muchísima ilusión, en el año 1994, una cafetería en el barrio del Antiguo, en Errotaburu. El éxito fue tal que, tras cuatro años regentando la cafetería, propusieron a Mari Carmen montar un restaurante mucho más grande en el recién construido parque tecnológico de Zuatzu. Así que, ni corta ni perezosa,

en el año 1997, se decidió a abrir el restaurante Iñausti, que hoy en día da comidas a 150 personas todos los días.

En el año 2003, Mari Carmen vio en la revista de nuestra asociación el anuncio de alquiler de un local del Club de Tenis en el Peine del Viento. Tras verlo, no pudo resistirse a montar un restaurante llamado Branka, que actualmente está regentado por su hija Cristina.

Luchadora incansable, ha dedicado toda la vida al trabajo y a su familia. 47 años cotizados y más de 40 puestos de trabajo creados. Ahora que se jubila, es buen momento para recordar una de sus frases: "Si todo el mundo trabajara la mitad que los hosteleros, mejor iría este país"



## STANDS PARTICIPANTES EN LA FIESTA ANUAL



### CERVEZA OLAÑETA

La cerveza artesanal tuvo un protagonismo especial en nuestra fiesta de la mano de Olañeta, una empresa creada en 1921 que está elaborando cerveza 100% malta de cebada, ALE totalmente natural con agua del Añarbe y "made in Gipuzkoa". Su apuesta por la producción local y tradicional se concreta en un proceso de elaboración sin filtrar ni pasteurizar, de doble fermentación, que permite que el CO2 aparezca por la propia acción de la levadura. Presentan dos versiones: rubia con malta Pilsen y lúpulo Saaz, y tostada con maltas Pilsen, Pale, Múnich y con lúpulo Fuggles.

> Teléfono: 943 490 162  
 > [www.oarsoak.com](http://www.oarsoak.com)  
 > email: [oarsoak@oarsoak.com](mailto:oarsoak@oarsoak.com)



### CONGELADOS GAROA

Congelados Garoa presentó su amplísima variedad de productos congelados, que abarcan toda la gama, incluyendo pescados, carnes y masas. En esta ocasión, acudió a la cita Audens Food, marca distribuida por Garoa que posee cinco fábricas en el Estado y da trabajo a 700 personas. Esta línea destaca por la calidad de sus croquetas, bravas, albóndigas, empanadillas y canelones. Garoa lleva 40 años distribuyendo a toda Gipuzkoa con flota propia.

> Teléfono: 943 725 732  
 > [www.congelados-garoa.com](http://www.congelados-garoa.com)



### OKIN

Okinekin aurrez prestatuko ogi sorta zabala aurkeztu zuen. Zumaiaiko instalazioetan kozinatzen dute ogia, eta laboratzeko prest saltzen dute. Pintxoentzako opil txikiak, mahairako eta bokadiloetarako ogiak, landa estilokoak eta hartidura bikoitzekoak ekarri zituzten. Eguneroko zerbitzua eskaintzen du Okinekin eta tarifa bereziak ditu Ostalaritza Gipuzkoako bazkideentzat.

> Teléfono: 9432 590 792  
 > [www.zergoxo.com](http://www.zergoxo.com)



### KTS TECHNOLOGY SOLUTIONS

Esta empresa de servicios a hostelería, integrada en el grupo CEI, ofrece gestión de subvenciones, prevención de riesgos laborales, auditoría energética y servicios informáticos. Uno de sus propuestas es la web [www.verelmenudehoy.com](http://www.verelmenudehoy.com), en la que el hostelero puede registrarse gratuitamente y publicar su menú, aprovechando la tecnología QR, para mantener informados a sus clientes y fidelizarlos.

> Teléfono 943 215 364  
 > [www.verelmenudehoy.com](http://www.verelmenudehoy.com)



### ANGULAS AGINAGA

La amplia gama de Angulas Aginaga abarca su conocida gula, la ensaladilla, el salmón y las barritas Krissia. Además de ofrecer a los asistentes a la fiesta un pintxo frío de gula con salmón y otro caliente de gula con setas, aprovecharon para testar su último lanzamiento, el "bocado mediterráneo", que incluye aceitunas negras, verdes, dados de queso y un toque de albahaca. Su uso como aperitivo en ensalada facilita sus aplicaciones en hostelería.

> Contacto: Aritz Morate  
 > Teléfono 607 650 256  
 > [www.angulas-aginaga.com](http://www.angulas-aginaga.com)



### MERKASINDO

Esta distribuidora ubicada en Zarautz presentó su selección de primeras marcas. Vinos como Bodegas Faustino, Señorío de Otazu, Vivanco, Carlos Serre, o Caneil Gullón, además de ibéricos Jamogar, conservas vegetales y de pescado, aceites y vinagres del Grup Pons, infusiones Pompadour y galletas Gullón. Proporcionan servicio a toda Gipuzkoa.

> Teléfono 943 133 213  
 > [www.merkasindo.com](http://www.merkasindo.com)



### ESTRELLA POLAR

Esta firma, que incluye a distribuciones Villaverde, presentó productos como su langostino crocante "star", la tempura de seis verduras, la minibrocheta de pollo a la italiana, la samosa de morcilla y pimiento del piquillo, el saquito de salmón o la piruleta de langostino marinado y vieira. El objetivo de esta empresa es ofrecer una alta calidad de productos de fácil elaboración, y con un coste por ración exacto. Incluyen un servicio personalizado, con flota de vehículos propios que permiten un reparto diario en toda la provincia, y con temperatura controlada.

> Teléfono 666 444 088  
 > [www.grupoestrellapolar.com](http://www.grupoestrellapolar.com)



## COMERCIAL SATRÚSTEGUI

Comercial Satrústegi asistió a la fiesta anual para presentar su selección de vinos, compuesta por una amplia gama de bodegas con distintas denominaciones (Rioja, Ribera de Duero, Navarra, Somontano, Rueda...) y siempre con un distintivo común: la calidad. Entre sus vinos destacan bodegas como Muga, Martine Alesanco, Marqués de Murrieta o Remelluri. Su servicio comercial está enfocado principalmente a la hostelería, la restauración y los mayoristas.

> Teléfono: 943 370 701  
> [www.comercialsatrustegui.com](http://www.comercialsatrustegui.com)



## COMERCIAL HOSTELERA DEL NORTE

Comercial Hostelería del Norte estuvo presente en la cita para ofrecer su oferta a la hostelería. Cuenta con un equipo comercial orientado a la gestión de las necesidades: un equipo técnico centrado en la gestión de la instalación y un equipo de montaje, instalación y puesta en marcha, preparado para dejar la instalación en funcionamiento. Entre otras áreas, se encargan de las áreas de maquinaria, mobiliario, frío, extracción, lavado y accesorios. Y cuentan con un servicio de post-venta y asistencia técnica.

> Teléfono: 902 215 066  
> [www.comercialhostelera.com](http://www.comercialhostelera.com)



## MAHOU-SAN MIGUEL

No podía faltar a la cita Mahou-San Miguel, cuyo stand fue uno de los más visitados, y en el que se podían degustar algunas de sus marcas más representativas. De hecho, la compañía ofrece una completa gama de cervezas, y produce el 75% de la cerveza española que se consume en el mundo.

> [www.mahou-sanmiguel.com](http://www.mahou-sanmiguel.com)



## INSALUS

Insalus empresa ere izan zen festan, eta bere katalogo zabala aurkeztu zuen: tamaina eta formatu ezberdineko ur botilak, itzultzekoak eta ez itzultzekoak, gasdun urak eta gasik gabekoak... Gipuzkoako enpresa honek ekitaldi ugariarekin kolaboratzen du; besteak beste, etiketa bereziak diseinatzen ditu Jazzaldirako eta Musika Hamabostaldirako. Gainera, Disneyeko diseinuekin egindako botilak ere baditu. GBC, Real Sociedad eta Eibar taldeekin ere hitzarmenak ditu. Bere banaketa-sareari esker, Gipuzkoako iskin guztietara iristen da egunero.

> Teléfono: 943 650 602  
> [www.insalus.es](http://www.insalus.es)



## EKOGRAS

Ekogras es una empresa que recoge, transporta y gestiona aceite vegetal usado y lo transforma en materia prima para la elaboración de biodiésel de segunda generación. Ya sea en el sector de la hostelería, en la industria alimentaria, o mediante contenedor, Ekogras ofrece todas las garantías de sanidad y medio ambiente. Comenzó su andadura profesional en el año 1990, ante la demanda de los hosteleros donostiarros, que solicitaban una solución al problema que les generaba el aceite usado. Y con la experiencia de todos estos años ha demostrado su eficacia en este ámbito.

> Teléfono 902 366 251  
> [www.ekogras.es](http://www.ekogras.es)



## JAKIITEA

Jakitea Elkarteak 2014n sortu zen euskal gastronomia tradizionala eta tokiko produktuak bultzatzeko helburuarekin. Ostalarien festan stand zabala jarri zuen, non marka ugari aurkeztu zituzten: Lumagorri, Cruzcampo Gran Reserva, Zabala sagardoak, Bodegas Mitarte, Licores y Pacharanes Pablo Esparza, Cavas Torelló, Rougié eta Aitona kafeak.

> Kontaktua: Nagore Rodríguez  
> [info@jakitea.com](mailto:info@jakitea.com)  
> [www.jakitea.com](http://www.jakitea.com)



## BODEGAS VALDEMAR

Bodegas Valdemar es una de las más internacionales de Rioja y sus responsables están orgullosos de ser una de las cinco más importantes de La Rioja en los últimos 25 años. Presentaron en la fiesta sus dos principales gamas; la más tradicional, representada por Conde de Valdemar, y la más moderna y sorprendente, Inspiración Valdemar. Disponen también de la posibilidad de realizar etiquetas personalizadas.

> Distribuidora Ardo  
> Teléfono 605 773 491  
> [www.valdemar.es](http://www.valdemar.es)



## COMERCIAL PULET

Comercial Pulet presentó, dentro de su enorme gama de productos, vinos de Ribera de Duero, de la mano de Bodegas Callejo, una marca muy reconocida, premiada y con gran demanda en el exterior. También quisieron proponer a los hosteleros guipuzcoanos Riojas como Marqués de Uña, de Bodegas Lan, y Envite, de Bodegas San Prudencio. Y también destacaron los caldos de Bodegas Irache (Navarra), Eminens (Somontano), Sotoverde y Mantel Blanco (Rueda) y cervezas de importación como Pilsner Urquell y Bavaria Holland.

> Teléfono: 943 557 000



## DO NAVARRA

La gama de vinos de DO Navarra, una de las más completas y singulares del Estado, también estuvo presente en la fiesta anual con su propio stand. Sus variedades de uvas tintas (tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon, merlot, graciano...) y blancas (chardonnay y moscatel de grano menudo) permiten disfrutar de una amplia gama de vinos tintos, blancos, rosados y dulces.

> Teléfono 948 741 812  
> [www.navarrawine.com](http://www.navarrawine.com)



## ÁLVARO PARRA

La marca Álvaro Parra ofreció una succulenta degustación de puro ibérico, que fue cortado por Iñigo Altuna, de Altuna Cortadores. Sus productos, de cabaña propia y curación natural, hicieron las delicias de los asistentes a la feria. Álvaro Parra está especializado en jamón, lomo y embutidos de bellota, y con un año en el mercado, busca destacarse por la alta calidad de sus productos.

> Teléfono 690 010 858  
> [www.alvaroparra.es](http://www.alvaroparra.es)



## TORRES

De las muchas marcas que se engloban bajo el nombre de Torres, entre las que se encuentran Atrium, Viña Sol y Sangre de Toro, en esta ocasión presentaron dos caldos concretos: Habitat, un vino ecológico elaborado con garnacha y xarello, si es blanco, y con garnacha y sirah, cuando es tinto; y Pazo das bruxas, un albariño. A destacar su Altos Ibéricos crianza, de la Rioja Alavesa, que ha recibido numerosos galardones.

> Contacto: Joseba Manterola  
> Teléfono 636 921 274  
> [www.torres.es](http://www.torres.es)



## JUVÉ Y CAMPS

Juvé y Camps es una bodega emblemática del Penedès, líder en la elaboración de cavas Gran Reserva. La familia Juvé lleva siglos dedicada a la viticultura y cuenta con 250 hectáreas de viñedo cultivadas de forma 100% ecológica. En sus cavas subterráneas de la bodega de Sant Sadurní d'Anoia nacen grandes marcas de espumosos y vinos tranquilos, como el Gregal.

> Contacto: Iñaki Izaguirre  
> Teléfono 620 215 519  
> [www.juveycamps.com](http://www.juveycamps.com)



## ASISMAN

Esta empresa proporciona asistencia y mantenimiento informático. Son especialistas en TPV y sistemas informáticos para hostelería, con 14 años de experiencia. Ofrecen la opción de centralizar el negocio en un único punto, y tienen cartas electrónicas en diferentes idiomas, tablets con extensión al TPV, impresoras para llevar en la cintura, circuitos cerrados de televisión y demás herramientas que facilitan el labor, incluida la gestión comercial, de los hosteleros.

> Teléfonos 943 490710 y 646 835 952  
> [www.asisman.com](http://www.asisman.com)



## BAQUÉ

Esta empresa líder de la hostelería del País Vasco, y que ocupa uno de los primeros puestos en el ranking español de tostadores de café, presentó en la feria sus nuevas infusiones, enfocadas al verano y perfectas para combinar con hielo. Además de su enorme gama de cápsulas, también dieron a conocer como novedad su edulcorante Stevia.

> Teléfono 943 492 818  
> [www.baque.com](http://www.baque.com)



## COCA COLA

Coca-Cola también estuvo presente durante la fiesta anual, aunque en este caso no con un stand propio, sino que acaparó su protagonismo en la barra abierta tras la comida, en la que se pudieron degustar varias de sus marcas. Esta empresa, tan tanta tradición en el mundo hostelero, comercializa un gran número de productos además de las variantes de Coca-cola, como es el caso de Fanta, Nестea, Limón&Nada, Minute Maid, Aquarius, Mare Rosso, Nordic Mist, Burn, entre otras.

> Teléfono 902 541 010  
> [www.cocacolaiberianpartners.com](http://www.cocacolaiberianpartners.com)



## ALUSALDU

La empresa Alusaldú presentó algunos de los productos gastronómicos que incorpora en su oferta, como la carne seleccionada de Austria, la ternera de Navarra, los precocinados, el ibérico de Bellota de Huelva, el pulpo o el vino Heras Cerdón. Esta empresa está especializada en productos selectos que presentan de la forma que mejor rendimiento permite obtener al hostelero.

> Teléfono 608 753 399  
> [www.alusaldú.es](http://www.alusaldú.es)

La comida que celebramos el pasado 10 de junio en las instalaciones del Real Golf Club de San Sebastián fue un éxito rotundo. Además de homenajear a quienes han alcanzado la edad de jubilación, disfrutamos de la feria de productos y de una formidable comida, seguida de música y baile.

*Comida Fiesta Anual 2014*





El buen ambiente fue una constante durante la comida, en la que tomó parte una nutrida representación de nuestros asociados.

## *Comida Fiesta Anual 2014*



## Ambiente Fiesta Anual 2014

La feria de productos que se desarrolló antes del comienzo de la comida permitió conocer de primera mano las nuevas propuestas de nuestros proveedores.



La feria de productos ofreció oportunidades para aprender y confraternizar.

# burunda DJ

Esterlines, 15 - 20003  
Donostia (Parte Vieja)  
650 47 17 87 • 943 42 46 04

www.burundadj.com  
info@burundadj.com  
Burunda DJ



# RAMON SALABERRIA

MOBILIARIO • TOLDOS • CORTINAS  
DONOSTIA-SAN SEBASTIAN



**Llevamos 20 años asesorando a la hostelería sobre todo tipo de mobiliario:**

- terrazas,
- interiores,
- toldos,
- cerramientos,
- mamparas,
- cortinas...

**¡ Visitas sin compromiso !**



**Nos dedicamos a la fabricación e instalación de todo tipo de toldos.**



**Toldo portería a dos aguas con ruedas, ideal para aislar del agua grandes superficies.**



ramonsalaberria@hotmail.es  
<http://www.ramonsalaberria.com>

**607.327.535**

# Gipuzkoako Piparraren eta Sagardoaren II. Asteak arrakasta izan du

Ekimena Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak eta Eusko Jaurlaritzak bultzatu dute, Gipuzkoako Foru Aldundiarekin lankidetzan



Ekimenaren aurkezpen ekitaldiko argazkia.

## GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK ETA EUSKO JAURLARITZAKO

Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun sailak, Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Garapen eta Turismo zuzendaritzaren laguntzarekin, Piparraren eta Sagardoaren II. Astea ospatu zuten irailaren 13tik 21era. Arrakasta handia izan zuen egitasmoak, 40 establezimenduk bat egin baitzuten.

Diputazioko Nekazaritzako zuzendari nagusi Koldo Lizarralde, gure elkarteko presidente Mikel Ubarrechenak, Xabier Alberro pipar ekoizleak eta Gipuzkoako Sagardo Natural Elkarteko presidente Arantza Eguzkizak Donostiako Urbano jatetxean aurkeztu zuten ekimena, irailaren 11an.

Tokiko produktuak balioes- tea zen inizatibaren helburua, eta ostalaritzan euskal lehen- gaien erabilera sustatzeko xedea duen Kalitatea proiektua- ren barne zegoen. Berrogei taberna eta jatetxek eskaintza bateratua eskaini zuten bede-

ratzi egunez. Horrela, beze- roek pipar anoa eta sagardo botila eskatzeko aukera izan zuten, edo baso bat sagardo dozena erdi piparrekin.

Gipuzkoako 13 udalerrit- tako hainbat establezimen- duk hartu zuten parte: lami kafetegia (Arrasate), Kako (Astigarraga), Kiruri (Azpei- tia), Salegi eta Seven Clovers Irish pub (Deba); Aldaba, Aratz, Avenida XXI, Branka, Errota- buru kafetegia, Capricho, Casa Vergara, Elizalde, Etxeberría, Ezkurra, Gandarias, Gasteiz, Manex, Hidalgo 56, Kata 4, La Boule, La Venta de Curro, Labrit, Lanciego, Marugame, Regatta, Tiburcio, Txalupa, Txokolo, Ubarrechena eta Ur- bano (Donostia); Txarriduna (Elgoibar), Tranbia (Hernani), Puiana (Irun), Allerru (Lasarte- Oria), Kaialde eta Patxiku-enea (Lezo), Prost (Pasaia), Denak (Tolosa) eta HK10 (Urnieta).

Ekimenaren arrakasta ikusita, ildo bereko ekintzak gauzatuko ditugu ikasturte honetan.

# Segunda semana del vino de Rioja alavesa y del queso de pastor Idiazabal

**EL DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD DEL GOBIERNO VASCO, LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA Y HOSTELERÍA GIPUZKOA** están ultimando la organización de la segunda semana del Vino de Rioja Alavesa y del Queso de Pastor Idiazabal tras el éxito de la primera edición. Las conversaciones ya han permitido con-

firmar que el evento tendrá continuidad, y está previsto que en los próximos meses se concrete su fecha de inicio y final.

En colaboración con los productores de vino Rioja Alavesa y con los productores de Queso de Pastor Idiazabal, el proyecto se enmarca en la apuesta por los productos

autóctonos desa- rrollada dentro del Proyecto Kalitatea de promoción de nuestras materias primas en la hostelería.

La prime- ra semana, que se celebró entre el 25 de enero y el 2 de febrero de este año, recibió una excelente acogida, lo que ha animado a los organizadores a poner en marcha una nueva edición. Así, a princi- pios de este año 41 estable- cimientos de siete comarcas de Gipuzkoa ofrecieron estos dos productos, que combi-



nan a la perfección, demostrando así la confianza de la hostelería guipuzcoana en la materia prima autóctona.

Con la or- ganización de la segunda edi- ción muy adelan- tada, está previsto que nuevamente sean decenas los establecimientos que pongan a disposición de sus clientes una ración de queso de Pas- tor Idiazabal y una botella de vino de Rioja Alavesa, o bien una copa de vino y un pintxo elaborado con el queso de Pastor de Idiazábal.

**Gandarias taberna-jatetxea**

# “Gure hornitzaileek badakite bikaintasuna bilatzen dugula”

**KALITATE GORENEKO ZERBITZUA ETA PRODUKTUAK ESKAINTZEA** da Gandarias taberna-jatetxearen lehentasuna. Horretan dihardute Joxe Mari Agirre, Gregori Iturrioz, Felipe Agirre eta Maribi Mendinueta arduradunak, establezimendua duela 11 urte hartu zutenetik. 35 urte daramatzate senar-emazteek Juantxo tabernarekin, eta bide berri batekin zioten Abuztuak 31 kaleko lokala erostea erabaki zutenean.

Bezeroa asebetetzea da Gandariasen helburu nagusia, eta horretarako esfortzu handia egiten dute egunero jardunean. Hori dela eta, sukaldean darabilten lehengaia asko mimitzen

dute. “Gure hornitzaileekin hitz egin dugu askotan, eta badakite bikaintasuna bilatzen dugula produktu guztietan: arrainetan, haragietan, ogian... denean”. Kalitatea ez ezik, bertakotasuna ere eskatzen dute. Ahal duten neurrian, tokiko produktuak sartzen dituzte kartan, eta bat datoz Gipuzkoako Ostalaritza Elkarte Hazi fundazioarekin elkarlanean bultzatzen ari den Kalitatea proiektuarekin. Kontziente dira bertako lehengaiei esker lortzen dutela sona handiko eskaintza gastronomikoa.

Ardo eskaintza ere asko zaintzen dute, bai jatetxean eta bai tabernan. “Pintxo batekin ardo on batez gozatu

nahi duenak aukera dauka, botila osoa eskatzeko beharrik gabe”, diote. Izan ere, edaria tenperatura perfektuan kontserbatzeko makina berezia dute barran.

**Guztientzat eroso**

Alde Zaharreko sukaldean artean ordutegi zabalenetarikoa eskaintzen du Gandariasen, goizeko 11etatik gaueko 12ak arte martxan baitago, etenik gabe. Gainera, egunero irekitzen ditu ateak, Gabonetako egun pare bat kenduta. Ordutegi erosoaz gain, behar bereziak dituzten pertsonentzako eskaintza dute: zeliakoentzako plater eta pintxo kartak, brailen idatzitako karta, minusbaliotasuna du-



ten pertsonentzat eta haur txikiak dituzten gurasoentzat egokitutako komunak, etab.

Euskaltzaleak direnez, hizkuntza jatetxean erabiltzeko apustua egiten dute, eta turistak ere eroso senti daitezten, lau hizkuntzetan dute karta. Donostiako Udalak ematen duen turismoaren “T” ziurtagiria ere badute; hortaz, urtero instalazioen ikuskapena egiten dute, behar bezala egokituak eta garbiak daudela ziurtatzeko. Xehetasun txikiak ere garrantzia du Gandariaseko arduradunentzat.

**Iparragirre sagardotegia**

# “Gertukoa babestu nahi dugu, koherenteak izan eta gure baserriak mantentzen lagundu”

**“MUNDU GLOBALIZATU HONETAN BITXIA DA** ikustea produktuak, zenbat eta urutiago erosi, orduan eta merkeagoak direla. Oso arraroa da hori. Eta beti eskaintza merkeena bilatuko bagenu, bertako ekoizpena galdu egingo litzateke. Horregatik, guk gertukoa babestu nahi dugu, koherenteak izan, eta gure baserriak mantentzen lagundu”. Horrela dio Arantxa Eguzkizak, Iparragirre Sagardotegiko arduradunak. Filosofia horrekin bat egiten

duelako, erabat babesten dute Kalitatea proiektua, ostalaritzaren munduan tokiko produktuen erabilerara indartu nahi duen egitasmoa.

Eusko Labeldun bi sagardo mota ekoizten dituzte; horietako bat, ekologikoa, eta biak bertako sagararekin eginak. Gainera, urteak daramatzate baserri bati zuzenean erositako Idiazabal gazta eskaintzen.



Sukaldean, Eusko Label arrautzak, euskal txerriarekin eginiko krocketak eta Eusko Label haragia erabiltzen dituzte, baita tokiko eta sasoiko barazkiak ere.

“Konturatu gara jendeak gero eta gehiago baloratzen duela bertako produktua, kalitate ona duelako, eta prezioa ere oso egokia

delako. Guretzat gai serioa da, elikadura osasunaren oinarria delako”, adierazi du Eguzkizak.

Maiatzean Sagardo Guenea proiektua jarri zuten abian: espazio berri bat ireki zuten sagardotegian, dastatzeak, produktu aurkezpenak, erakusketak eta bisita gidatuak egiteko; eta oso pozik daude jendearen erantzunarekin.

Zerbitzuari dagokionez, txotx garaitik kanpo, ostiraletik igandera irekitzen dute sagardotegia eta karta zabala eskaintzen dute. Jangela eta terraza handiak ditu jatetxeak.

# Vincent Maraval zinema-banatzaille frantziarrak 'Basque Country Gastronomiko' saria jaso du

Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Orozek eman zion saria, Zinemaldiaren barne egindako ekitaldi batean



Sari-banaketan parte hartu zuten pertsonen familia-argazkia.

**FRANTZIAKO VINCENT MARAVAL ZINEMA-BANATZAILEAK** 'Basque Country Gastronomiko' golardoa eskuratu du, Gipuzkoako Ostalaritzak eta Hazi fundazioak landutako Kalitatea proiektuaren barne. Sari horrek aintzat hartzen du zinemaren arloko profesionalak "kalitatezko euskal produktua balioesteko" egiten duten lana, "hori baita gure gastronomiaren oinarria eta funtsa".

Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Orozek eman zion saria, Zinemaldiaren barne egindako ekitaldi batean. Bertan izan ziren, halaber, Zinemaldiko zuzendari José Luis Rebordinos eta Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko zuzendaritza batzordeko kide Alfredo Valiente. Orozen esanetan, "Euskadiko kalitate gastronomikoa nekazari, abeltzain eta arrantzaleei zor diegu, eurek landu eta zaintzen dituzten produktuen

kalitate gorenari esker. Hori da gure sukaldaritzaren benetako oinarria; horregatik lortu du nazioarteko aitortpena".

Donostiako Zinemaldian urtero banatuko den sari horrek ekitaldiaren zuzendaritzak erabakitako pertsona baten lana azpimarratuko du. Zehazki, José Luis Rebordinosek nabarmendu zuen Vincent Maraval gure gastronomiaren, jatetxe, taberna eta pintxoaren, zale amorratua dela. Donostiara gerturatzen den guztietan, eta oso maiz etortzen da bisitan, beti dator zinemaren munduko pertsonaia ezagunen batekin.

Bestalde, Alfredo Valientek gogorarazi zuenez, sari horrekin gastronomia gure eskaintza turistikoaren oinarri dela ikusarazi nahi du Gipuzkoako Ostalaritza Elkartek.

Eskultura bat, Gipuzkoako hotel eta jatetxe anitzetara joateko gonbidapenak eta euskal produktu sorta zabala

eskaini zioten Maravali sari gisa. Ekitaldiaren ostean, Ni Neu jatetxeak prestatutako pintxoak dastatu ahal izan zituzten, guztiak euskal lehengaiekin eginak.

Aurpegi ezagun askoren artean, ekitaldian izan ziren Juan Mari Arzak eta Andoni Luis Aduriz sukaldariak, baita Eusko Jaurlaritzako Turismo saileko zuzendari Mertxe Garmendia ere. Donostiako ostalariak eta Udaleko ordezkariak ere bertaratu ziren.

## Vincent Maraval

Vincent Maraval profesional oso garrantzitsua da, mundu mailan, filmen eresketa eta banaketa arloan. 1999. urtean Wild Bunch sortu zuen, nazioarteko salerosketa konpainia bat, StudioCanalen departamentu gisa jarduten hasi zena. Talentu berriak identifikatzeko ezohiko gaitasuna duela erakutsi du Vincentek, eta euren karrerak bultzatu ditu. Michael Winterbottom,

## Saria

### GASTRONOMIAREN FUNTSA IRUDIKATZEN DUEN ESKULTURA

jaso du Vincentek, Tomas Muruak sortutakoa, eta baita opari asko ere. Arzak eta Mugaritz jatetxeetan bi pertsonarentzako afariez gozatu ahal izango du, baita sagardotegiko afari tradizionala egin ere, Iparragirren. Horrez gain, Maria Cristina hotelean doako gaua izango du.

2013ko uztan sarituak izan diren Arabako Errioxako ardo botilak ere eskaini dizkiote: Artuke, Altun, Siderales, Miguel Angel Muro, Primicia eta Heredad de Baroja upelgetietakoak. Baita honako produktuak ere: Aizpea S. Coop eta Ramón Lizeaga ardi gaztak; Argiñano, Itsasmendi eta Beldui txakolinak; Zubeltzuko eta Añanako piparrak; Petritegi, Iparragirre eta Satxota sagardo botilak; Olasagastiren hegaluzea kontserban; Eceiza, Gorrotxategi eta Tate gozotegietako produktuak; Córdoba Martínez olioak; eta Basque-land Brewing eta Proyecto Donostia garagardoak.

Ken Loach, Peter Mullan, Guillermo del Toro, Alexandre Aja, Hayao Miyazaki, Niñera Moretti, Lou Ye, James Gray, Woody Allen, Daren Aronofsky eta Zhang Yimou bezalako izarrekin egin du lan.



## Llevamos la oficina de "la Caixa" a tu restaurante

En "la Caixa" pensamos que la mejor manera de ayudarte en la gestión de tu restaurante es hacerlo en persona. Por eso, ahora tu gestor de negocios irá a verte personalmente, para que puedas realizar los trámites que normalmente harías en tu oficina, sin que tengas que abandonar tus obligaciones diarias.

Y además, para contactar con tu gestor y tener tu oficina *on-line* siempre a mano, ahora puedes conseguir una *tablet*<sup>1</sup>.

**CaixaNegocios**  
En persona



**[Tú] eres la Estrella**



1. Promoción válida hasta el 31-12-14 o hasta agotar existencias (75.000 tablets) para nuevas órdenes de domiciliación del pago de las cuotas de la Seguridad Social de autónomos, de una mutualidad de previsión profesional equivalente o del Régimen Especial del Mar (por cuenta propia), con ingresos profesionales mensuales superiores a 600 €, con domiciliación del pago de recibos con un mínimo de 3 cargos al trimestre y utilización de una tarjeta de crédito, débito o prepago (pueden excluirse las tarjetas de empresa) para un mínimo de 3 compras en comercios al trimestre y cumplir 1 de estos criterios: ingreso mínimo por TPV de 100 € en los últimos 4 meses, domiciliación de al menos un ingreso de P&C en los últimos 12 meses y contrato vigente de al menos un seguro de Negocios. A efectos fiscales, esta promoción tiene la consideración de remuneración en especie y está sujeta a ingreso a cuenta según la normativa fiscal vigente. La promoción no es acumulable a otras promociones de domiciliación realizadas con posterioridad al 17-6-12, ni es válida para clientes que tuvieran domiciliados los seguros sociales en los últimos 6 meses. En caso de incumplimiento, se cobrará una penalización de 218 € por la tablet. NIF: 989 2014 09681



Patrocinador del Equipo Olímpico Español



Mejor Banco del Mundo en Innovación Tecnológica 2013 y 2014



Banco del Año en España 2013

BAI-FINANCE  
GLOBAL BANKING  
INNOVATION  
AWARDS™ 2013

Banco más Innovador del Mundo 2013  
Mejor Innovación en Productos y Servicios 2013

# Un queso óptimo para la hostelería

**LA GANADERÍA BERTA OFRECE, ENTRE OTROS PRODUCTOS, QUESO** de Burgos elaborado de forma totalmente artesanal y con todos los avances higiénico-sanitarios incorporados al proceso de fabricación. Para facilitar las labores de aprovisionamiento a la hostelería, envasan su producción en tarrinas de 300 gramos, de 500 gramos, de un kilogramo y de dos kilogramos, para que cada establecimiento se decida por el recipiente que más le convenga. Todos los envases están perfectamente termosellados y con la información correspondiente de caducidad, y características nutricionales en general.

Este producto, con gran arraigo en la cocina a través de diferentes propuestas gastronómicas, se obtiene a partir de leche de vaca pasteurizada, mediante los procesos de coagulación ácida, incubación, escurrido suave a trapo, moldeado o prensado y envasado.

A diferencia de otras marcas, todos los procesos de elaboración, excepto el embasado y el sellado, se realizan de forma manual. Así, son los propios operarios quienes depositan la materia prima en pequeñas cubas donde se añade el cuajo y la sal, y quienes posteriormente efectúan a mano el corte con liras (pan-

tallas con finísimos cables de acero) hasta lograr un grano uniforme que es trasvasado a continuación a los moldes correspondientes.

Además de los controles que se realizan diariamente por la propia empresa tanto de la leche recepcionada como del proceso de elaboración y del estado de las instalaciones, se llevan a efecto análisis permanentes por parte de una empresa externa (Laboratorios Araba), así como por el Departamento de Sanidad de la Junta de Castilla León. Además, periódicamente se realizan auditorías internas por parte de centrales consumidoras y de la empresa

que proporcionan a Ganadería Berta la certificación ISO 9001-2008.

Queso de Burgos Berta cuenta con distribuidores, tanto para grandes superficies como pequeños establecimientos, en Euskadi, Navarra, Rioja, Cantabria, Burgos. En Gipuzkoa, la distribución corre a cargo de Carnes Valentín, teléfono 943 310 800.



Torrinos de  
1 kg y 2 kg

(especiales para  
hostelería y similares)

Un **QUESO DE BURGOS**  
diferente y tradicional, con un sabor  
único y un paladar suave y cremoso



## Elaboración

El queso fresco de Burgos Berta se elabora en Villarcayo, de forma totalmente artesana y tradicional, por personal cualificado y experimentado en el tratamiento de dicho producto.

## Calidad y textura

Una de sus características diferenciales es la textura en boca, esto se consigue por el manejo del grano una vez realizado el corte con la lira, ya que su manipulación, totalmente manual, evita que el mismo sufra los movimientos de una elaboración mecánica.

**DISTRIBUIDORA  
GUIPUZCOANA**



CARNES VALENTIN S.L.  
C/ Gurutzegui Pol. 15 Pab. A1 - 20018 Donostia  
Tel: 943 310 800 / [www.carnesvalentin.com](http://www.carnesvalentin.com)



# PARA TODOS LOS QUE HACEN QUE ESTÉ TAN RICO COMO PARECE.

Desde cerdo a ternera Wagyu. Con Makro descubrirás una increíble variedad de carnes.



**tú & makro**

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

# EatGipuzkoa, nueva central de reservas

## HOSTELERÍA GIPUZKOA APOYA EL PROYECTO DE THE MOVIE VIRTUAL S.L.

Esta empresa donostiarra ha puesto en marcha una iniciativa para ofrecer a los asociados una central de reservas online. La plataforma EatGipuzkoa pretende introducir a los restaurantes en las nuevas forma de compra que emplean los ciudadanos y turistas a través de Internet.

Esta herramienta permitirá a los restaurantes de Gipuzkoa recibir reservas en su propia página web, en su Facebook y a través de la central de reservas [www.eat-gipuzkoa.com](http://www.eat-gipuzkoa.com). La iniciativa cuenta con una versión para móviles. Pero sobre todo, se ofrece un asesoramiento continuo y un contacto directo y constante a los hosteleros ante cualquier duda o consulta que tengan.

De esta manera, con un solo sistema de gestión simple y eficaz, se pueden organizar mejor todas las reservas online. Para potenciar la utilización de esta plataforma, los interesados podrán disfrutar gratuitamente del alta, la configuración, la asistencia, la promoción y el mantenimiento. Solo se abona una cantidad económica por cada reserva que se realice, de manera que si la herramienta no consigue reservas, no hay que abonar nada.

Los beneficios que ofrece son, principalmente, la captación de clientes, a través de las acciones de promoción de la propia plataforma, así como una herramienta para

## La plataforma pretende introducir a los restaurantes en las nuevas formas de compra que emplean los ciudadanos y turistas a través de Internet

permitir reservas a cualquier hora del día sin la intervención del hostelero. Su único compromiso será mantener actualizada las fechas en las que el establecimiento está abierto y la disponibilidad

para no ofertar un servicio que luego no se puede atender. Quienes estén buscando dónde comer o cenar encontrarán una completa información del restaurante y sus servicios en EatGipuzkoa, junto con su ubicación, su precio medio, y cómo llegar. Además, los turistas podrán disponer de la información en su idioma para realizar su elección, y realizar la reserva directamente.

Por su parte, el hostelero podrá gestionar las reservas

desde cualquier dispositivo con conexión a internet, cómo y dónde prefiera, con el consiguiente ahorro de tiempo y dinero. Y también podrá crear ofertas que estarán visibles en todos los canales. De igual forma, dispondrá de la base de datos de todas las reservas, por lo que podrá hacer uso de esos mails de clientes para informarles de sus novedades en la carta, ofertas, eventos... En definitiva, tendrá a su disposición datos para fidelizar a sus clientes.



# El Trofeo de Golf Gran Premio Cafés Baque será el 27 de octubre

**NUESTRA CITA ANUAL CON EL DEPORTE** será el 27 de octubre. El Real Club de Golf de San Sebastián acogerá como cada año a los más de 60 jugadores que tomarán parte en el evento. Nuestro pequeño gran campeonato de golf, el IX Trofeo de Golf de Hostelería Gipuzkoa, Gran Premio Café Baqué, se celebrará por noveno año consecutivo.

Amantes de la hostelería y del golf se unirán para disfrutar de ambos placeres desde primera hora de la mañana en el desayuno. Entre golpe

y golpe, a media mañana los participantes podrán degustar un pequeño aperitivo y se reunirán en la terraza para probar las diferentes propuestas de los proveedores.

El menú será inmejorable, y tras la comida llegará el momento más esperado: los resultados y los premios. Además de los ganadores, el resto de jugadores tendrán la oportunidad también de llevarse un obsequio a casa participando en el sorteo de regalos de la mano de todos los patrocinadores y colaboradores.



# Creer.

Creer en los negocios es darles crédito.

Nos comprometemos a responder a tu solicitud de crédito en 7 días. Ni un día más.

Hay una manera muy simple de decirle a los negocios que confiamos en ellos: dándoles crédito. Sí, es muy posible que todos los bancos seamos parecidos a la hora de prometerlo, pero eso no quiere decir que seamos iguales a la hora de concederlo. Nosotros, por ejemplo, nos comprometemos a contestar a tu petición en siete días laborables. Ni un día más. También damos crédito a nuestros clientes y a los que todavía no lo son. Además, podrás consultar en qué estado se encuentra tu petición en todo momento y con total transparencia a

través de nuestra web. Y eso, aunque parezca obvio, no pasa en todos los bancos. Déjanos decirte que una buena manera de decidir dónde quieres llegar con tu negocio es decidir dónde quieres empezar. Por eso te invitamos a que visites nuestras oficinas y le preguntes a tu gestor personal el resto de ventajas que tendrás al pedirnos un crédito. Aunque ya te adelantamos que él es una de ellas. Infórmate de las condiciones en [bancosabadell.com/creer](http://bancosabadell.com/creer).

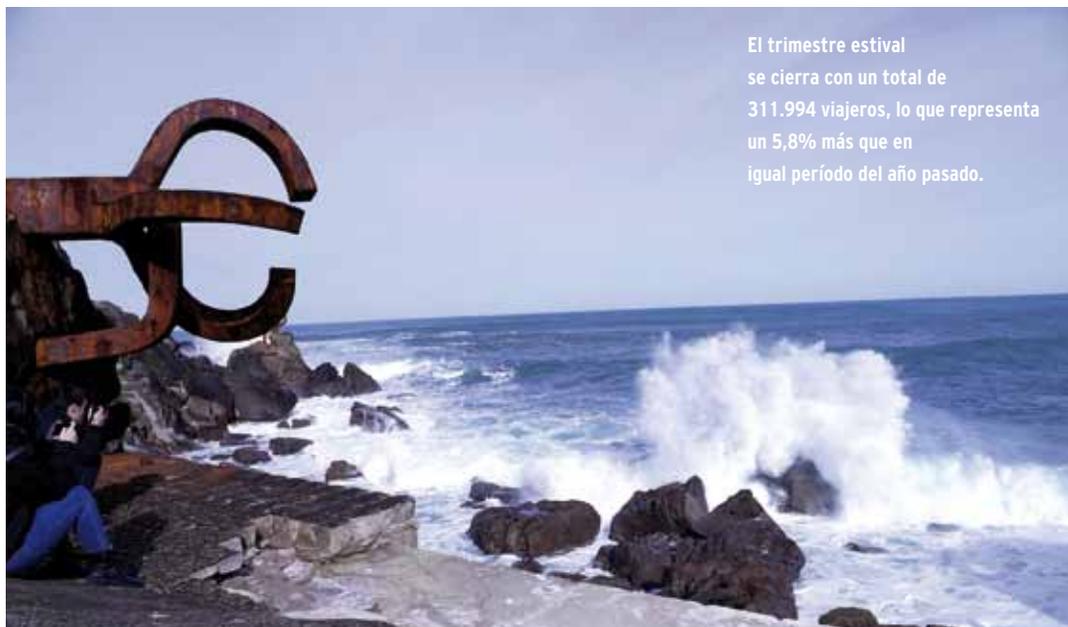
# Gipuzkoa funciona como destino turístico

Un nuevo verano de récord a nivel de pernoctaciones hoteleras y extrahoteleras

## EL NÚMERO DE PERNOCTACIONES HOSTELERAS REGISTRADAS EN GIPUZKOA

en los meses de junio, julio y agosto ha vuelto a dar una alegría al sector turístico del territorio. El trimestre estival se cierra con un total de 311.994 viajeros, lo que representa un 5,8% más que en igual periodo del año pasado, (y representa un porcentaje de incremento de un 2,1% superior al experimentado por el conjunto de la CAPV). Las pernoctaciones hoteleras también crecieron en el territorio, alcanzando las 661.946 noches, un 4,7% más que en 2013, con un incremento interanual en línea con el experimentado en el resto de la CAPV.

Los datos de la capital arrojan también cifras positivas, en línea con las del resto de Gipuzkoa. Como ocurre en el conjunto del territorio, la internacionalización del turismo en la capital donostiarra es una realidad cada vez más evidente. En el verano de 2011 las pernoctaciones de turistas extranjeros representaban el 50,06% del total de las producidas en la época estival. Tres años más tarde, este porcentaje representa ya el 59,5% del total de noches vendidas en la capital en el periodo de análisis. Las pernoctaciones extranjeras en el resto de la provincia no son tan elevadas, pero la tendencia a la internacionalización del territorio en época estival es cada vez mayor. Hondarribia, Zarautz y Getaria repiten como destinos alternativos a la capital, siendo las nove-



El trimestre estival se cierra con un total de 311.994 viajeros, lo que representa un 5,8% más que en igual período del año pasado.

dades del verano el valle del Urola (la ruta ignaciana ha tenido mucho que ver en el incremento de la afluencia de turistas a ese valle) y el Bajo Deba, en donde el efecto de la película *8 apellidos vascos* se ha hecho notar en localidades como Zumaia, Deba o Mutriku.

La imagen turística del territorio, basada en su estilo de vida, su oferta gastronómica y una serie de eventos culturales y deportivos distribuidos a lo largo del año, ha permitido a Gipuzkoa (con su capital a la cabeza) alcanzar un grado de notoriedad pública internacional del máximo nivel en los medios de comunicación relacionados con el mundo de los viajes de placer. Donostia y el resto del territorio se han visto inundados este verano de nuestros habituales visitantes franceses, ingleses y alemanes, a los que, cada vez más, se unen norteamer-

icanos, australianos, rusos, mejicanos, turcos, japoneses, chinos y brasileños.

## La influencia del turismo extrahotelero

Los datos del turismo extrahotelero han sido también positivos, según se desprende de las cifras que se aportan sobre turismo rural en el territorio: En efecto, esta red de alojamiento alcanza los 27.507 turistas en el periodo, con un total de 90.593 pernoctaciones (un 9,5% más que en el verano precedente).

Pero sin duda la gran novedad de este verano, a nivel de alojamiento, la encontramos en el incremento de pernoctaciones fuera de los circuitos convencionales hoteleros o de turismo rural. Hablamos del alquiler de apartamentos; de viviendas para uso turístico; del intercambio de residencias y de un sin fin de nuevas fórmu-

las de alojamiento vacacional que, sin duda, han aportado turistas al territorio. Con todo, estos nuevos formatos de alojamiento deben ser objeto de control permanente al amparo de una normativa específica, que se está cocinando a nivel de Gobierno Vasco.

A las puertas de la capitalidad 2016, el turismo en Gipuzkoa empieza a ser considerado ya como un sector económico "con mayúsculas"; generador de empleo, riqueza e imagen positiva del territorio. En este momento tan importante para el futuro del sector, abrir un frente de discusión en el ámbito vecinal/residencial de Gipuzkoa no ayudará, en ningún caso, a preservar la imagen positiva del turismo entre nuestros conciudadanos, y dificultará, sin duda, la cohesión interna del territorio en torno a la actividad turística.

# Convenio con la Caixa

**LA CAIXA Y HOSTELERÍA GIPUZKOA HAN FIRMADO** un convenio por el que la entidad financiera ofertará a los asociados productos, servicios y soluciones con el objetivo de convertirse en su entidad de referencia. De hecho, pondrá a su disposición desde financiación hasta protección, tanto personal como de los propios negocios.

Los responsables de la Caixa han expresado que el sector hostelero es uno de los prioritarios dentro de la propuesta de CaixaNegocios, la propuesta lanzada en 2014 y orientada a los comercios, autónomos, profesionales y microempresas. Incluye las mejores y más innovadoras soluciones de gestión, financiación y protección del mer-



Representantes de la Caixa y de Hostelería Gipuzkoa, durante la firma del convenio.

cado, y cuenta con gestores especializados en cada una de las oficinas de la Caixa.

De esta forma, una de las mayores ventajas para los hosteleros es la presencia de un gestor especialista en cada una de las oficinas de la

Caixa, así como una completa oferta de productos de financiación adaptada a todo el ciclo de vida de los negocios. Del mismo modo, esta oferta se enmarca en la estrategia de la entidad financiera de seguir ofertando productos

específicos para cada sector de actividad.

Para aprovecharse de las ventajas de este convenio, los clientes pueden acudir a la oficina de la Caixa más cercana e identificarse como miembros de Hostelería Gipuzkoa.



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



## Centro Gráfico Ganboa

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

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



# Merkataritzan eta ostalaritzan euskara zabaltzeko kanpaina

**DONOSTIAKO UDALAK MERKATARITZAN ETA OSTALARITZAN ERE EUSKARAZ** kanpaina abiarazi du, bi sektore horietan hizkuntzaren erabilera areagotu asmoz. “Bezeroak euskaraz artatuak izango direla bermatu nahi dugu, leku publiko zein pribatuetan”, jakinarazi du Nerea Txapartegi Udaleko Euskara eta Kultura arduradunak.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarreak ekimenarekin bat egin du, hiriko beste eragile askorekin batera: Donostiako Sustapena, SShops Donostia, Gipuzkoako Merkatarien Federazioa, Auzoa, Zaharrea, Bagera, Batzen, Bizarrain, Plaza Goaz eta Parte Zaharrea Bizi entitateak.

Egitasmoarekin bat egin duten establezimenduek eranskailuak jarriko dituzte, bezeroak lehen hitza euskaraz egitera anima daitezten. Urtea amaitu aurretik Alde Zaharreko eta Intxaurrondoko denda, taberna eta jatetxeetara iritsi nahi dute, eta Kaixo! egitasmo pilotuan parte hartu duten kaleetako establezimenduak ere bisitatuko dituzte: Secundo Esnaola, Karmengo Andre Maria, Antso Jakituna, Madrid hiribidea, Garibai, Hondarribia, Urbieta, Matia eta Larratxo kaleetakoak hain zuzen ere.

Datorren urtean beste auzo batzuetara zabalduko dute kanpaina. Hala ere, edozein establezimenduk bat egiteko

**Egitasmoarekin bat egin duten establezimenduek eranskailuak jarriko dituzte**

aukera du jada, *Merkatari.net* webgunearen bitartez eskerra eginez. Interneteko atari horretan bertan egitasmoan parte hartzen duten tabernak eta dendak promozionatuko dituzte. Mapa interaktibo bat osatuko dute establezimenduen datu eta kokalekuarekin, jendeak jakin dezan non egin dezakeen euskaraz. Bestalde, sustapen ekintza sare sozialen eta beste euskarri batzuen bidez.

## Pintxo potea euskaraz

Euskararen presentzia eta erabilera suspertzeko beste ekintza bat CEI taldeak Gipuzkoako Ostalaritza Elkarrearekin gauzatuko duen euskarazko pintxo potea da. Gipuzkoako Foru Aldundiaren babesarekin honen xedea ostalaritzaren eremuan euskararen normalizazioa sustatzea da, langileen nahiz bezeroen artean erabilera sendotzeko.

Proiektua Gipuzkoako leku ezberdinetara hedatuko dugu eta, horretarako, egitasmoan parte hartuko duten establezimendu bila ari gara orain. Euskarazko pintxo potean euskal musika eta giroa bultzatuko ditugu; eta tabernariak euskaraz zerbitzatzea izango da helburua, hizkuntza ikasten ari direnei euskaraz eskatzera animatuz.

Bi egunetan gauzatuko da ekimena, azaroan eta abenduan, eta kanpainari ahalik eta hedapen handiena eman ahal izateko, udalerriri bakoitzeko euskaltegi, auzo elkarte, kultur elkarte eta udalekin harremanetan jarriko gara ekintza zabaltzen lagun diezaguten. Taberna parte-hartzaileek doan izango dituzte ekimenari buruzko kartelak, behar bezala iragarri ahal izateko.

Anima zaitzete euskarazko pintxo potean parte hartzera!





FORMACIÓN

PRESTAKUNTZA

# Cursos 100% Bonificables

Neurrira egokitutako prestakuntza

**Lugar:** En las instalaciones del cliente, o en la Asociación de Hostelería. (Calle Almorza 2, DONOSTIA)



## .01 Ardoen zerbitzua Servicio de Vinos

- 1.- Análisis sensorial del vino.
- 2.- Cata de vinos.
- 3.- Aspectos para el servicio del vino.

## .02 Sare Sozialak Redes Sociales

- 1.- ¿Qué son las redes sociales?
- 2.- Beneficio de las redes sociales para la hostelería
- 3.- Uso de herramientas informáticas en la hostelería



## .03 Bezeroen arreta Atención al cliente

- 1.- Calidad y Gestión. Habilidades socio-comunicativas.
- 2.- Necesidades del cliente.
- 3.- Tratamiento de quejas y reclamaciones.

## .04 Elikagaien maneiatzailea. HACCP sistema Manipulación de Alimentos. Sistema APPCC

## .05 Idiomas Hizkuntzak

- EUSKERA
- FRANCÉS
- INGLÉS



**Fundación Tripartita**

PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

Cursos Bonificables a través del Sistema de Bonificaciones de la Seguridad Social



**Ana Eguren**

618 557 890

aeguren@grupocei.net

\*Cursos de 6 horas.

Los cursos de idiomas son superiores a 6 horas: consultar niveles, duración y costes



“Pintxoak euskal gastronomiaren nortasun-elementu bilakatzeko egindako lanarengatik” saritu dute Donostiako ostalaritza.



Plentziako (Bizkaia) Bajo el Agua Factory enpresa berrikuntzan inbertitzeagatik saritu dute, eta Guardiako (Araba) Eguren Ugarte de Paganos hotelak lehiakortasun arloko golardoa erdietsi du bere sektorean.

“Pintxoaren sona mundu osora zabaldu” izanak Donostiari eta Euskadiri onura handia ekarri diela onartu du epaimahaiak

# Donostiako ostalaritza goraipatu dute Turismo Sarietan

**EUSKO JAURLARITZAK BANATZEN DITUEN TURISMO SARIEN EPAIMAHAIK** aitoren berezia egin die Donostiako pintxo-tabernei. Kolektibo gisa golardoa jaso zuten urriaren 7an, gainerako sarituekin batera, Iñigo Urkullu lehendakariaren presentzia izan zuen ekitaldi batean.

Sari horiek aintzat hartu dute Donostiako ostalaritza-establezimenduen eskaintza gastronomikoak lortu duen erakarpen turistikoa. Basquetour Euskal Turismo Agentziaren Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun departamentuko ordezkariak osatu dute mahaia, Arabako,

Bizkaiko eta Gipuzkoako hainbat erakundetako kideekin batera.

“Pintxoak euskal gastronomiaren nortasun-elementu bilakatzeko egindako lanarengatik” saritu dute Donostiako ostalaritza. “Pintxoaren sona mundu osora zabaldu” izanak Donostiari eta Euskadiri onura handia ekarri diela onartu du epaimahaiak; izan ere, Gipuzkoako hiriburua eta autonomia-erkidego osoa “turismo gastronomikoaren erreferentziatzko gunetik bihurtzen lagundu du”. Nabarmendu dute, halaber, ostalaritzak lan garrantzitsua egin duela “berrikuntzaren

eta produktuaren kalitatea hobetzearen alde”, beti ere “bezeroaren gogobetetasuna lortze aldera”.

## Beste sarituak

Makazaga familiak eskuratu du ibilbide profesionalaren aintzatespena. Makazagatarrek 50 urte daramatzate Zarauzko kanpina kudeatzen. 150 partzela izatetik 400 baino gehiago edukitzera pasa dira, eta Euskadiko kanpin handiena daukate egun. Horrela, 2010. urtean eskualde mailako Kalitate Turistikoaren Konpromisoa izeneko programan parte hartzen hasi ziren.

Bajo el Agua Factoryk itsaso azpiko upeltegi baten balio turistikoa berreskuratu du, Plentziako badian. I+G+b arloko proiektua izatea baloratu dute epaimahaiak, eta turismoari mesede egiteaz gain, gastronomiaren eta ingurumenaren alorretan ekarpena egitea ere aintzat hartu dute.

Guardiako hotelaren kasuan, enoturismoaren arloko konplexu turistikoa da, 1870. urtetik ardogintzan diharduen Eguren Ugarte familia-rena. Hotela 2010ean ireki zuten eta 21 logela dituzte upeltegiko barriaren aretoan txertatuta. Horrez gain, 20 urtez martxan izan duten bisitaldi gidatuen programa eskaintzen dute. Arabako Errioxan Kalitatearen Q ziurtagiria jaso zuten lehen upategia izan zen 2013ko abuztuan. Bi jatetxe ditu hotelak, eta horietako batak hiru Michelin izar dituen Eneko Atxaren aholkularitza jasotzen du.

# En la mesa y en el juego se conoce al caballero

Éxito de la promoción de Verano de Hostelería Gipuzkoa y Casino Kursaal

**BAJO EL LEMA "EN LA MESA Y EN EL JUEGO SE CONOCE AL CABALLERO",** Hostelería Gipuzkoa y Casino Kursaal han unido sus fuerzas en una promoción puesta en marcha el pasado verano.

Más de 30 bares y restaurantes se han sumado a la iniciativa, que ha consistido en entregar gratuitamente a los clientes 500 invitaciones dobles de acceso gratuito al Casino Kursaal, además de 50 invitaciones de acceso con una consumición gratuita y 500 toallitas lavamanos con el anagrama de Hostelería Gipuzkoa y del casino donostiarra.

El objetivo perseguido con esta acción era contar con un elemento de marketing con el que obsequiar a la clientela de los restaurantes y al mismo tiempo proporcionarles alternativas de ocio para alargar su velada.

El balance de la iniciativa ha sido muy positivo, ya que un alto porcentaje de los clientes que han recibido el obsequio han optado por visitar el casino. De hecho, sus responsables consideran que es una iniciativa que podría tener continuidad a lo largo de todo el año.



Más de 30 bares y restaurantes se han sumado a la iniciativa.



## Competencia desleal en Semana Grande

Gorenak ekimenak Donostiako Aste Nagusian jarri zuen karparen aurkako artikulua argitaratu zuen Juan Carlos Rodríguezek *El Diario Vascon* abuztuan. Izan ere, sagardogile talde horrek desleialki jokatu zuela irizten du, ostalaritzaren sektoreari lan gehien duen momentuan kalte egin diolakoan baitago.

**JUAN CARLOS RODRÍGUEZ SE QUEJA:** "Soy hostelero de Gros. Envío esta carta para expresar mi enfado por la competencia desleal que para la hostelería de Donostia, y en particular para la de Gros, supone que los trece sidrerros de la asociación Gorenak monten una sidrería en ple-

nas fiestas de Semana Grande en la plaza de Cataluña. Con la excusa de financiar una oferta cultural, una actuación musical de una hora escasa de duración al día, sirven comidas, pintxos y cenas durante toda la Semana Grande. Empezaron el primer año dando solo cenas y ahora

ya comidas, pintxos y cenas. Si quieren fomentar la cultura de la sidra, que hagan esto en febrero o marzo cuando la ciudad está parada, y no ahora, cuando todos estamos esperando para poder trabajar. Pero claro, como esos meses están a tope con el txotx... pues mejor en

fiestas, que se factura más. Yo he dejado de comprarles la sidra y animo al resto de hosteleros que se sientan perjudicados a que hagan lo mismo. ¿Qué les parecería que en febrero montásemos los hosteleros de Gros una carpa con codillo y cerveza alemana en Astigarraga?"

# Nuevas ayudas a la contratación dentro del Plan de Estímulo Económico de Donostia 2014

**TRAS HABERSE AGOTADO LOS FONDOS** destinados en Donostia para las ayudas a la contratación bajo el programa de Acciones locales para la promoción de Empleo subvencionado por Lanbide SVE, desde Fomento de San Sebastián y en el marco del Plan de Estímulo Económico, se ha lanzado una segunda convocatoria, dentro del PEED 2014, para subvencionar con hasta 2.000€ por contrato a las empresas donostiarras que contraten personal empadronado en la ciudad.

Atendiendo a las bases, las contrataciones deben ser realizadas por pequeñas empresas o autónomos con centro de trabajo en San Sebastián, del 1 de mayo al 30 de noviembre de 2014, y siempre que cumplan los siguientes requisitos: que se trate de personas desempleadas inscritas como demandantes de empleo en Lanbide; que se encuentren empadronadas en San Sebastián; que la duración del contrato mínima sea de 3 meses y la jornada igual o superior al 50%; y que exista un incremento de la plantilla en relación a los 3 últimos meses.

La ayuda máxima es de 1.500€ por cada contrato de trabajo a jornada completa de duración igual o superior a 6 meses, pero esta cantidad aumentará en otros 500 euros si se cumpliera alguno de los siguientes supuestos: contrataciones



que se realicen a personas pertenecientes a colectivos de perceptores de RGI, personas menores de 35 años que accedan a su primer empleo; personas que hayan estado inscritas como desempleadas en Lanbide al menos 12 meses en los 18 meses anteriores a la contratación, y contrataciones a personas empadronadas en Alza o Egia.

El número máximo de contratos a subvencionar por empresa será de dos como máximo. El plazo máximo para la presentación de solicitudes será de un mes desde la fecha de contratación. Con carácter excepcional, las altas producidas entre el 1 de mayo hasta la fecha de publicación de las fases contarán con un mes a partir del día siguiente al de la publicación oficial.

De igual forma, siguen vigentes las ayudas a la

creación de empresas, con un plazo de presentación de tres meses desde la fecha de alta en el IAE. En todo caso, dicho plazo finalizará el 31 de Diciembre de 2014.

Quienes deseen más información sobre los requisitos a cumplir o para realizar cualquier consulta, pueden ponerse en contacto con Ione Anza, por teléfono (943 31 60 40) o mail (bolsadetrabajo@hosteleriagipuzkoa.com).

## Bolsa de trabajo

Desde el año 2012, la bolsa de trabajo ofrece un servicio de valor que ha ido consolidándose dentro de la Asociación y creciendo notablemente en

cuanto a número de ofertas gestionadas, currículos recopilados y expedientes tramitados.

A día de hoy, se han gestionado 156 ofertas pertenecientes a 87 establecimientos a través de la página web de Fomento San Sebastián, ya que tenemos firmado un convenio de colaboración con esta entidad.

Por otro lado y con el objetivo de captar currículos de profesionales para dar respuesta a la demanda generada, publicamos varios anuncios en prensa y en redes sociales y acudimos a la Feria de Empleo organizada por Bidasoa Activa, en Ficoba.

**donostiasustapena**  
**fomentosansebastián**

DESARROLLO ECONÓMICO DE SAN SEBASTIÁN  
DONOSTIARAKO GARAPEN EKONOMIKOA  
SAN SEBASTIÁN ECONOMIC DEVELOPMENT

**EKONOMIA SUSTATZEKO PLANA  
PLAN DE ESTÍMULO ECONÓMICO  
2014. DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN**

*Gehien behar dokumenturik,  
Gehien behar den lekuan.  
Para quien más lo necesita,  
Donde más se necesita.*

# Registro diario de la jornada de los trabajadores a tiempo parcial

**CON MOTIVO DE LA ENTRADA EN VIGOR EN DICIEMBRE PASADO** de la normativa que regula el contrato a tiempo parcial (Real Decreto-Ley 16/2013, de 20 de diciembre), volvemos a recordaros que todas aquellas empresas que tengan empleados con contrato a tiempo parcial deberán llevar un registro diario de la jornada.

En concreto, el registro diario de la jornada conlleva una serie de obligaciones:

- La empresa entregará mensualmente al trabajador, junto con la nómina, el registro de horas realizadas, tanto las ordinarias como las complementarias.
- La empresa deberá guardar este registro de

horas firmadas por el trabajador durante un periodo mínimo de 4 años.

De no efectuarse dicho registro de jornada y/o de no comunicarse al trabajador, existirá la presunción de que el contrato se entiende celebrado a tiempo completo, de forma que supondría una infracción administrativa sancionable.

El departamento laboral de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, para facilitar a los asociados el cumplimiento de esta obligación ha preparado una plantilla que puede utilizar para llevar dicho registro y que está a disposición de los establecimientos que lo deseen.



La empresa entregará mensualmente al trabajador, junto con la nómina, el registro de horas realizadas.

## Límites a las tasas de intercambio en operaciones con tarjeta

**EL RD-LEY 8/2014 DE 4 DE JULIO DISPONE LOS LÍMITES A LAS TASAS DE INTERCAMBIO** en operaciones con tarjetas, una información que deberían tener presentes todos nuestros asociados. Esta ley tiene por objeto intentar dinamizar la economía, y marca los siguientes límites máximos a las tasas de intercambio:

En las tarjetas de débito, la tasa de intercambio no

podrá ser superior al 0,2% del valor de la operación, con un máximo de 7 céntimos de euro. Si la operación no excede de 20 euros, la tasa de intercambio se reduce hasta el 0,1% del valor de la operación.

En las tarjetas de crédito, la tasa de intercambio no podrá ser superior al 0,3% del valor de la operación. Si la operación no excede de 20

euros, la tasa de intercambio se reduce hasta el 0,2% del valor de la operación.

Por otro lado, se establece la prohibición específica de repercusión de gastos al ordenante, so pena de sanción.

No se podrá exigir al ordenante el pago de gastos o cuotas adicionales por la utilización de la tarjeta de crédito o débito.



# Una aplicación innovadora para dar a conocer nuestros pintxos

Desde Hostelería Gipuzkoa hemos impulsado el proyecto PINTXOSQR.COM, basado en un servicio de códigos QR que permite a los establecimientos hosteleros promocionar su cocina en miniatura. Los clientes podrán consultar los detalles de cada pintxo *in situ*, en seis idiomas.



El proyecto cuenta con la financiación de la Dirección de Turismo del Gobierno Vasco y de la Sociedad de Fomento de San Sebastián, además de con aportaciones de la propia Hostelería Gipuzkoa.

**FIEL A SU PROPÓSITO DE FOMENTAR** la innovación en el sector hostelero, nuestra asociación ha impulsado el proyecto PINTXOSQR.COM. Esta plataforma plantea la generalización de un servicio de códigos QR para bares de pintxos de zonas turísticas del territorio histórico de Gipuzkoa con especial incidencia en Donostia. La cultura del pintxo es, sin duda, uno de los grandes atractivos turísticos de Gipuzkoa. Nuestras barras de Donostia, Zarautz, Getaria u Hondarribia, son objeto de innumerables fotografías

por parte de turistas y excursionistas, interesados en conocer nuestra cultura del pintxo y saber qué hay detrás de estas pequeñas miniaturas de la alta cocina.

Este proyecto tiene como objetivo generalizar un servicio que, a través de un código QR, facilite información de los pintxos más significativos de nuestras barras. Los datos incluirían una breve descripción de la elaboración y sus ingredientes principales, una fotografía, consejos de consumo, indicación de si la elaboración está basada



en producto local y valoración del pintxo. Y todo ello está disponible en 6 idiomas; castellano, euskera, inglés, francés, alemán e italiano.

El objetivo es describir un total de 6 pintxos por establecimiento, y alcanzar 60 establecimientos adheridos. El sistema y la web que ges-

tiona el proyecto plantean un modelo de valoración de cada pintxo, cuyos resultados serán de acceso exclusivo para cada establecimiento hostelero.

**Origen de la iniciativa**  
PINTXOSQR.COM nace de la reflexión estratégica reali-

# pintxosqr.com

The Movie Virtual

## “Ostalari eta bezeroentzat abantailak”

PINTXOSQR.COM garatu duen The Movie Virtual enpresatik aditzera eman dutenez, ostalarien lana errazten du plataforma berriak. Izan ere, pintxoaren informazio xehatua eskaintzea ahalbidetzen du sei hizkuntzatan. Halaber, pintxo bakoitzaren feedbacka dute ostalariak, erremintaren bidez jakin baitezakete interneteko erabiltzaileek zenbat aldiz egin duten ‘check’ eta zein balorazio egin duten. Datu horiek kontsultatzeko extranet erabilerraza sortu du The Movie.

Horrez gain, pintxoien buruzko informazioa sare sozialetan partekatzeak aukera dago, eta horrek establezimenduen ezaugarria hedatzen laguntzeko bide berria eskaintzen du.

Hamar egun besterik ez dira behar pintxosqr.com martxan jartzeko. Zerbi-tzuzaren barne dago pintxoaren argazkiak ataratzeko eta bakoitzaren deskribapena sei hizkuntzetan lantzea.

Establezimenduak doako wifia edukitzea aholka-tzen dute The Movie, horri esker aplikazioaren erabilera areagotuko baita eta turistek informazio guztia euren hizkuntzan lor dezaten bermatuko baitu tabernak.



zada en el seno de la Junta Directiva de Hostelería Gipuzkoa sobre la necesidad de incentivar el empleo de las nuevas tecnologías de la información en el sector a través de “productos comerciales y elementos de marketing”, prácticos y de fácil visualización por parte del colectivo hostelero.

A través de acciones como esta, que suponen la familiarización por parte del sector hostelero con el uso de las nuevas tecnologías “vía producto final”, se pretende avanzar en la incorporación

## El servicio ofrecido es gratuito para los 60 establecimientos que se incorporan en esta primera etapa

de nuevos servicios de marketing y gestión, empleando los nuevos canales de comunicación on line que nos brinda internet.

### Entidades colaboradoras

El proyecto cuenta con la financiación de la Dirección de

Turismo del Gobierno Vasco y de la Sociedad de Fomento de San Sebastián, además de con aportaciones de la propia Asociación de Hostelería de Gipuzkoa. Gracias a esta financiación compartida público-privada, el servicio ofrecido es gratuito para los 60 establecimientos que se incorporan en esta primera etapa.

La Dirección de Turismo del Gobierno Vasco ha valorado muy positivamente la acción y, desde su inicio, la ha apoyado, al entender que la misma se inscribe dentro de

# pintxosqr.com

las directrices marcadas en el club de producto EUSKADI GASTRONOMIKA, así como en la estrategia turística general del Gobierno Vasco encuadrada bajo la marca EUSKADI BASQUE COUNTRY.

Por su parte, el Ayuntamiento de Donostia, a través de la Sociedad de Fomento San Sebastián, ha valorado muy positivamente la acción

y la ha apoyado, dentro de su Plan de Estímulo Económico de Donostia 2014, por entender que se entronca en la estrategia turística de la ciudad, de cara a la capitalidad cultural 2016.

El desarrollo y soporte técnico del proyecto corre a cargo de la empresa donostiarra The Movie Virtual S.L., experta en desarrollo

de aplicaciones de última generación en el ámbito de las TICs para el sector turístico.

## Código QR

Los códigos QR son un tipo de códigos de barras bidimensionales. A diferencia de un código de barras convencional, la información está codificada dentro de un cuadrado, permitiendo

almacenar gran cantidad de información alfanumérica.

Con la ayuda de un móvil podemos recuperar esta información tan solo con apuntar la cámara hacia el código QR. Existen múltiples lectores QR gratuitos para la mayoría de móviles y marcas que permiten disponer instantáneamente de los datos que encierra el código.

## ESTEBAN Y MONTY - Bar Bergara

# “Las nuevas tecnologías son fundamentales en restauración”

**ESTEBAN Y MONTY HAN CONVERTIDO AL BAR BERGARA** en una parada ineludible para quien quiera paladear los mejores pintxos de Donostia. Su inquietud en los fogones también se traslada

a otros ámbitos, y así, no han dudado en sumarse a la iniciativa de Pintxo QR que ha impulsado Hostelería Gipuzkoa. Tras mes y medio de experiencia, Esteban apunta que el balance es positivo,

aunque todavía es una iniciativa reciente.

Sobre todo agradecen que los clientes extranjeros puedan encontrar información sobre los pintxos en seis idiomas, lo que facilita mucho su comprensión a la hora de pedir. Con todo, Esteban asegura que, como prueba de la enorme influencia de Internet, son muchos los clientes que ya llegan al bar con fotos en el móvil de los pintxos que desean pedir. “Nos encontramos con clientes, por ejemplo muchos japoneses, que ya traen información de cuáles son nuestras especialidades, y directamente nos enseñan la foto de lo que quieren”.

Esteban considera que Internet y las redes sociales suponen “una ventana al mundo” que hay que atender pero “sin volverse loco”. Las opiniones de clientes que quedan en páginas como Tripadvisor suelen ser un buen baremo, en su opinión, para conocer las preferencias de la clientela, “pero también sirven para detectar errores y mejorar”.

Sobre la continuidad del proyecto Pintxos QR, en el Bar Bergara consideran que es una idea con futuro, y que incluso podría ampliarse a nuevos idiomas, como el japonés, para facilitar la atención a clientes de otras procedencias.



# Acuerdo con la compañía de asistencia sanitaria Ipresa

**HOSTELERÍA GIPUZKOA HA GESTIONADO**, a través de la correduría de seguros Nahia21, un interesante acuerdo por el que todos los asociados que lo deseen pueden disfrutar de unas condiciones excepcionales con la compañía de asistencia sanitaria IPRESA.

En concreto, las principales características del producto Ipresa Oro es que no existe copago, no hay periodos de carencia salvo para reproducción asistida (24 meses) y embarazo (8 meses); y no hay preexistencias salvo en caso de enfermedades graves.

Entre sus ventajas, cabe destacar que la atención podológica está incluida, así como



Imagen de la firma del acuerdo entre Hostelería Gipuzkoa e Ipresa.

el servicio dental. Incluye una cobertura por accidentes de tráfico y laborales y el acceso a la Clínica Universitaria de Navarra CUN para intervenciones quirúrgicas. En el apartado de prótesis, están incluidas fijas e internas, material osteosíntesis y las prótesis de

mama post-mastectomía. Esta oferta es extensible a familiares y trabajadores. Además, por ser asegurado de Ipresa, Policlínica Gipuzkoa aplica los siguientes descuentos en: 50% en el estudio de la pisada y 10% en la elaboración de plantillas.

En cuanto a los costes, las primas para menores de 18 años son de 34,04 euros al mes; de 19 a 54 años, de 45,04 euros mensuales; de 55 a 64 años, de 63,17 euros mensuales; de 65 a 69 años, de 104,32 euros mensuales, y los mayores de 70 años, deberán abonar al mes 122,91 euros.

Quien lo desee puede ampliar la información sobre el cuadro médico, los centros asistenciales y los servicios a los que se puede acceder en la web [www.ipresa.es](http://www.ipresa.es). De igual forma, también se puede realizar cualquier consulta y contratar este producto a través de Nahia 21 Correduría de Seguros, en el teléfono 943-454446 (Iratxe) o directamente con Ipresa Seguros: 943-463733 (Borja)



**REGÍSTRATE GRÁTIS**  
y empieza a recibir más reservas

 943 40 41 10

**Sistema de reservas especialmente desarrollado para los restaurantes de Gipuzkoa.**

**Disponible desde vuestra página web, en Facebook y con promoción a través de la Central de reservas.**

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

reservas online desde el móvil

Central de reservas en restaurantes de Gipuzkoa



StopSanFilippo elkarteari babesa eman dio Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak.

## Pintxo solidarioena

**STOPSANFILIPPO ELKARTEARI** babesa eman dio Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, sindrome horren ikerketa bultzatu eta sendabidea bilatzeko, edo berau duten haurren eta seni-

deen bizi-kalitatea hobetzen lagunduko duen tratamendua lortzen laguntzeko. Bai eta gaixotasunaren ezagutza zabaltzeko ere, diagnostiko goiztiarrak sustatu asmoz.

Betiko, Fortaleza, Aitona eta Baqué kafeek inizatibean kolaboratu dute. Gainera, taberna eta jatetxe ugari ere laguntza eman dute, elkarteari dohaintza eginez eta bezeroei "SanFilippo" pintxo eskainiz". Establezimendu batzuek euren pintxo diseinatu dute, eta gainontzekoek, Artxandako Goi Mailako Ostalaritza Eskolak egindako proposamena prestatu dute: Gilda, oliba handiarekin, bokeroiarekin, antxoarekin, ozpinetako pepinoarekin eta piperminarekin; hori guztia osagai berekin gehi tomate helduarekin egindako SanFilippo saltsa gainean.

Egitasmoa prentsaurrekoan aurkeztu zuten Naiara Garciak, SanFilippo fundazioko ordezkari eta sindro-

mea duten bi haurren amak, eta Iñaki Illarramendik, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteako presidenteordeak. Iniziatibarekin bat egin dute dozenaka establezimenduk.

SanFilippo gaixotasun arraroa da, genetiko eta hereditarioa. Horren ondorioz, gure gorputzak ez du oinarritzko proteina bat sortzen. Haurrak erabat normal jaiotzen dira, baina substantzia euren zeluletan pilatzen doan heinean, narriadura fisiko eta kognitiboa areagotu egiten da, eta gaixoak nerabezaroan hiltzen dira. Stop SanFilippo fundazioa erakunde independentea da, irabazi-asmorik gabekoa, eta sindromearen aurkako ikerkuntza bultzatzea du xede. Informazio gehiago:

[www.stopsanfilippo.org](http://www.stopsanfilippo.org)

## A la excelencia por la amabilidad

**LA "FORMACIÓN DE SALA" DEBE CONVERTIRSE** en un hecho diferencial en el sector de la restauración. Es obvio que el turismo como movimiento social tiene una influencia directa en el PIB, por lo que la formación del personal es fundamental para cualquier destino que pretenda posicionarse en el mercado.

La restauración puede y debe convertirse en embajadora del país de acogida, al tiempo que sus establecimientos deben ser los grandes anfitriones. De esta forma, en los hoteles, bares y restaurantes no sólo es preciso que se apueste por lo mejor de nuestra gastronomía, sino también tendría que ofrecerse información sobre nuestro territorio.

Durante años, la cocina ha

sido el motor de atracción de visitantes externos, y ahora es la sala quien debe ayudar a consolidar este movimiento. Precisamente por ello, UPPS coaching team apuesta para convertir el trabajo de sala en un hecho social de relieve que obtenga su reconocimiento por el trabajo bien hecho, convirtiéndose en una proyección social y de futuro. Para ello, es clave empatizar con el cliente, que es el centro del negocio, para fidelizarlo. Y es importante tomar consciencia de que el cliente internacional, contra el criterio erróneo de quien piensa que no volverá, se convierte en prescriptor de nuestro destino al volver a su casa.

UPPS coaching team consigue esta transformación a través de recuperar la figura

del anfitrión y la aplicación de sus valores (generosidad, empatía, respeto..) en el día a día de la hostelería. El sistema formativo que utiliza va dirigido a cambiar y a mejorar la actitud de los equipos de trabajo, es decir, trabajan desde el "ser" para conseguir mejorar el "hacer".

La propuesta de esta empresa utiliza herramientas sencillas de coaching para su aplicación en el quehacer diario y va dirigida en módulos diferentes para camareros y responsable/propietarios. En todos los casos, el objetivo es llegar a la excelencia a través de la amabilidad.

Uno de los puntos de partida de la formación que imparten es la idea de que al cliente se le fideliza por la

emoción. De esta forma, los camareros se convierten en la imagen del establecimiento, por lo que su formación adquiere una especial importancia. El cliente espera que se le sorprenda, y cada vez más quiere sentirse especial y vivir una experiencia memorable.

UPPS coaching team colabora con la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa en la consecución de estos objetivos, en el marco de la apuesta que realiza esta asociación por impulsar todo tipo actividades que consigan mejorar la calidad humana y profesional del trabajo en sala.

Quien desee más información sobre estas cuestiones puede visitar la web

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



## Hostelería Gipuzkoa da la bienvenida a los estudiantes Erasmus

**LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA**, junto con el Gobierno Vasco y en colaboración con la UPV, ha desarrollado una iniciativa para informar a los estudiantes que visitan Gipuzkoa de la oferta hostelera y de los productos de calidad que se producen en nuestra tierra. La iniciativa, que se celebra por segundo año consecutivo, se enmarca

dentro del proyecto Kalitatea que busca promover y defender los productos vascos.

El pasado 17 de septiembre, justo después de que la vicerrectora de la Universidad Pública del País Vasco y el secretario general de Hostelería Gipuzkoa, Kino Martínez, dieran la bienvenida a las decenas de estudiantes Erasmus, los jóvenes pudieron disfrutar de

un stand compuesto por productos autóctonos y de pinxtos. Esta acción se enmarca en el Proyecto Kalitatea, que busca promover y defender nuestros productos vascos.

En este caso, la Asociación se ha dirigido a diferentes asociados de la ciudad para que participen en este acto. Los bares-restaurantes Manex, Gasteiz, Gandarias, Txalupa,

Etxeberría, Txuleta, Loretzu y A Fuego Negro prepararon cada uno una degustación para que los estudiantes prueben lo mejor de la ciudad.

Esta acción ha tenido por objeto que desde el primer momento de su estancia en nuestro territorio, quienes visitan Gipuzkoa y van a convivir entre nosotros durante seis meses conozcan nuestra gastronomía tradicional desde el primer momento. Se trata con ello de acortar al máximo el plazo de inicio de consumo de nuestra oferta gastronómica entre este público que, en muchas ocasiones, empieza a ser cliente de la misma en la etapa final de su estancia entre nosotros. Y que además puede ser prescriptor de nuestra provincia y de su oferta hostelera al regresar a sus lugares de origen.

## Egin 'Koxk' elkartasunari

**GASTRONOMIAK ETA SOLIDARITATEAK BAT EGIN ZUTEN IRAILAREN 13AN** Koxk ekimenean. Donostiako Intxaurren auzoan ekintza gastronomikoak egin ziren Zaporeak proiekturako dirua lortu asmoz.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarrekin ere egitasmoarekin bat egin nahi izan zuen. Zaporeak Proiektuak Etiopiako Wukro herriak eta, orohar, Tigraý eskualdeak elikatzeke duen segurtasun eza kronikoari buelta eman nahi dio. Horretarako, epe luzeko kudeaketa jasagarria bultzatu nahi dute. Aurreikusitako ekintzen artean daude: Ostalaritza eta Gastronomía Eskola sortzea eta Angel Olanaren misioko zein Saint Mary es-



kolako sukaldeak hornitu eta hobetzea.

Azokak 1.400 metroko ibilbidea zuen eta lau gunetan banatua zegoen. Luis Irizar gunean egin zen inaugurazio ekitaldia, zinta-mozketa egin eta ibilbideari hasiera eman. Espazio horretan hainbat lehiaketa gauzatu ziren, eta bi omenaldi: euskal sukaldari

garrantzitsuenen maisu den Luis Irizarri, bere ibilbide eta lanarengatik; eta Arzak jate txeari, 25. urteurrena baitu hirugarren Michelin Izarra jaso zuela.

Pedro Arregi gunea Villa Yeyeten ezarri zen. Bertan euskal sukaldaritza tradizionala izan zen nagusi, hainbat erakustaldi eta dastatzeekin.



Gainera, Pedro Arregi omendu zuten, Getariako Elkano Jate txea martxan jarri eta parrilla mundu osoan zabaldu zuen gizona.

Juan Mari Arzakek ere izan zuen bere gunea, bere jate txearen parean, sukaldaritza berriari buruzkoa. Michelin Izarren bat edo beste duten euskal sukaldariak izan ziren bertan.

Laugarren esparruan, Gilda gunean, Aperitivos Easo ostalaritza taldea omendu zuten. Talde horretako kideek lan handia egin zuten pintxoaren alde; miniaturazko sukaldaritzan oinarritutako menuak antolatzen aitzindari izan ziren.

on egin



# Txuleta kroketa, gastronomía merkatuan

Gesalaga eta Txuleta jatetxearen arteko lehen kolaborazio hau bion sinergien batuketaren emaitza da. Produktu berezi eta berri-zaile hau merkaturatzea da xedea, gastronomía sektoreari aurkeztuz

**ESTA PRIMERA COLABORACIÓN ENTRE EL RESTAURANTE TXULETA Y GESALAGA** es fruto de la unión de sinergias para lanzar al mercado este singular y novedoso producto que hoy se presenta ante el sector gastronómico

Tras meses de trabajo en equipo para ultimar las características de la croqueta de txuleta definitiva, el bar restaurante Txuleta y Gesalaga lanzan al mercado la nueva croqueta de txuleta. La tradición y 'slowfood' del restaurante unidos a la innovación y tecnología de la empresa alimenticia han dado como resultado una croqueta de txuleta con todo el sabor de esta insuperable carne y toda la cremosidad de las mejores croquetas de nuestras abuelas.

En palabras de José Luis Gesalaga, gerente de la empresa Gesalaga, "tan pronto como probé la croqueta de txuleta me di cuenta de que era un producto original, diferente y que podría gustar mucho en el mercado culinario. Fue por ello que le comentamos a Ander Esarte la idea de colaborar estrechamente con el restaurante".

Así fue como a principios de 2014 las dos empresas gastronómicas comenzaron a unir sinergias. "Nos pareció un excelente planteamiento el realizado por Gesalaga para comercializar nuestra croqueta de txuleta. Por tanto, empecé a ir semanalmente a



sus instalaciones I+D de Zaurutz para ir perfeccionando la cremosidad, el sabor...", explica Ander Esarte, cocinero y responsable del restaurante Txuleta.

Fueron bastantes las pruebas realizadas con diferentes masas e ingredientes a lo largo de varios meses. "Me encantó la profesionalidad de Gesalaga; cómo no se quedaban conformes ni a la primera ni a la segunda prueba. Buscaban desde el principio la croqueta perfecta, que fuera 100% como ellos la tenían en mente. Ese nivel de exigencia ha sido fundamental para que el producto haya salido perfecto", cuenta Esarte.

En los mismos términos se pronuncia Gesalaga: "Durante varios meses Ander acudía a nuestras instalaciones para trabajar las diferentes masas codo a codo con nuestros expertos. Se dejaba asesorar, opinaba y era él quien elab-

boraba según la opinión de todos la siguiente prueba. La colaboración está siendo muy profesional en todos los sentidos", apunta el gerente.

## Primera colaboración

Este es el primer producto que sale al mercado con la unión de sinergias de Gesalaga y Txuleta. Ahora ambas empresas se encuentran esperanzadas con el producto: "Creemos que a la clientela le va a encantar la croqueta, ya que su sabor es muy singular y original", subraya José Luis Gesalaga.

Esarte va más allá a la hora de hablar de las sinergias y el mercado y confiesa: "Hemos hecho un excelente tándem y pienso que la croqueta va a triunfar. Ojala sea así y esta sea la primera parada de un largo y exitoso camino gastronómico que acabamos de arrancar conjuntamente Gesalaga y Txuleta".



## Restaurantes contra el Phubbing

Desde hace aproximadamente cinco años, todos hemos sufrido al menos una vez "phubbing" durante una reunión de trabajo, una comida familiar o algún evento similar. Esta práctica carecía de nombre hasta hace poco, pero sus consecuencias eran apreciables por cualquier comensal. Pero, ¿qué es el phubbing? El "phubbing" (término formado a partir de las palabras inglesas phone y snubbing) consiste en el acto de menospreciar a quien nos acompaña al prestar más atención al móvil u otros aparatos electrónicos que a su persona. Algunos establecimientos de hostelería han comenzado a tomar medidas: cajas de madera para dejar los móviles, botes de cristal que incitan a hablar, descuentos por no utilizar el móvil en el restaurante, manteles con pequeños bolsillos etc, son algunos de las soluciones que han encontrado los hosteleros para fomentar la comunicación cara a cara.

# Eusko Label Sagardoa Kilometroak festan

Eusko Label sagardoa izango da Gipuzkoako, Bizkaiko eta Arabako Ikastolen Festetan, Ikastolen Elkarteak eta Euskadiko Sagardogileen Federazioak elkarlanerako akordioa sinatu ondoren.

**IKASTOLEN ELKARTEAK ETA EUSKADIKO SAGARDOGILEEN FEDERAZIOAK** elkarlanerako akordioa sinatu dute HAZI Fundazioaren laguntzarekin, datozen bost urteetako (2014-2018) Ikastolen Festetan (Kilometroak,

Ibilaldia eta Araba Euskaraz) Eusko Label sagardoa izateko. Horrelaxe sinatu dute Koldo Tellitu Ikastolen Elkarteko lehendakariak, Arantxa Eguzkitza Euskadiko Sagardogileen Federazioko eta Gipuzkoako



## Eusko Label Sagardoa egin duten sagardotegiak 2013 uztan :

Aburuza (Aduna)	Izeta (Aia)
Aginaga (Usurbil)	Kandi (Muxika)
Añota (Azpeitia)	Laneko (Gizaburua)
Astarbe (Astigarraga)	Larrarte (Astigarraga)
Axpe (Markina-Xemein)	Lizeaga(Astigarraga)
Baleio (Oiartzun)	Malgarrazaga (Gatika)
Bereziartua (Astigarraga)	Ola (Irun)
Calonge (Donostia-Igeldo)	Petritegi (Astigarraga)
Eula (Urnieta)	Saizar (Usurbil)
Etxebarría (Gatika)	Satxota (Aia)
Iparragirre (Hernani)	Txindurri-Iturri (Deba-Iltziar)
Irure Txiki (Zestoa)	Urbitearte (Ataun)
Iturrieta (Aramaio)	Uxarte (Zornotza)
Itxas Buru (Hernani)	

Sagardogileen Elkarteko lehendakariak, Jose Antonio Zamañola Euskadiko Sagardogileen Federazioko lehendakariorde eta Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakariak eta Benito Peciña Arabako Sagazale eta Sagardogileen Elkarteko ordezkariak. Hitzarmen honek Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako sailburuordetzaren eta HAZI Fundazioaren babesaren babesa izan du, eta sinadura ekitaldian parte hartu du Bittor Oroz Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuordeak. Sinadura ekitaldia Orioko ikastolan bertan izan da, aurtengo Kilometroak Festa udalerrri horretan ospatu baita "Herria Txikota" leioarekin.

Eusko Label sagardoa %100 bertako sagarrarekin egindako kalitatezko produktua da, eta bai sagarraren bertakotasuna eta bai kalitatezko parametroak HAZI Fundazioak ziurtatzen ditu, hasi sagastietatik eta botilara arte. Gaur egun 200 sagastietatik gora dira Eusko Label sagardorako fruitia ematen dutenak, Gipuzkoan, Bizkaian eta Araban, eta 27 sagardotegi dira 2013ko uztan Eusko Label sagardoa egin dutenak.

2014ko uztarako sagasti eta sagardotegi gehiagok eman dute Eusko Labelean izena eta 2015ean 30 sagardotegitik gora izango dira Eusko Label sagardoa izango dutenak, bertako baserrietako sagarraren eta kalitatearen aldeko konpromiso garbiarekin.

## Charla sobre la Ley de Arrendamientos Urbanos el 21 de octubre

Hostelería Gipuzkoa convoca a sus asociados a una charla informativa en torno a la Ley de arrendamientos urbanos, la aplicación de las disposiciones transitorias de la ley 29/1994 de 24 de noviembre y el efecto que la misma pueda tener sobre los arrendamientos existentes y los derechos de subrogación y traspaso que se puedan ostentar en los negocios de hostelería. Si tienes un establecimiento hostelero y tienes un contrato de alquiler que esté sujeto a la Ley de Arrendamientos urbanos 4104/1964 de 24 de diciembre, te interesarán los contenidos de esta charla que tendrá lugar en la sede de la Asociación, el próximo **martes 21 de octubre a las 17,00**. El contenido de la misma se basará en explicar los derechos que te asisten como inquilino en el caso de renegociación de las condiciones de alquiler de locales con "rentas antiguas".

Los abogados de la Asociación José Viyella y Ander Azkargorta serán los encargados de exponer las diferentes problemáticas que puedan existir con motivo de aplicación de la norma y los derechos que nos asisten a los locales hosteleros.

# La revista Forbes ensalza San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country

**LA PRESTIGIOSA REVISTA FORBES HA PUBLICADO** un artículo sobre los 10 mejores congresos gastronómicos del mundo para este otoño. La primera opción que aparece es San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country. El congreso, celebrado entre los días 6 y 9 de octubre, está dentro de las recomendaciones de viajes de la publicación estadounidense Forbes Travel Guide.

La XV edición, con la ciudad de Londres como invita-

da, recibió 12.500 visitas con un 6% más de acreditaciones respecto al año anterior. La próxima edición se celebrará del 5 al 8 de octubre de 2014 y tendrá a Italia como invitado especial.

El artículo de Forbes completa su listado con New York City Wine & Food Festival, con Dominique Ansel y Janic Robinson como invitados, Martha's Vineyard Food&Wine Festival, celebrado en Massachusetts y Kohler Food&Wine

Experiencie, organizado por The American Club en Wisconsin, eventos que se celebran simultáneamente del 17 al 20 de octubre. El artículo también habla de Taste of Atlanta (Atlanta, del 25 al 27 de octubre), Life is Beautiful Festival (Las Vegas, del 26 al 27 de octubre), Meatopia Texas (Texas, del 2 al 3 de noviembre), Music To Your Mouth (Carolina del Sur, del 19 al 24 de noviembre), Flavor! Napa Valley (California, del 20 al 24



de noviembre) y Food&Wine Rum Festival (Barbados, del 22 al 25 de noviembre).

## Primeros logros del acuerdo de colaboración entre Asociación de Hostelería de Gipuzkoa y la Federación de Atletismo de Gipuzkoa

La Federación Española de Atletismo ha presentado diferentes eventos atléticos de ámbito nacional. Se han confirmado ya 5 eventos deportivos nuevos en el territorio de Gipuzkoa que se celebrarán entre los meses de enero y mayo del 2015.

Estos eventos se unen al Campeonato de España de Maratón Absoluto y Veteranos el 30 de noviembre en San Sebastián, LX Cross Internacional de San Sebastián el 11 de enero. Los nuevos campeonatos atléticos son la Copa de SM Rey y SM la Reina de Clubes Pista Cubierta el 31 de enero en San Sebastián, el Campeonato de España Veteranos en Pista Cubierta el 6 y 8 de marzo en San Sebastián, el Campeonato de España Juvenil Pista Cubierta en San Sebastián, el Campeonato de España Marcha 20km Marcha Absoluta y Promesa el 22 de marzo en Rentería, el Campeonato de España Marcha Veteranos (10 km y 5 km mujeres) en Rentería el 22 de marzo y el Campeonato de España de Clubes División de Honor 2º jornada en San Sebastián.

Estos eventos en su conjunto acercarán a nuestra ciudad entre cuatro mil y cinco mil deportistas federados y acompañantes en unos meses donde la actividad turística vacacional es escasa.

Hostelería Gipuzkoa y la Federación Gipuzkoana de Atletismo seguirán colaborando para potenciar el ámbito de turismo deportivo y luchar por la estacionalidad que caracteriza a nuestro territorio.

## Servicio de prevención de riesgos laborales

Desde el año 1995, año en que se publicó la ley de Prevención de Riesgos laborales, es obligatorio para todas las empresas, la realización de las actividades preventivas establecidas en la normativa vigente, con el objeto de velar por la seguridad y salud de sus trabajadores. Tanto el Departamento de Trabajo de Gobierno Vasco, por medio de Osalan, como el Ministerio de Trabajo, por medio de la Inspección de Trabajo, velan de forma regular por el cumplimiento de dicha normativa preventiva a través de diversas inspecciones en diferentes establecimientos de Hostelería, pudiendo ser sancionada la empresa en caso de incumplimiento.

La Asociación de Hostelería de Gipuzkoa ofrece el servicio de Prevención de Riesgos Laborales que, de forma ventajosa, y fruto del acuerdo global firmado con Grupo Cei.

Desde la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, habiendo recibido numerosas consultas al respecto en los últimos meses, y conocedores de la falta de información sobre este asunto entre nuestros Asociados, creemos que es nuestro deber informaros y apostar por el asesoramiento integral en prevención de riesgos laborales de la mano de Cei Servicio de Prevención para conseguir ventajas colectivas.

Los socios tenéis a vuestra disposición, un plantilla profesional de Técnicos y especialistas en unas excelentes condiciones de calidad y precio.



POLICLINICA GIPUZKOA

OINAREN UNITATEA  
UNIDAD DEL PIE

by podoactiva®

## NUEVA UNIDAD DEL PIE DE LA MANO DE PODOACTIVA

Dispone adicionalmente de una pista instrumentada de 22 metros para la realización del estudio biomecánico de la pisada en carrera.

Las plantillas personalizadas Podoactiva están destinadas a la prevención y tratamiento de patologías del pie, así como para mejorar el rendimiento deportivo.

Podoactiva cuenta con su exclusiva tecnología 3D Scan Sport con patente internacional.

Entre sus clientes Podoactiva cuenta con más de 1.000 deportistas de élite en nuestro país.

ESTUDIO BIOMECÁNICO  
DE LA PISADA

PLANTILLAS PERSONALIZADAS  
PODOACTIVA

QUIROPODOLOGÍA

UNIDAD DEL PIE DIABÉTICO

NIÑOS

PODOLOGÍA GERIÁTRICA

REVISIONES

GARANTÍA PODOACTIVA



## PLANTILLAS PODOACTIVA

PODOACTIVA  
ELITE SPORT



PODOACTIVA  
CONFORT LINE



PODOACTIVA  
ELITE WOMAN



Más de 20 años de experiencia e investigación en el desarrollo de plantillas ultraligeras y anatómicamente perfectas.



POLICLINICA GIPUZKOA

OINAREN UNITATEA  
UNIDAD DEL PIE

943 00 09 36

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



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.

# Nuevos asociados



> MUJIKI, Bar RTE.	MUTILOA	> LA FRABRICA DE GAS, Bar	DONOSTIA
> IRAETA JATETXEA, Rte.	ZESTOA	> EL CALLEJON, Bar	IRUN
> BARKAIZTEGI, Bar Rte.	DONOSTIA	> BEDEREN, BAR	ZARAUTZ
> ITZIAR JATETXEA, Rte.	DEBA (ITZIAR)	> IZARRA ETXEA, Bar Rte.	AIA
> ERROTA JATETXEA, Rte.	AIA	> VILLA SORO, Hotel	DONOSTIA
> SAGASTI-ZAHAR JATETXEA, Rte.	AZPEITIA	> LAIANE, Bar Rte.	BILLABONA
> ABURUZA SAGARDOTEGIA, Rte.	ADUNA	> ZINGIRA, Bar Rte.	AIA
> PINCEL, Bar	DONOSTIA	> MERKAOIARTZUN, Bar Rte.	OIARTZUN
> ALEGRIA TAKERIA, Rte.	DONOSTIA	> SANTUARIO DE ARANTZAZU, Hotel	ONATI
> ELORTEGI ASADOR, Rte.	LEZO	> LARRUN, Bar	DONOSTIA
> URKI TXAKOLINDEGIA, Bar	GETARIA	> ERMAÑA, Bar Rte.	ASTIGARRAGA
> MUNIOSORO ASADOR, Rte.	ZUMAIA	> STAAF, Cafe Teatro	DONOSTIA
> BABES, Pension	URNIETA	> GURE AMETSA, Rte.	LEINTZ-GATZAGA
> ZALDUA HOTEL	LASARTE-ORIA	> SINDIKA, Hotel	ONATI
> IRIARTE-ENEA ASADOR, Rte.	LEZO	> GRANADA JATETXEA, Bar Rte.	ERREZIL
> HOY HAY, Bar	DONOSTIA	> TRINKETE BORDA, Rte.	IRUN
> PIKOKETA JATETXEA, Rte.	OIARTZUN	> AÑOTA SIDRERIA, Rte.	AZPEITIA
> IRIARTE JAUREGIA, Hotel	BIDANIA-GOITAZ	> AGARRE, Rte.	DONOSTIA
> ATARI, Bar	DONOSTIA	> COORDINADOR DE ESPECTACULOS	DONOSTIA
> ALORRENEA, Sagardotegia	ASTIGARRAGA	> ARREGI, Bar Rte.	BERASTEGI
> MUSEO DEL VINO TABERNA, Bar	OIARTZUN	> HELMUGA TABERNA, Bar	DONOSTIA
> TXINTXUA, BAR RTE.	HERNANI	> EMILIO, Bar	ERRENTERIA
> ITXURRENE, RTE.	LAZKAO	> OSTATU BELAUNTZA, Rte.	BELAUNTZA
> ZAMALBIDE TABERNA, JATETXEA	ERRENTERIA	> KUSKULO, Bar	DONOSTIA
> EGI-LUZE SAGARDOTEGIA	ERRENTERIA	> KOSKORRA, Bar Rte.	DONOSTIA
> SANTA BARBARA JATETXEA	HERNANI	> SASKI TABERNA, Cafeteria	ZIZURKIL
> IZARRE JATETXEA	HERNANI	> CASA ESTEBENEA, Bar Rte.	IRUN
> LIZARRETXE MERENDERO, Rte.	ONATI	> HOTEL ITURREGI, Hotel	GETARIA
> GATZA-GAIN JATETXEA, Rte.	LEINTZ - GATZAGA	> CAMARA, Rte.	PASAIA
> UXARTE, Rte.	ARRASATE	> LAJA, Rte.	AZKOITIA
> TXURRUKA JATETXEA, Rte.	SORALUZE	> TOPA, Bar	DONOSTIA
> ETXE-ZURI SAGARDOTEGIA, Rte.	OLABERRIA	> KAIRO'S, Bar	DONOSTIA
> TXINTXUA, Hotel	HERNANI	> MASKATO, Bar	DONOSTIA
> OTSUA ENEA SAGARDOTEGIA, Rte.	HERNANI	> CABO DE HIGUER, Cafeteria Rte.	HONDARRIBIA
> FUERTE DE SAN MARCOS, Rte.	ERRENTERIA	> URRITZAGA SAGARDOTEGIA	ADUNA
> GURIA, Bar	HERNANI	> KAPEO JATETXEA, Bar Rte.	OIARTZUN
> IGUELDO, Camping	DONOSTIA	> HIPICA, Bar Rte.	DONOSTIA
> ALAMANDEGI, Bar Rte.	DONOSTIA	> KORTA, Rte.	GABIRIA
> KONTSU TABERNA, Bar	OREXA	> ALAIA, Rte.	DONOSTIA
> ZELAI, Bar Rte.	URNIETA	> LA COLCHONERIA, Bar	DONOSTIA
> LISTORRETA JATETXEA, Bar Rte.	ERRENTERIA	> ARMENDIA JATETXEA, Rte.	SORALUCE
> OIANGU TABERNA, Bar	ORDIZIA	> HOTEL CASTILLO, Hotel	OLABERRIA
> DIONIS, Bar	DONOSTIA	> IPOTX TABERNA, Bar	DONOSTIA
> MEOLA, Bar	AZPEITIA	> SATXOTA SAGARDOTEGIA, Rte.	AIA
> GAMBRINUS, Bar	DONOSTIA		
> IRURTZUN BERRI TABERNA, Bar	LEZO		
> BIKUTZ, Bar	DONOSTIA		
> ITSAS-ALDE ASADOR, Bar Rte.	DONOSTIA		

## BAR MASKATO



### Dirección

> José María Salaberria, 39, Donostia  
Teléfono: 943 45 08 92

Los responsables de este establecimiento, situado en la donostiarra calle de José María Salaberria, están muy satisfechos por la acogida que han tenido en las pocas semanas que llevan abiertos. Ofrecen desayunos, pintxos, raciones, plato del día y copas por la noche. Apuestan por utilizar producto natural y de calidad, con raciones generosas y buena relación calidad precio. El horario es de 7 de la mañana a 2.30 de la madrugada.

## STAFF

### Dirección

> María Dolores Aguirre, 12,  
Donostia  
Telf: 943 26 52 41



El Staff apuesta por un amplio horario y por una cocina internacional, saludable y hecha con mimo, que puede disfrutarse de 11 de la mañana hasta las 4 de la mañana ininterrumpidamente. En cuanto a bebidas, destacan sus cocktails, sus vermouths, los zumos y batidos naturales, las leches vegetales y su carta de té e infusiones. Pero además, también la música en directo tendrá un especial protagonismo, con dance club, DJs, y un arco que abarca desde el funk hasta el soul pasando por la bossa nova, la psicodelia, el swing o el rock&roll.

## HOY HAY BASQUE NATURAL FOOD



### Dirección

> Calle Easo, 8  
Teléfono: 943 43 46 36  
www.hoyhay.es

Hoy Hay ofrece cocina casera, local, 100% natural, saludable y sabrosa. Propone a sus clientes menús equilibrados, elaborados diariamente y diseñados por su nutricionista. Además, dan la opción de degustarlos en la tienda o de prepararlos para llevar, y disponen de un ágil servicio de entrega a domicilio. También admiten pedidos on line, con el objetivo de ofrecer propuestas diferentes para cada ocasión, y siempre desde la comodidad para el cliente, la rapidez y el buen precio.

## EL CALLEJÓN

El Callejón, situado en Paseo de Colon 28 de Irun, ofrece desayunos, pintxos fríos y calientes, bocadillos, hamburguesas, raciones, ensaladas, sandwiches, empanadas de carne y otros platos latinos. Una de sus especialidades son los desayunos latinos, con café colombiano, buñuelos y pandebonos. Su horario es de 7,30 a 24 horas de lunes a viernes, y de 9 a 2 de la mañana los sábados. Los viernes permanece cerrado, salvo ocasiones especiales.

### Dirección

> Paseo Colon, 28, Irun  
Teléfono: 943 639029  
www.elcallejonbarirun.altervista.org



## LA FABRICA DE GAS

Este establecimiento está situado en Donostia, en el barrio nuevo de Morlans, concretamente en la plaza de Leire, 3. Este bar tradicional abrió sus puertas el pasado 14 de abril. Ofrecen pintxos, platos combinados, bocatas, hamburguesas, y su horario es de 8 de la mañana a 11 de la noche, de lunes a domingo.

### Dirección

> Pza. de Leire, 3  
Morlans, Donostia  
Telf: 943 24 41 19



## MUSEO DEL VINO

Este establecimiento está ubicado en el centro comercial Mamut, en Oiartzun, desde 1978. Su amplio horario abarca de lunes a sábado de 9 de la mañana a 10 de la noche. Su oferta incluye pintxos, siempre en forma de minibocadillos, y bocadillos tradicionales. Así, sus clientes pueden encontrar pintxos de tortilla, anchoas, atun, txatka, bocatas de tortillas, lomo, pechuga... Y puestos a elegir los pintxos "estrella", son sin duda el de tortilla de patatas y los de ibéricos.

### Dirección

> Centro comercial Mamut  
Oiartzun  
Teléfono: 943 49 11 02



## PIKOKETA

Pikoketa, con 38 años de experiencia, garantiza los fines de semana y festivos una cocina de calidad. Su menú especial de fin de semana es una de las claves de su éxito, ya que consigue que se desplacen a degustarlo numerosos clientes. Las alubias con todos sus sacramentos y el cordero asado son otras especialidades que provocan "peregrinaciones" de clientes, por lo cual es aconsejable reservar con antelación ya que el establecimiento tiene capacidad para 130 comensales.

### Dirección

> Carretera  
Castillo del Inglés km 6  
Oíartzun  
Teléfono: 943 49 13 33



## MUJKA jatetxea

Maria Angeles Garmendiak 30 urte daramatza Mutiloako Lierni auzoan kokatua dagoen jatetxe honetan lanean. Asteleheneetik ostiralera 12:30etik 15:30era irekitzen dute, eta ostiral eta larunbatetan afariak ere ematen dituzte 20:30etik 22:30era. Eguneroko menua eskaintzeaz gain, ekitaldiak ere hartzen dituzte; esate baterako, ezkontzak eta jaunartzeak. Sukaldaritza tradizionala dute oinarri, eta jendeak gehien atsegin dituen platerak abakando entsalada eta txekor masailak dira. Azpimarragarria da eguneroko menuko postreak etxean egindakoak direla.

### Helbidea

> Lierni auzoa, Mutiloa  
Tel: 943 80 16 99



## IZARRA ETXEA

Aiako Urdaneta auzoan dago, Zarauztik gertu, eta 25 urteko ibilbidea egin du establezimenduak. Sukaldaritza tradizionala lantzen dute, eta plater bereziena burruntzian egindako arku-mea da, enkarguz eskatu beharrekoa. Neguan, asteartean ixten dute.

### Helbidea

> Urdaneta  
auzoa z/g,  
Aia  
Tel: 943 13 18 67



## GRANADA jatetxea

El Restaurante Granada, cargado de historia y con muchas décadas de trayectoria, ofrece a sus clientes una amplia variedad de platos de la cocina vasca. Sin duda, uno de sus platos más característicos es la trucha, ya que disponen de vivero propio, pero también son conocidos por el pollo de caserío, los asados y los postres caseros. Además, el histórico bertsolari Iñaki Eizmendi "Basarri" nació en 1913 en esta casa. Con horario de mediodía y noche, únicamente cierra los martes. Martes cerrado, excepto festivos.

### Dirección

> Erdoizta, 15, Errezil  
Teléfonos: 943 81 53 55 y 943 05 03 51



## IRURTZUN BERRI taberna

Taberna Lezon dago, 103 industrialdeko Irurtzun 60 kalean. Berragei urte daramatzate lanean eta eguneko menua da euren indargunea. Sukaldaritza tradizionala dute ardatz.

### Helbidea

> 103 industrialdea  
Irurtzun kalea 60, Lezo  
Tel: 943 52 68 90



## UXARTE

Arrasateko Udala auzoan kokatutako jatetxe honetako jabeak hirugarren belaunaldiko ordezkariak dira. Etxeko baratzeko baratzkiak eta sasoiak sasoiak produktua erabiltzen dituzte sukaldan. Menestra, txuleta, arrainak... primeran prestatzen dituzte. Udan paella ere badituzte. Jatetxearen berezitasun nagusia da terraza handia duela, bi igerilekurekin. Aurrietaz eskatuta, neurria egiten dituzte menuak, eta behar ezberdinak dituzten bezeroentzako aukerak eskaintzen dituzte: diabetikoak, zeliakoak, alergiak dituztenak... Bi jangela daude: bata 80 pertsonarentzako lekua du, eta besteak, 20 mahaikiderentzako erreserbatutako espazioa dauka, familia topaketak eta enpresa-bazkariak egiteko aproposa.

### Dirección

> Udala auzoa, 12 Arrasate  
Tel: 943 79 12 50



# tendencias

01

## CUBIERTO PARA COMER RAMEN; CUCHARA Y TENEDOR

Se conoce como ramen a una sopa de fideos largos que normalmente se come con palillos, pero claro, con ellos no hay forma de coger el caldo, por lo que se tiene que beber utilizando el cuenco como si fuera una taza. Para facilitar a quienes no dominan los palillos la degustación de esta sopa, se ha diseñado un cubierto para comer ramen, que es a la vez cuchara y tenedor, por lo que se pueden coger los fideos y el caldo con el mismo elemento y degustarlos a la vez, sin necesidad de beber del cuenco con el riesgo de que los sólidos hagan que el líquido salpique. Parece ser que la cuchara-tenedor para comer ramen se puso en circulación en una cadena de restaurantes de Japón muy popular, en Sugakiya, y que la idea principal era que con su uso se redujeran los residuos generados por los palillos desechables.



02

## V-TEX

V-TEX es un pequeño electrodoméstico de refrigeración de bajo consumo para uso doméstico diseñado por la empresa Enviro-Cool (UK) Limited y su cometido es enfriar bebidas en 30 segundos. La tecnología de esta firma permite realizar el enfriamiento de bebidas empaquetadas de forma rápida y eficiente, y se puede incorporar en un refrigerador doméstico o en un aparato independiente como si fuera un microondas. Con V-TEX es posible ofrecer bebidas frías, aunque no se conserven en el frigorífico, en pocos segundos, lo que evita tener que introducir las bebidas en una cubitera con hielo o en el congelador y esperar al menos 20 minutos para que estén a la temperatura adecuada. El ahorro energético es significativo, ya que un refrigerador convencional usa 9,9 kW/h por día, y V-TEX sólo utiliza 0,9 kW/h por día, lo que representa un ahorro energético del 90%.



03

## LITERATURA PAPERIZKO EDALONTZIAN

Mexikoko janari azkarreko Chipotle jatetxeek kanpaina berria aurkeztu dute, 'Pentsamendua landu' lelopean. AEBetan 500 establezimendu baino gehiago dituen konpainia honek irakurgai laburra eskaintzen die bezeroei edalontzietan eta paperezko poltsetan.

Hainbat idazleek eskainitako idazlan laburrak baliatu dituzte gastronomia eta kultura uztartzen dituen ekintza honetan. Ekimenaren helburuetako batzuk dira bezeroek idazle horien gogoetekin konektatzea; nagusi den mundu digitaletik at, momentu analogikoaz gozatzea; eta liburutegi edo liburu dendak eskuragarri ez dituzten pertsoneri irakurketa gerturatzea.



04

## SAKELAKO TELEFONOAREN LEKUA EZ DA MAHAIA

Paula O'Connor diseinatzailearen 'Dining Together Matters' bildumaren baitan dago Zip It diseinua. Sakelako telefonoa gordetzeko poltsikoa duen mantela da, O'Connorren ustetan mahaia ez baita leku egokia telefonoa uzteko bazkaldu edo afaltzera esertzen garenean. Poltsikodun mantelaren helburua da mugikorra gorde eta bazkarian eta konpainian fokatzea. Bilduma osoaren mezua ere ildo beretik doa: otorduei merezi duten garrantzia eman behar zaie.



05

## PLATDEPA (PLATO DE PAN)

Andreu Carulla ha presentado una de sus últimas creaciones para uno de los mejores restaurantes del mundo, ya que el Plat De Pa (plato de pan) es una nueva vajilla para El Celler de Can Roca. El modelo de estos platos ha sido un verdadero pan de payés, por lo que cada rebanada, cada plato, es diferente y único. El Plat de Pa se presentará en las mesas del Celler de Can Roca como símbolo y "lienzo" sobre el que posar distintos alimentos, aunque parece ser que principalmente se destinará a servir aperitivos.



06

## HAPIFORK, MANTSO JATEN IRAKASTEN DUEN SARDEXKA

Mantso, edo behintzat erritmo egokian, janarazteko diseinatu dute Hapi-Fork sardexka. Pertsona askok ia mastekatu gabe jaten dutenez jabe dira sortzaileak, eta ohitura horrek digestioari kalte egin eta gizentzea eragiten duela. Horregatik, osasunari mesede egingo dion erreminta aurkeztu dute.

Jacques Lépine frantziarrak diseinatu du "sardexka adimentsua", baita funtzio berbera duen HapiSpoon goilara ere. Antza denez, Lépinek azkarregi jaten zuen eta bururatu zitzaion mahai-tresna bereziekin aztura osasungarriagoak landu ahal izango zituela.



07

## GOGOL MOGOL, ENVASE INTELIGENTE QUE CUECE HUEVOS

El Gogol Mogol es un dulce tradicional de la gastronomía rusa, una especie de sabayón o ponche de huevo (posset) que se elabora con yemas de huevo y licor, además de azúcar y zumo de limón o de naranja, entre otros ingredientes. Este preparado solía tomarse como desayuno o merienda. Aprovechando el mismo nombre, la empresa rusa de diseño y marketing KIAN ha bautizado uno de sus proyectos, el "envase inteligente" que cuece huevos. Con este embalaje, KIAN ha conseguido aumentar su cartera de galardones, ya que recibió el bronce en los ADCR Awards 2012. Los diseñadores plantean el Gogol Mogol como la solución para las personas que tienen un ritmo de vida ajetreado y, pese a todo, se preocupan por mantener una alimentación saludable.



# La gastronomía italiana, de norte a sur

La XVI edición San Sebastián Gastronomika se cierra con todos los objetivos cumplidos



Italia: Iparra vs Hegoa lelopean, Kursaalak bi mundu gastronomiko bateratu ditu

Joan Roca, Carme Ruscalleda, Quique Dacosta, Francis Paniego, Paco Pérez, Ramón Freixa, Marcos Morán, Dani García y Ángel León.

Además de las ponencias con degustación en directo desde la propia butaca, que ya se han convertido en la seña distintiva del congreso, en esta edición se ha realizado un esfuerzo especial por abrirse al público local, con talleres, catas y street food al alcance de todos. De esta forma, el domingo cientos de personas pudieron ver en la terraza del Kursaal a los grandes maestros de la pizza italiana, como Enzo Coccia, que regenta la única pizzería con estrella Michelin; Cinque Raimondo y Enzo Piccirillo. Además, estuvieron presentes varios maestros italianos residentes en España, como los hermanos Xemei y Andrea Tumbarello. En plena calle, el público tuvo ocasión de degustar sus creaciones gracias a los hornos traídos expresamente desde Italia, que durante todos los días del congreso ofrecieron pizza metro, pizza frita y pizza de autor.

**LA XVI EDICIÓN DE SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA-EUSKADI BASQUE COUNTRY** ha inundado la capital donostiarra de gastronomía italiana. Y como rezaba su lema, de norte a sur. Desde el domingo 5 hasta el miércoles 8 de octubre, el congreso ha congregado a miles de personas que han disfrutado y aprendido en una cita de talla mundial, que ha contado con nada menos que 30 estrellas Michelin italianas. Los organizadores han realizado un balance muy satisfactorio, tanto por la calidad y participación en las actividades profesionales como por la acogida que han tenido las acciones abiertas a toda la sociedad.

Los asociados a Hostelería Gipuzkoa han disfrutado

de un descuento especial del 50% para inscribirse en el congreso, una ventaja que ha sido aprovechada por un buen número de hosteleros guipuzcoanos que han tomado parte en las exposiciones, charlas y demás actividades que se han desarrollado durante estos días.

Los mejores chefs italianos han estado presentes en el Kursaal junto a los ases de la cocina vasca y nacional. En esta edición, los congresistas inscritos se han incrementado en más de un 5%, con un notable aumento de los participantes extranjeros (+67%). También ha destacado el crecimiento en la cifra de periodistas internacionales preacreditados, que se ha doblado respecto a 2013,

lo que refleja el creciente reconocimiento de la cita fuera de nuestras fronteras. Además, varias actividades, como las Wine Sessions, se agotaron días antes del comienzo del evento.

Estrellas Michelin italianas como Massimiliano Alajmo, Massimo Bottura, Niko Romito, Carlo Cracco, Gennaro Esposito, Davide Scabin o Andrea Berton han compartido experiencias con los mejores chefs de Euzkadi y España, como Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategui, Hilario Arbelaiz y Pedro Subijana, todos ellos miembros del Comité Técnico. Y tampoco han faltado Eneko Atxa y Josean Alija, junto a otros grandes de la alta gastronomía como



## En equipo con los profesionales de la hosteleria

más de 25 años prestando el servicio  
de recogida y reciclaje del  
Aceite usado para la hosteleria



25 urte baino gehiago olio erabiliaren  
bilketa eta birziklatze zerbitzuak  
eskaintzen ostalaritzan

## Ostalaritzako profesionalekin elkarlanean



*Gracias*  
por confiar en nosotros.

*Mila esker*  
guganako  
konfidantzagatik.



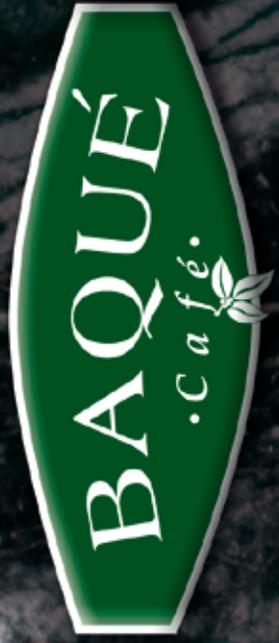
**EKOGRAS**  
www.ekogras.es

 facebook.com/ecogras

 @ecogras



Marca líder  
de hostelería  
en Euskadi



*Aquí, Café  
se dice  
Baqué*

