



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA **Nº32** INVIERNO 2015



**DONOSTIA 2016
SAN SEBASTIAN**

Nuestra nueva web

ya está en marcha

Diputatu nagusi
izateko hautagaiak
ostalaritzari buruz
mintzo dira

Colaboración entre
la asociación, Siadeco
y el ayuntamiento de
Eibar



Soluciones globales para la Hostelería

Las Soluciones Punto de Venta más completas para:
Restaurantes, Pizzerías, Fast Food, Cafeterías...

FrontRest, FrontDisco,
FrontCafé,
FrontFood...

Una solución de software
Punto de Venta para
cada necesidad.
Controle las ventas
y los consumos
de su negocio.



TeleComanda

Para tablets
con SO Android



Con **TeleComanda** para Android, el camarero toma nota del pedido en la mesa y lo envía al instante a las impresoras y/o pantallas en cocina, bodega y a la caja para registrar la venta.

Es un software ideal para establecimientos con mesas y terrazas.

CashDro

la caja que siempre cuadra

Cajón inteligente que acepta y valida billetes y monedas, con devolución de cambio en el Punto de Venta.

Principales Ventajas:

- El cuadro de caja está siempre garantizado aún trabajando varios empleados.
- El efectivo siempre está seguro.
- Minimiza posibles hurtos.
- Agiliza las transacciones de cobro en el Punto de Venta.
- Ahorro de tiempo en el cierre de caja.



Más información:

www.icg.es
comercial@icg.es

AsisMan[®]
Master Provider ICG

Especialistas en TPV Táctil
para Comercio,
Hostelería y Empresa

Astigarragako Bidea, 2, 3ª Pl. Ofic. 19
20180 Oiartzun Gipuzkoa
Tels. **943 490 710 - 608 527 515**
C. San Vicente, 8, 6ª Planta, Dpto. 8
(Ed. Albia I) - 48001 Bilbao Bizkaia
Tel. **944 240 946**
www.asisman.com

EDITORIAL

EL TURISMO REPRESENTA YA EL 7,2% DEL PIB DE GIPUZKOA... ¡Y QUEREMOS SEGUIR CRECIENDO!

El dato lo aportaba el pasado mes de diciembre el Instituto Vasco de Estadística (Eustat). Un estudio señalaba cómo el gasto turístico realizado en la Comunidad Autónoma Vasca (CAV) representaba el 5,8% de su PIB, con un reparto territorial muy desigual entre Araba (5,2%), Bizkaia (5%) y Gipuzkoa con un 7,2%.

Esta última cifra reafirma el protagonismo que sigue teniendo nuestro territorio en el sector turístico vasco. Un protagonismo que, como guipuzcoanos, debemos defender ante nuestros representantes políticos cuando estos elaboran los presupuestos anuales del país. Por esta razón, queremos manifestar aquí nuestra sorpresa por la reducción, en los presupuestos del Gobierno Vasco de este año, de un 35% en la partida destinada a la Mejora de los Equipamientos Turísticos (MET).

El MET es un programa de subvenciones al que acude el sector de manera recurrente para cofinanciar la mejora de sus equipamientos. Sorprende, por tanto, el importante recorte, precisamente, en el año previo a la Capitalidad Cultural Europea Donostia 2016. Un año en el que el sector turístico guipuzcoano deberá realizar importantes inversiones, si desea atender la previsible demanda turística que el evento generará en el territorio.

TURISMOA GIPUZKOAKO BPG-AREN %7,2 DA... ETA HAZTEN JARRAITU NAHI DUGU!

Joan den hilabetean Euskal Estatistika Erakundeak (Eustat) argitaratu eman zuen datua da hori. Ikerketaren arabera, Euskal Autonomia Erkidegoko (EAE) gastu turistikoak %5,2koa da. Banaketa desorekatua, beraz, lurralde bakoitzeko: Araban %5,2, Bizkaian %5 eta Gipuzkoan %7,2.

Azken zifra horrek gure lurraldeak sektore turistikoan duen protagonismoa argi uzten du. Gipuzkoar garen aldetik, gure ordezkari politikoaren aurrean protagonismo hori defendatu beharko genuke; bereziki, urteko aurrekontuak egiten dituztenean. Hori dela eta, Eusko Jaurlaritzak, Ekipamendu Turistikoen Modernizaziorako (ETM) aurkeztu duen aurtengo aurrekontuetan antzeman dugun %35eko murrizketak harrituta utzi gaituela adierazi nahi dugu.

Sektore turistikoan erabiltzen diren ekipamenduak hobetzeko behar den aldi baterako finantzaketa lortzeko, behin eta berri, eskatzen den diru laguntza programa da ETM. Izugarria da, hortaz, murrizketa nabarmen hori; batez ere, Donostia 2016ko Europako Kultura Hiribururako urtebete besterik falta ez denean. Datorren urtean sektoreak inbertsio handiak egin beharko ditu, ekimen honek eragingo duen eskaerari behar bezala erantzun nahi badio.

SUMARIO

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINION Ubarrechena, presidente
- 06 > Estrenamos página web
- 07 > Convocatoria de Asamblea General Ordinaria
- 08 > Pedro Subijana, flamante Tambor de Oro
- 12 > Entrevistas a los candidatos a diputado general de Gipuzkoa
- 18 > Estudio sobre la calidad del servicio de terrazas
- 23 > Éxito de la II Semana del Vino de Rioja Alavesa y del Queso Idiazabal

LA ASOCIACION SE MUEVE

- 24 > Eatgipuzkoa, la nueva central de reservas
- 27 > Zazpi Amets Gourmet: Kiruri jatetxea
- 28 > Proyecto de mejora de la competitividad del sector hostelero de Eibar
- 30 > Mintzo eta Pintxo
- 31 > Premio de Hostelería Gipuzkoa a Iñaki Gabilondo
- 33 > Pintxos QR

ACTUALIDAD

- 35 > Mejoras en el sistema de recogida de basura en la Parte Vieja
- 37 > Normativa sobre alérgenos

EL RINCON DEL ASOCIADO

- 42 > Nuevos asociados

TENDENCIAS

- 45 > 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

PESE A LA CRISIS Y A LA DESAPARICIÓN EN ESTOS 5 AÑOS, DEL 6% DE LOS LOCALES HOSTELEROS DE GIPUZKOA, LA BASE SOCIAL DE HOSTELERÍA GIPUZKOA SE HA MANTENIDO PRÁCTICAMENTE IGUAL A LO LARGO DE ESTE TIEMPO

Cinco años después

El próximo 24 de marzo nos volveremos a reunir en nuestra sede social para celebrar una nueva Asamblea Anual. La de este año será diferente a la de los últimos cuatro ejercicios, ya que en 2015, tras el cambio de estatutos realizado en el año 2013, toca elegir una nueva Junta Directiva. Una Junta que decidirá los destinos de Hostelería Gipuzkoa hasta la primavera del año 2020. Por lo importante del acto y por el largo plazo de tiempo transcurrido desde las últimas elecciones, quiero aprovechar este momento para hacer un breve repaso de la marcha del sector y de nuestra asociación en estos 5 años, y recordar los principales logros alcanzados.

Empezaré hablando de la situación de la hostelería de Gipuzkoa. De un sector que, sin lugar a dudas, ha sufrido la crudeza de la crisis, pero que, en comparación con otros sectores económicos del territorio, ha salido reforzado de la misma. Más que nunca, la hostelería es, hoy en Gipuzkoa, un referente de primer orden en lo que a generación de riqueza y empleo se refiere. A lo largo de estos últimos cinco años, Gipuzkoa ha visto cómo echaban la persiana de 280 locales hosteleros, lo que representa el cierre del 6% de los establecimientos abiertos a 31 de diciembre de 2009. Pese a estos cierres, el empleo y la aportación del sector al PIB del territorio no han parado de crecer durante este periodo de tiempo. En lo que al PIB se refiere, la hostelería aporta hoy el 4,38% del total del territorio, frente al 3,74% del año 2009. Es decir, su aportación porcentual ha aumentado un 17%. Estas cifras colocan a la hostelería como el 9º sector económico de Gipuzkoa, por delante de sectores tan significativos como la administración pública, el transporte, la energía o las industrias alimenticias y de bebidas (sumando aquí todo el sector primario).

En lo que respecta al empleo, también aquí hemos crecido en los últimos 5 años; pasando de los 16.594 trabajadores de diciembre de 2009 a los actuales 20.712. Estos datos colocan al sector en el 5º lugar de Gipuzkoa en lo que a generación de empleo

por cuenta ajena se refiere; siendo únicamente superado por la industria manufacturera, el comercio y los sectores sanitario y educativo.

Hemos crecido y hemos ganado protagonismo en la economía y la actividad social de Gipuzkoa durante estos cinco últimos años. Y este crecimiento se ha producido manteniendo intactas nuestras señas de identidad, preservando la calidad de nuestra oferta y asegurando nuestro atractivo como destino turístico. De esta realidad solo podemos sacar una conclusión: el sector ha sabido adaptarse a la crisis y posee una base de profesionales sólida con la que encarar el futuro. Ser representante de un sector así no hace más que reafirmar mi compromiso y llenarme de orgullo. Por lo que respecta a la asociación, podríamos hablar de muchas cosas que han sucedido en este quinquenio de presidencia que he vivido. Hemos intentado estar a la altura de un sector que ha demostrado una gran capacidad de reacción ante nuevas situaciones. Estoy contento con lo logrado en esta etapa que termina y a las cifras me remito.

En efecto, pese a la crisis, y a la desaparición, en estos 5 años, del 6% de los locales hosteleros de Gipuzkoa, la base social de Hostelería Gipuzkoa se ha mantenido prácticamente igual a lo largo de este tiempo (hoy somos 1.094 asociados, frente a los 1097 existentes a 31 de diciembre de 2009). Por otro lado, la austera gestión económica realizada nos ha permitido mantener un ligero superávit a lo largo de todos estos ejercicios, incluso habiendo realizado una rebaja de las cuotas por los servicios prestados al asociado en el año 2013. Gracias a este esfuerzo, el fondo social neto de la asociación ha crecido en el periodo en un 27%.

Llegar a esta situación ha sido posible gracias a la ilusión y entrega de la Junta Directiva que presido y a la dedicación y esfuerzo de los 26 trabajadores que, a fecha de hoy, componen la plantilla de Hostelería Gipuzkoa. Una plantilla que, en efecto, ha crecido durante la crisis y que nos ha permitido abordar

nuevos servicios al asociado, como la bolsa de trabajo, la promoción de productos autóctonos (Proyecto Kalitatea), la sensibilización en nuevas tecnologías (pintxosqr.com) y las asesorías energética y de telecomunicaciones. La puesta en marcha de la Ley de Tabaco; la aplicación de la reforma laboral y sus consecuencias en la negociación colectiva sectorial; o la aprobación de una normativa de terrazas moderna para Donostia fueron, también, otros hitos importantes de este periodo, en los que Hostelería Gipuzkoa intentó defender de la mejor manera posible los intereses del colectivo. Este quinquenio nos permitió, también, ser la referencia sectorial a nivel de reuniones profesionales con la organización en abril del 2012 del XIV Congreso Nacional de Hostelería. Un evento que hizo de nuestro territorio la capital de la hostelería del Estado durante tres días.

2014 ha finalizado con un hito que nos llena de orgullo como asociación: En efecto, 2014 ha sido el primer año en el que, de forma estable, hemos mantenido acuerdos de colaboración y ayuda con instituciones de todos los ámbitos de la administración. Desde el municipal (Sociedad de Fomento de San Sebastián y ayuntamiento de Eibar); hasta el foral (Direcciones de Innovación y Turismo de la Diputación Foral), pasando por el nacional (Dirección de Turismo del Gobierno vasco y Fundación Hazi); el estatal (fundación tripartita) y el europeo (programa Gaitek 2014).

Con estas bases, no puedo más que augurar un buen futuro para la asociación y el sector. Antes de finalizar 2015, pondremos en marcha nuevos servicios entre los que destacamos los de apoyo al relevo generacional y consultoría de negocio; seguiremos extendiendo el uso de las TICs en el sector, llevaremos a cabo una ampliación del proyecto pintxosqr.com, y seremos más visibles para nuestros asociados y ciudadanos en general. En fin, muchos proyectos e ilusiones que, con la ayuda del equipo humano que lidera la Junta Directiva que presido, seguro que conseguiremos alcanzar.

2014 HA FINALIZADO CON UN HITO QUE NOS LLENA DE ORGULLO COMO ASOCIACIÓN: 2014 HA SIDO EL PRIMER AÑO EN EL QUE, DE FORMA ESTABLE, HEMOS MANTENIDO ACUERDOS DE COLABORACIÓN Y AYUDA CON INSTITUCIONES DE TODOS LOS ÁMBITOS DE LA ADMINISTRACIÓN



EL TERMÓMETRO



SUBEN



A San Sebastian Turismo, por la elección de un Tambor de Oro 2015 que llena de orgullo a la hostelería de Gipuzkoa.

Al programa Gaitek 2014 de la Unión Europea, por subvencionar un proyecto de investigación en el que participa Hostelería Gipuzkoa y que tiene como objetivo diseñar la terraza del futuro.



BAJAN



LA FACTORÍA MARÍTIMA VASCA

A la Fundación Albaola, por la pésima gestión del proyecto más caro de los anunciados hasta ahora para 2016. Un proyecto nacido para ser embajador marítimo de la ciudad en dicho año de capitalidad y que, finalmente, no "surcará" los mares hasta el 2017...como mínimo.

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

Desde la asociación estamos encantados de escucharte.

¡Estrenamos página web!

www.hosteleriagipuzkoa.com

AÑO NUEVO, WEB NUEVA. HOSTELERÍA GIPUZKOA ESTRENA PÁGINA WEB, más moderna y con más facilidades para el usuario. La página llega con una interfaz muy fácil de utilizar, una navegabilidad cómoda y nuevas ventajas.

Hasta el momento, nuestra página web ofrecía, entre otras cosas, toda la información sobre la asociación y sus servicios, un gestor documental en el que poder consultar las normativas, noticias referentes al sector o a la asociación, eventos, subvenciones, todos los números de nuestra revista, la posibilidad de descargarse la ficha de inscripción, información sobre cursos y una extranet para el asociado.

La nueva web, además de todo lo anterior, ofrece:

- Un **FORMULARIO DE CONTACTO DIRECTO** con nosotros para que nos envíes todas tus dudas, quejas o sugerencias. Y ya que a muchos les cuesta encontrar nuestras oficinas, os mostramos nuestra ubicación mediante google maps.

- La **GEOLOCALIZACIÓN** de tu establecimiento. En la pestaña directorio encontrarás un listado con todos los establecimientos asociados, pinchando en el símbolo + que aparece junto al nombre de cada establecimiento, accederás a información más detallada del mismo, así como a su ubicación en el mapa. **(ver imagen 1)**

Al entrar podrás ver la **UBICACIÓN EN UN MAPA** ya abierto. Y clickando en la opción resaltada en naranja, 'ver mapa', se abrirá una ventana que te lleva

a la ubicación en google maps, donde podrás ver la ubicación de manera más detallada. **(ver imagen 2)**

- La **OPCIÓN DE ENVIAR UNA OFERTA DE EMPLEO ONLINE** a nuestra bolsa de trabajo para que la publiquemos directamente, sin necesidad de tener que venir a la asociación o de llamar por teléfono.

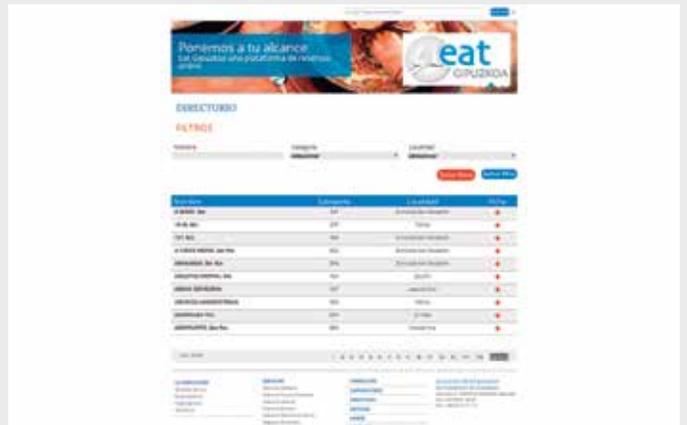
- La posibilidad de **ASOCIARSE ONLINE** sin necesidad de descargar el formulario.

Además, con las nuevas claves que te facilitemos podrás acceder a la extranet, es decir, al área privada del asociado, en la que encontrarás información exclusiva para los asociados, y podrás acceder a todos tus documentos de la asociación (facturas, recibos, etc.). Se te facilitará también una cuenta de correo electrónico en la que se te notificará cada vez que publiquemos un documento en tu extranet. Sólo tú tendrás acceso a esos documentos, ya que se te enviarán de una forma totalmente segura y privada.

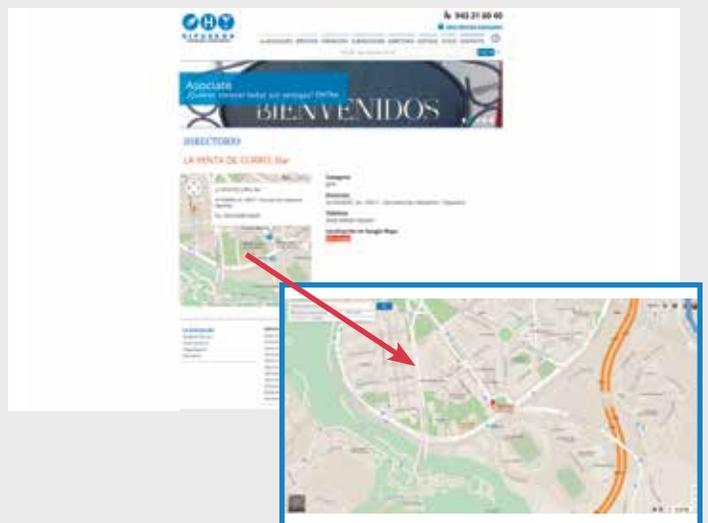
Es tan sencillo como acceder a tu extranet desde la pantalla inicial mediante la pestaña **ÁREA PRIVADA ASOCIADOS** **(ver imagen 3)** e introducir el usuario y contraseña que la asociación te ha facilitado.

Todavía tendrás que esperar un mes para acceder a ella, ya que es el tiempo que tarda la propia web en activar tu cuenta; en ese periodo de tiempo recibirás una llamada de la asociación en la que se explicará cómo activar tu cuenta y confirmar o cambiar tu clave.

1 GEOLOCALIZACIÓN



2 UBICACIÓN EN UN MAPA



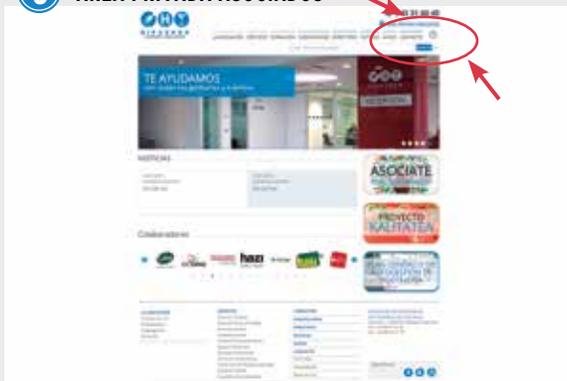
Una vez dentro podrás disfrutar de material exclusivo para los asociados. Como ves, la información aquí se clasifica en dos grandes bloques: **AGENDA Y GESTOR DOCUMENTAL**. **(ver imagen 4).**

En la **AGENDA** **(ver imagen 5)** encontrarás los eventos y fechas importantes relacionados con la asociación.

Al entrar en ella verás un calendario con los días en los que hay un evento indicados y la descripción del mismo.

En el **GESTOR DOCUMENTAL** **(ver imagen 6)** encontrarás toda la información importante como normativas y reglamentos, y carteles que podrás descargar para tu establecimiento entre otras cosas. Y además, la

3 ÁREA PRIVADA ASOCIADOS



nueva y más importante mejora, podrás acceder a todos los documentos que te genera la asociación, como facturas o recibos.

Pero aún hay más... estamos trabajando en dos nuevas aplicaciones, que esperamos tener pronto, para facilitaros todavía más las cosas.

• **EL RELEVO GENERACIONAL ONLINE**, gracias al cual podréis

buscar un nuevo dueño para vuestro negocio o convertirlos en él.

• Una **BOLSA INMOBILIARIA** en la que podréis buscar u ofrecer locales en venta o alquiler.

Visita nuestra web y descubre por ti mismo todas estas novedades. En caso de tener alguna pregunta, no dudes en contactar con nosotros.

4 AGENDA Y GESTOR DOCUMENTAL



5 AGENDA



6 GESTOR DOCUMENTAL



ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA CONVOCATORIA

En nuestra sede, calle Almortza, nº2 - Donostia, el martes 24 de marzo de 2015

El Presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, D. Mikel Ubarrechena Pisón, convoca a todos los asociados a la Asamblea General Ordinaria que va a tener lugar el próximo 24 de marzo de 2015, martes, a partir de las 16:30 horas, en primera convocatoria, y de las 17:00 horas en segunda, de acuerdo con el siguiente

ORDEN DEL DIA

- 1.- Lectura y aprobación, si procede, del acta de la Asamblea General Ordinaria del 1 de abril de 2014.
- 2.- Aprobación, si procede, de las Cuentas Anuales del Ejercicio 2014.
- 3.- Presupuestos y proyectos para el año 2015.
- 4.- Ruegos y preguntas.

*** Los estados contables estarán a disposición de los asociados en la sede.**

OHIKO BATZAR OROKORRA DEIALDIA

Donostian, 2015ko martxoaren 24an, asteartea, Ostalaritza Elkarteko egoitzan, Almortza kalea 2

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko lehendakari Mikel Ubarrechena Pisón Jaunak Ohiko Batzar Nagusirako deialdia egiten die elkartekide guztiei. Batzarra Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko egoitzan izango da 2015ko martxoaren 24an, asteartea; 16:30ean lehenengo deialdia, eta 17:00etan bigarrena.

GAI ZERRENDIA

- 1.- 2014ko apirilaren 1ean ospatutako Ohiko Batzar Orokorrean jasotako aktaren irakurketa eta, bidezkoa balitz onarpena.
- 2.- Bidezkoa balitz, 2014ko Kontuen onarpena.
- 3.- 2015erako aurrekontu eta proiektuak.
- 4.- Erregu eta galderak.

*** Kontabilitateko egoera-orriak eskuragarri egongo dira egoitzan bazkideentzat.**

Pedro Subijana, Tambor de Oro

“ Estoy pensando en hacer algo para mostrar mi agradecimiento a la ciudad y a sus gentes; me lo pide el cuerpo ”

SAN SEBASTIÁN Y SUS MEJORES COCINEROS tributaron el pasado día 20 de enero un precioso homenaje a un gran maestro, Pedro Subijana, que disfrutó de su merecidísimo reconocimiento rodeado de familia, amigos y colegas. Él mismo quiso que otro Tambor de Oro, Iñaki Gabilondo, leyera el 'laudatio', en el que el periodista destacó que había logrado la "hazaña" de concitar "la unanimidad en el afecto". Subijana declaró durante el acto que se siente "hermano de los cocineros y de todo el sector hostelero". Es el tercer cocinero que recibe el galardón, que primero recayó en su maestro y gran patriarca de la actual cocina vasca, Luis Irizar, y años después en Martín Berasategui.

¿Cómo se siente desde que le notificaron que había ganado el Tambor de Oro? ¿Recuerda cómo se lo dijeron y qué pensó lo primero?

No creí que saldría yo como elegido. Incluso voté por otro candidato, convencido de que yo no saldría. En ningún momento me lo planteé. Y de pronto, me llama Juan Mari Mañero y al instante Juan Carlos Izaguirre, el alcalde, amigo mío desde que llegué a Igeldo. Desde entonces, el teléfono echó humo durante días; no se puede agasajar más a una persona. Lo primero que pensé fue en la respon-

sabilidad que adquiría para con los que me habían elegido y en las palabras que tendría que dirigir a todos los asistentes en el salón de plenos.

Sabemos que es usted muy humilde, pero ¿nos podría decir qué valores cree que ha tomado en consideración el jurado?

Yo no soy quién para resaltar mis valores, ni sé exactamente qué le llevó al jurado a dármele a mí y no a otro. Sí sé que en un momento determinado debieron hablar con sorpresa de que nunca se me había concedido nada a nivel de Ayuntamiento o instituciones. No he sido nunca manipulador ni he pedido a nadie que me proponga. Me enteré mucho tiempo después de que había sido propuesto por Pepe Dioni y la Asociación de Barman.

¿Le hace especial ilusión saber que su nombre fue elegido por los propios ciudadanos donostiarros?

Sin duda, eso me complace y me emociona. Ha sido todo un sueño, como vivido sin ser realidad. Recibir las muestras de cariño que llevo recibiendo por todos los medios, en directo, en la calle, por mail o por teléfono, me tiene alucinado.

Los cocineros serán de los profesionales que más veces han ganado el Tambor de Oro. ¿Los donostiarros



tienen una vinculación especial con la cocina?

La cocina y todo lo relacionado con la hostelería y el turismo tienen un peso especial en Euskadi y en Donostia en especial. Que la cocina sea un puntal en Donostia me parece justo. Llevamos toda la vida siendo un referente. Y somos la única ciudad del mundo donde se festeja el día del patrón vistiéndose todo el mundo de cocineros. Un honor magnífico para nuestra profesión, que fue denostada durante muchísimos años.

¿Qué siente al seguir los pasos de su maestro Luis Irizar, que logró la misma distinción hace 22 años?

El orgullo y la satisfacción de poder haberlo disfrutado a su lado. Es el personaje más generoso que ha habido en nuestra profesión y el que a más gente ha formado. El que más cariño ha transmitido y el

que nunca ha reclamado nada para sí mismo.

¿Cómo suele celebrar el Día de San Sebastián?

Siempre lo he pasado trabajando, excepto una vez hace pocos años en que por determinadas circunstancias cerramos y fuimos en familia a celebrarlo al Gandarias, donde por cierto nos trataron especialmente bien. Pudimos disfrutar luego de la fiesta por la Parte Vieja. Esta ha sido la segunda vez en mi vida, y la primera que participo en la tamborrada en la plaza de la Constitución.

¿Qué le parecen los "menús tradicionales" que van unidos a fiestas como el Día de San Sebastián? ¿Son tradiciones a mantener o el menú debe ir a gusto de cada uno?

Está bien hacer menús, aunque ya no hay unos platos típicos, fuera de las angulas, para

ese día. Pero tener un menú previsto facilita el trabajo en días de mucha afluencia. Nosotros hacíamos menús especiales hace bastantes años, pero ya hace mucho que dejamos elegir a la carta

¿Y usted, se va a dar algún capricho para celebrar el premio?

Sí, ya me los he dado. Empezando por tomar las vacaciones antes del 19 -que ya lo teníamos previsto este año antes de saber nada sobre el Tambor de Oro- hasta disfrutar de la fiesta desde dentro, pasando por celebrar con mi familia al completo varios de los actos y comer juntos en el Emebe de Martín Berasategui. Que además, por sorpresa, nos invitó, no nos quiso cobrar. Y éramos 12 de familia. Martín se ha ocupado desde el minuto uno de ayudarme y poner a mi disposición toda su caballería.

Ya con el Tambor de Oro en casa, ¿cómo se siente? Se ha convertido en uno de los protagonistas principales de la fiesta...

Primeramente lo celebré con una botella de champagne en casa con Ada, mi mujer.

Sí, en los medios he quedado tan desnudito como cuando nací. Se ha contado mi vida, por cierto con mucha delicadeza y cariño, tanto por parte de mi familia como por mis amigos, mi equipo, colegas y gente con la que me he relacionado. No puedo más que dar las gracias muy sinceras a todos y lamento no poder darles un abrazo personalmente a todos. Estoy pensando en hacer algo para mostrar mi agradecimiento a la ciudad y a sus gentes.

Algo tengo que hacer. Me lo pide el cuerpo.

Reforma de la Ley de Propiedad Intelectual

EL 5 DE NOVIEMBRE SE PUBLICÓ EN EL BOE la tan esperada reforma de la Ley de Propiedad Intelectual. Como principal novedad que afecte al sector hostelero cabe destacar la reforma del artículo 157, en el que se ha eliminado la potestad que hasta ahora tenían las entidades de gestión colectiva de derechos de propiedad intelectual, como pueden ser SGAE o AGEDI/oAIE, de fijar tarifas generales unilateralmente sin atender más que a sus propios criterios.

En este sentido, la nueva legislación viene a establecer una serie de criterios que se habrán de respetar a la hora de establecer tarifas generales, tales como el grado de uso efectivo del repertorio; la intensidad y relevancia del uso del repertorio en el conjunto de la actividad del usuario y la amplitud del repertorio de la entidad de gestión, entre los más significativos.

Asimismo, el método para la determinación de las tarifas generales tendrá que ser aprobado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, previo informe de la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC) y previo acuerdo de la Comisión Delegada del Gobierno para Asuntos Económicos.

Otro hecho relevante, pero que a la vez crea una gran inseguridad jurídica, es el deber de crear una 'ventanilla única' que el legislador traslada a las entidades de gestión; un sistema en el que se centralizarán las operacio-

nes de facturación y pago de los usuarios. La ley habla de creación de esta "ventanilla única", impone plazos y su financiación, pero no concreta su funcionamiento ni, lo más importante, si el pago es único y liberatorio para el usuario, de manera que no podría reclamarle ninguna entidad de gestión nada por ningún tipo de concepto. Unido a lo anterior, y en la más pura teoría, la "ventanilla única" se considera en la reforma como una medida de reducción de los costes de transacción y siguiendo esta lógica, esa reducción de los costes debería de traducirse en una reducción de los importes que abonarían los usuarios.

Por último, el texto legislativo establece en su disposición final cuarta que el Gobierno español, junto con los sectores y agentes interesados y en el plazo de un año, preparará una reforma integral de la mencionada Ley de Propiedad Intelectual en la que desde el sector hostelero,



© Morguefile

como uno de los principales afectados, realizaremos nuestras propuestas.

Es decir, los cobros establecidos por la propiedad intelectual serán susceptibles de acuerdo al uso que se haga del producto, teniendo en cuenta la intensidad, el repertorio y los distintos usos del mismo. Por otro lado, y para facilitar los cobros, el pago se llevará a cabo por una única fuente, es decir, el abono a todas las entidades de gestión se realizará mediante una única cuenta o recibo.

Podéis consultar las tarifas en nuestra página web www.hostelariagipuzkoa.com



autore eta argitaratzaileen elkarte nagusia
sociedad general de autores y editores

SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU



SERVICIO de PREVENCIÓN

PREBENTZIO ZERBITZUA

Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la Asociación de Hostelería para los asociados



Gestión de los riesgos laborales
Lan arriskuen kudeaketa

Sesiones mensuales de formación
información en Prevención de
Riesgos Laborales del sector
**Ostalaritza arloko Lan Arriskuen
Prebentzioko formazioan hilabeteroko
saioak**

Sistema APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico **AKPKA sistema: Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisia**

Método preventivo que controla de forma lógica, objetiva y sistemática la producción alimentaria en establecimientos de hostelería, con el objetivo de producir alimentos sanos e inocuos para el consumidor.

Ostalaritza establezimenduetan modu lógico, objetibo eta sistematikoki, elikagai produkzioa kontrolatzen duen badaezpadako metodoa, kontsumitzaileentzako elikagai osasungarriak eta kaltegabekoak produzitzeko helburuarekin.

Asesoramiento en el cumplimiento de la normativa vigente.
Gaur egungo arautegia betetzeko aholkularitza.

Asier Castellano
618 557 830
acastellano@grupocei.net

Entidad homologada para la impartición de los cursos de Manipulación de Alimentos
Janari maneiatzaileetako kursoak emateko entitate homologatua

www.ceiprevencion.net

Ayudas a la formación de la Fundación Tripartita y Hobetuz



EL SECTOR HOSTELERO GUIPUZCOANO CONTARÁ EN 2015 con un incremento sustancial, respecto a 2014, de las ayudas a la formación y el reciclaje profesional. El trabajo combinado de CEI Formación y Hostelería Gipuzkoa ha permitido aumentar en cuatro las ayudas recibidas desde el Estado a través de los fondos que administra la Fundación Tripartita.

Las ayudas de la Fundación Tripartita permitirán realizar cuatro certificados de profesionalidad, con un total de 2010 horas de formación. Estos certificados cubrirán las áreas de sumillería, cocina y atención de sala y barra, aunque estos dos últimos con dos cursos diferentes. La formación se desarrollará en nuestra propia Asociación, en la sede que Fomento de San Sebastian tiene en el barrio de Intxaurrondo (Villa Yeyette) y en el centro de CEI Formación de la calle Zubieta de la capital donostiarra.

El desarrollo de estos cursos formativos ha sido posible gracias a la colabo-

ración, entre otros agentes, de la Sociedad de Fomento de San Sebastián y el Cluster Guztiona, que han facilitado el acceso en condiciones ventajosas a las instalaciones. Un total de 60 profesionales (un 60% de ellos con empleo y el resto en situación de desempleo) podrán acceder a esta formación que iniciará en breve su andadura.

Respecto a los fondos Hobetuz, la resolución del decreto de ayudas para el año 2015 queda muy lejos de las expectativas generadas en el seno de la Asociación. Estas ayudas no resuelven las necesidades de un sector que, como el hostelero, es vital en la configuración de la oferta turística de Gipuzkoa. Serán apenas 11.300 euros de ayuda anual a la formación para un colectivo de cerca de 20.000 trabajadores que, en este año 2015, debe reciclar a muchos de sus profesionales de cara a afrontar, con garantías de éxito, el reto que representa para el territorio la Capitalidad Europea de la Cultura Donostia 2016.



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 porteria a dos aguas con ruedas, ideal para aislar del agua grandes superficies.



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

607.327.535

Ante la proximidad de las elecciones municipales y forales, y teniendo en cuenta que San Sebastián ostentará la Capitalidad Cultural Europea en 2016, hemos querido conocer la opinión sobre el sector hostelero de los candidatos a diputado general de Gipuzkoa de las formaciones con representación en Juntas Generales. El candidato de EH Bildu, Xabier Olano, no ha podido hacernos llegar sus respuestas.

Juan Carlos Cano, candidato por el Partido Popular

“ Las infraestructuras viarias de alta capacidad, el aeropuerto y el TAV son retos estratégicos ”

JUAN CARLOS CANO, PORTAVOZ DEL PP en las Juntas Generales de Gipuzkoa, repite como candidato a diputado general en las elecciones forales del próximo mes de mayo. Considera que la hostelería guipuzcoana es seña de identidad fundamental “de nuestra sociabilidad y de nuestra cultura”, y apuesta por la colaboración público-privada para abordar los retos que a su juicio tiene el sector: la brecha digital respecto a otros sectores económicos; la falta de relevo y emprendimiento generacional; las carencias generalizadas en los ámbitos de comunicación y de orientación al servicio y la falta de capacitación en técnicas de gestión de muchos emprendedores.

¿Se ha iniciado la recuperación económica en Gipuzkoa?

La evolución de las variables que conforman la macro-economía en el conjunto de España nos indica que el crecimiento económico evoluciona favorablemente. Tenemos que seguir perseverando para que la mejora económica se transforme en generación de riqueza y empleo para toda la sociedad. Que la mejora llegue a todos.

Es en este punto donde la sociedad guipuzcoana debe recuperar el liderazgo que fue capaz de conseguir en décadas pasadas. Desde la colaboración



público-privada, debemos recuperar e impulsar el dinamismo guipuzcoano, la cultura del emprendimiento empresarial, la competitividad de nuestra sociedad, de las personas y de las empresas, que nos permitan colaborar y competir con otras sociedades y generar valor, riqueza y empleo. Todo ello debe plasmarse no sólo en proyectos personales sino también en recaudación pública que, desde

la justicia social, financie los servicios públicos, y en política social y solidaridad.

Lamentablemente, todo ello ha quedado huérfano de actuación política con el actual Ejecutivo foral y el nacionalismo en Gipuzkoa, obsesionados con la lucha fratricida por el poder y la soberanía.

Si no lo hacemos, si no priorizamos el impulso a la actividad empresarial y el empleo y segui-

mos “mirándonos el ombligo”, habrá otras sociedades que ocuparán nuestro lugar. Los éxitos pasados no garantizan por sí solo el éxito futuro.

¿Qué valoración hace de la situación de la hostelería en Gipuzkoa? ¿Cuáles son los puntos fuertes y los aspectos a mejorar?

En paralelo a la capacidad de generar empleo y riqueza, la hostelería es en Gipuzkoa seña de identidad fundamental de nuestra sociabilidad y de nuestra cultura, y constituye elemento diferencial de nuestra oferta turística. Es un sector económico con características y necesidades propias y, a la vez, un elemento fundamental de nuestro “paisaje socio-cultural”, y con una exigencia de reconocimiento y de tratamiento público-privado propio.

Los aspectos estructurales que deberían incorporarse a esa colaboración público-privada: la brecha digital del sector respecto a otros sectores económicos; la falta de relevo y emprendimiento generacional; las carencias generalizadas en los ámbitos de comunicación y de orientación al servicio y la falta de capacitación en técnicas de gestión de muchos emprendedores. Estos aspectos forman parte del compromiso de actuación política del PP de

Gipuzkoa para con el sector, desde la colaboración público-privada.

¿Cuáles son los puntos prioritarios relacionados con la hostelería que abordaría con urgencia en caso de ser elegido diputado general?

El planteamiento básico y prioritario de mi actuación ejecutiva, caso de ser elegido diputado general, se centra en tres puntos:

- Incorporar las 51.000 empresas de Gipuzkoa a los objetivos socioeconómicos del territorio: actividad económica; empleo; sostenibilidad medioambiental y recaudación pública necesaria para financiar los servicios públicos y las políticas sociales y de solidaridad. El 88% del empleo en Gipuzkoa lo genera la empresa privada. Es inexcusable e inaplazable incorporar a las empresas a la toma de decisiones. Desde los sectores de autónomos, comercio y hostelería hasta las industrias de alta tecnología. Todas deben ser partícipes y sentirse implicadas en los objetivos como sociedad.

- Recuperar e impulsar la cultura del emprendizaje (creatividad empresarial y asumir riesgo) y la figura del emprendedor/empresario.

- Impulso al incremento de la actividad empresarial y al consumo interno a través de una reducción de impuestos, en la línea de la rebaja aplicada en el conjunto de España.

Particularmente, con la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, apostamos por la colaboración y cooperación en los aspectos estructurales a mejorar, ya descritos en el segundo punto. Y siempre desde la escucha activa.

De igual forma, buscamos la mejora de la competitividad

general del sector y el fomento del empleo. Y consideramos prioritario desarrollar y contribuir al apoyo e impulso a la constitución de un servicio de consultoría de negocio y apoyo al relevo generacional en el sector.

Esta medida fue defendida por el PP en las Juntas Generales, en el debate de Promoción Económica, siendo incorporada a las dos normas forales que se aprobaron. Ante la negativa del actual Ejecutivo a su puesta en marcha, nuestro compromiso se centra en materializarla en la siguiente legislatura.

Teniendo en cuenta las actuales conexiones de Donostia y Gipuzkoa por tierra, mar y/o aire (y sus limitaciones), ¿plantean en su legislatura alguna acción que mejore las conexiones de cara a promover la competitividad de nuestro territorio como destino turístico gastronómico?

Un territorio como el nuestro, que aspira a las más altas cotas de competitividad, empleo y bienestar social, debe ser consciente de la necesidad de articular una sociedad atractiva de una forma integral.

Una de las líneas de actuación estratégica son las infraestructuras de movilidad y transporte, su construcción y su financiación; las infraestructuras viarias de alta capacidad, el aeropuerto y el TAV son considerados por el PP de Gipuzkoa como retos estratégicos.

Una oferta de destino turístico debe incorporar no sólo infraestructuras básicas, sino un valor añadido que nos distinga, así como una difusión y comunicación adecuada a los nuevos modos de decisión.

Pretendemos impulsar el desarrollo de una oferta ho-

telera más adecuada a las necesidades actuales, así como una disponibilidad de aparcamientos más amplia.

Todas las sociedades avanzadas han conseguido articular "Faros Culturales", dinamizadores y capaces de atraer flujos externos. Por ello, apostamos por Tabakalera y por un proyecto de cultura audiovisual como faro cultural de Gipuzkoa.

El triángulo que conforman Bilbao-Gasteiz-Burdeos debe ser completado con una oferta atractiva en Gipuzkoa, que debería ser completada con ofertas museísticas adecuadas y circuitos turísticos bien estructurados.

Este es el compromiso electoral del PP de Gipuzkoa junto a las líneas de actuación y mejoras expuestas en el punto 2, en colaboración con la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa.

Se entiende que hostelería y turismo van de la mano en la revitalización de los centros urbanos de nuestros pueblos y ciudades. ¿Considera que las ayudas ofrecidas a un sector y al otro guardan relación?

La calidad de vida de los guipuzcoanos debe conformarse como "un prisma con diferentes caras". Hay que actuar en diferentes ámbitos sabiendo además que cualquier actuación debe entenderse como dinámica y susceptible de mejoramiento sucesivo.

Y dentro de ello, la revitalización urbanística de nuestros pueblos y ciudades es y será siempre objetivo prioritario de actuación público-privada. Como ciudadanos y sus necesidades y como vecinos y las suyas. Desde la habitabilidad y también desde las indispensa-

bles necesidades de activación económica.

Por supuesto que el sector económico de la hostelería debe estar integrado en las tomas de decisión urbanísticas; somos coherentes con nuestra consideración del sector como elemento fundamental del "paisaje sociocultural".

Si algo ha distinguido al PP de Gipuzkoa es el impulso a la actividad hostelera; y lo hemos demostrado en todos los ámbitos, fundamentalmente en el municipal, competente en aspectos importantes que afectan al sector como urbanismo, peatonalizaciones, aparcamientos, terrazas, etc.

El sector hostelero el 6,3% del empleo del territorio. ¿Plantean algún plan de apoyo específico que mantenga estas cifras?

Como ya he manifestado, la realidad económica del sector y su condición, desde nuestra posición política, como elemento fundamental del "paisaje sociocultural" guipuzcoano, exige un reconocimiento y un tratamiento que planteamos, primero como indispensable y segundo como integral. Entendiendo que una actuación integral y transversal, desde la colaboración público-privada con la Asociación, propiciará unos mejores resultados en todos los parámetros y, en consecuencia, en la generación de riqueza y empleo y por tanto en contribución social, a través de la recaudación pública.

Las actuaciones estructurales ya descritas y las actuaciones "indirectas", como la logística, el urbanismo, el fomento del consumo, la vertebración de una oferta turística integral...conforman un todo que estamos en disposición de proponer políticamente.

Denis Itxaso, candidato por PSE-EE



“Necesitamos abordar un pacto público-privado a largo plazo por la excelencia en el servicio, el equilibrio en sus afecciones acústicas, y la estabilidad en el empleo”.

“Voy a promover una agencia turística que sea capaz de gestionar los excedentes turísticos que genera la capital para que se repartan con inteligencia en el conjunto del territorio”.

“ No concibo Gipuzkoa sin una hostelería potente que nos reúna en torno a una comida, un café o una copa”

¿Considera que se ha iniciado ya la recuperación económica de Gipuzkoa?

Hay algunos datos macroeconómicos que indican un leve repunte de la actividad en el territorio, y no seré yo quien los desprecie, porque comparto las ganas de superar este ambiente lúgubre y esta falta de expectativas que tanto nos pesa. Pero cuidado con los triunfalismos: el número de empresas cotizantes está en cifras

de 2003; los vascos somos los más lentos en recuperar empleo y al cierre de año aún tenemos 46.000 parados en Gipuzkoa. Además, nos encontramos a la cola de España en conversión de contratos temporales en indefinidos con un retroceso del 26% y la precariedad ha avanzado. El nuestro es, a su vez, el territorio con mayor número de trabajadores (60.000) con convenios laborales decaídos, y mucho

del empleo que se genera es temporal, ligado a subvenciones; y las apuestas a largo plazo, como la innovación son muy débiles. Me preocupa sobremanera que tengamos gobiernos grises y burócratas que ni se inmuten con este panorama.

¿Cómo valora la situación actual de la hostelería guipuzcoana? ¿Cuáles cree que son sus puntos fuertes y los aspectos a mejorar?

Precisamente la hostelería y por extensión el mundo de los servicios asociado al turismo y al ocio representa un campo de oportunidades sobre el que necesitamos una reflexión de fondo. En los últimos años, con la desaparición del terrorismo, estamos experimentando un incremento notable de turistas que evidencia el atractivo de San Sebastián y de Gipuzkoa, así como el rendimiento económico que ello puede reportarnos. Pero siguen existiendo problemas endémicos en el sector: una excesiva precariedad en el empleo; dificultades por parte de los hosteleros para encontrar personal cualificado y con compromiso a largo plazo; normas municipales

desfasadas y excesivamente rígidas... En todo caso, creo que hay que poner en valor el enorme esfuerzo que realizan quienes a pesar de los pesares abren nuevos negocios, animan nuestras calles y plazas, generan empleo, arriesgan sus patrimonios y el de sus familias y hacen de Gipuzkoa una referencia en el mundo de la gastronomía.

¿Hay algún punto importante relacionado con la hostelería que crea prioritario y que abordaría con urgencia en caso de ser elegido diputado general?

Siendo como es la hostelería la principal motivación de muchos de los turistas que nos visitan, y siendo como es la hostelería uno de los elementos de socialización más común en nuestro territorio, creo que necesitamos abordar un pacto público-privado a largo plazo por la excelencia en el servicio, el equilibrio en sus afecciones acústicas, y la estabilidad en el empleo. Para eso el sector necesita sentir a la Diputación mucho más cerca y cómplice, y si yo fuese diputado general (o Alcalde de Gipuzkoa, como me gusta llamarlo), acabaría con este ambiente hostil que el Gobierno foral ha instalado en el territorio hacia la actividad económica.

Teniendo en cuenta las actuales conexiones de Donostia y Gipuzkoa por tierra, mar y/o aire (y sus limitaciones), ¿plantean alguna acción para promover la competitividad de nuestro territorio como destino turístico gastronómico?

La clave de nuestras comunicaciones es el Tren de Alta Velocidad. Es el TAV el

que nos ayudará a dar un paso cualitativo definitivo. Es evidente que un transporte rápido, seguro, cómodo y asequible para las largas distancias es necesario para que Gipuzkoa gane atractivo. Nuestra posición geoestratégica, en la frontera con Francia y en la Eurociudad Bayona-San Sebastián, es un factor de competitividad importante, pero necesitamos que se haga realidad la línea Madrid-París por el arco Atlántico y con estación en San Sebastián. En este sentido, me irrita tanto la oposición frontal de los gobiernos de Bildu a la llegada del TAV, como el abandono del Gobierno de Rajoy a los tramos Burgos-Vitoria y el retraso de las obras de la Y Vasca por parte del Gobierno vasco.

¿Qué medidas concretas incluye su programa electoral relacionadas con la hostelería y el turismo? ¿Qué propone para mejorar la capacidad de atracción turística de la oferta hostelera guipuzcoana?

En relación al turismo creo que necesitamos apostar con claridad por una marca de relevancia internacional que es "San Sebastián". Debemos saber hacerlo sin complejos, porque la ciudad es conocida por sus festivales, por su gastronomía y por su belleza. A partir de ahí voy a promover una agencia turística que sea capaz de gestionar los excedentes turísticos que genera la capital para que se repartan con inteligencia en el conjunto del territorio. Una ventana abierta en Donostia sobre los recursos turísticos guipuzcoanos, que exhiba lo

que está pasando en Hondarribia, en Zarautz, en Tolosa, en el Goierri, en Aranzazu, en el Urola, etc. Que oferte paquetes, que informe y facilite los desplazamientos, que ofrezca, coordine e integre recursos turísticos.

Respecto de la hostelería, quizás necesitemos mejorar su promoción exterior, ya que en este momento están surgiendo competidores regionales muy duros a nuestro alrededor que nos amenazan con comernos la tostada. No soy partidario de vivir de las rentas ni de dormirnos en los laureles. Necesitamos redoblar el esfuerzo en comunicación.

Se entiende que hostelería y turismo van de la mano en la revitalización de los centros urbanos de nuestros pueblos y ciudades. ¿Considera que las ayudas ofrecidas a un sector y al otro guardan relación?

Cuando ayudamos con dinero público a atraer más turistas o a mejorar las infraestructuras que hagan de nuestras ciudades espacios atractivos para el visitante, estamos ayudando también a la hostelería, que es uno de los sectores que más directamente se beneficia de ese tipo de políticas. En este sentido, hay algunas políticas urbanas como el método Puerta a Puerta de recogida selectiva de basuras, que además de complicar el trabajo de profesionales y vecinos, ofrecen una imagen deslucida -cuando no sucia- de nuestras calles y plazas que tanto dinero nos ha costado revitalizar. Sin ánimo de polemizar, creo que este tipo de cosas deberían pensarse mejor.

El sector hostelero representa el 6,3% del empleo en Gipuzkoa. ¿Plantean algún plan de apoyo específico para que mantenga estas cifras?

Es evidente, como he dicho antes, que la hostelería es uno de los pilares fundamentales de nuestra economía, y sin embargo la Diputación de Bildu le ha dedicado una atención política infinitamente menor que a la agricultura ecológica, por poner un ejemplo, que representa una parte muy pequeña del sector primario. Pero más allá de ese 6,3% del empleo, creo que tenemos que trabajar para que sea un empleo más estable, no tan precario, mejor cualificado, con vocación de estabilidad. Me consta el enorme esfuerzo que la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa realiza para seguir formando al personal y asegurar una mejor cualificación.

Más allá de eso, la vitalidad del sector hostelero está íntimamente ligada a la bonanza económica. Durante esta crisis se ha evidenciado que el empobrecimiento de la clase media le ha obligado a salir menos, a quedarse en casa, y ello ha contribuido a una tendencia que ya se veía venir desde tiempo atrás. Un cambio en las pautas de consumo que hace que la gente opte por organizar "saraos" en casa. Y eso es una novedad en esta sociedad tan tradicionalmente dada a salir y compartir. Sin embargo, hay lugares en Gipuzkoa, como Eibar, que mantienen un ambiente festivo de calle muy sorprendente. No concibo Gipuzkoa sin una hostelería potente y atractiva que nos siga reuniendo en torno a un café, una comida, o una copa.

Markel Olano, EAJ-PNVren hautagaia

“Ostalariek beraiek erakutsi behar digute non dauden lehentasunak”



MARKEL OLANOK, EAJREN GIPUZKOAKO AHALDUN NAGUSI izateko hautagaiak, lau gai nagusi jorratu ditu Gipuzkoako Ostalaritza Elkartek berarekin izan duen elkarrizketan: ekonomiaren susperraldia, ostalaritzaren sektorea, gastronomia eta turismoa. Bota dituen ideien artean, lurraldeak etorkizunari aurre egiteko lehiakortasuna indartu behar duela azpimarratu du, eta ostalaritza zein turismoa bultzatzeko hartuko lituzkeen neurriak aipatu ditu.

Gipuzkoaren suspertze ekonomikoa hasi dela esango zenuke?

Erakusle guztien arabera, egoerak zerbait hobera egin du; halere, oraindik asko dago egiteko. Etorkizunari aurre egingo diogu lehiakorrak baldin bagara, produktu eta zerbitzu geroz eta hobeak eskaintzen baditugu, alegia.

Nola ikusten duzu Gipuzkoako ostalaritzaren egungo egoera? Zeintzuk

“Ostalaritzaren erronkak: gure zerbitzuak eta komunikazioa hobetzea, eta nazioartera zabaltzea”.



“Ostalaritzan kalitatezko kudeaketa sistema aurreratuak martxan jarri eta sektorearen formakuntza eta espezializazioa garatzeko laguntza egitasmoa garatuko dugu.”

“Gure helburua gaur egun ostalaritzan daukagun enplegu mailari eustea eta enplegu horren kalitate maila handiagotzea izango da”.

den lehentasunak eta Aldundiak, nagusiki, ostalaritzaren promozioan lan egin behar du.

Donostiak eta Gipuzkoak lurrez, itsasoz edota airez dituzten loturak kontuan hartuta (baita mugak ere), turismo gastronomikoa eta ostalaritzaren lehiakortasuna sustatze aldera, zuen legegaldian konexio hauek hobetuko lituztekeen ekintzarik planteatuko al zenukete?

Mugikortasuneko azpiegitura eta zerbitzuek berebiziko garrantzia dute gure herrira eta lurraldera jendea erakartzeko. Alor honetan, bi helburu nagusi ditugu: gure ahalmen eta baliabideen arabera mugikortasun zerbitzuen arteko loturan eta intermodalitatean sakontzea eta Gipuzkoa atzerrian ezagunagoa izateko ko-

munikazio lanean jauzi kalitatibo bat ematea.

Hauteskunde programan, ostalaritzan eta turismoan eragina izango duten zein neurri zehatz aipatzen dituzue?

Batetik, ostalaritzan kalitatezko kudeaketa sistema aurreratuak martxan jartzeko apustua egingo dugu; bestetik, sektorearen formakuntza eta espezializazioa garatzeko laguntza egitasmoa garatuko dugu. Honetaz gain, sektorean komunikazio eta informazio teknologien garapen maila handiagoa lortzeko egitasmoa burutuko dugu, eta, azkenik, sektorearekin lankidetzan komunikazio egitasmo bat egingo dugu atzerrian Gipuzkoa ikuspuntu turistiko batetik erakargarriagoa gerta dadin.

Gure herri eta hirien erdiguneen susperraldiarekin batera doaz ostalaritza eta turismoa. Sektore bakoitzari eskainitako diru-laguntzek lotura badutela esango zenuke? Zalantzarik gabe, ostalaritza eta turismoa erabat lotuta daude. Turismoak alor gehiago ere biltzen ditu, baina gure herrian turismoan gastronomiak eta ostalaritzak duten pisua handia da.

Kontuan izanda ostalaritza lurraldeko enpleguaren %6,3 dela, ehuneko hau mantentzeko lagungarri izango den plan zehatzik aurkeztuko duzue?

Aurretik aipatutako hauteskunde programan hartuko ditugun neurri zehatzez gain, nabarmentzekoa da guzti horren helburua gaur egun ostalaritzan daukagun enplegu mailari eustea eta enplegu horren kalitate maila handiagotzea dela.

uste duzu direla dituen puntu sendoenak eta zeintzuk hobetu beharreko aldeak?

Nire ustez Gipuzkoako ostalaritza maila handikoa da; oro har, kalitatezko zerbitzua eskaintzen du eta indargune handiak ditu: esaterako, kreatibitatea, pertsonen gizatasun maila edota zerbitzua. Bestalde, erronka handiak ere badaude: gure zerbitzuak hobetzea, komunikazioa, nazioartera zabaltzea, eta abar.

Diputatu nagusi izateko aukeratua bazina, ostalaritzarekin zerikusia duen zein arlo nabarmenduko zenuke? Zein gairi emango zenioke lehentasuna?

Lehenik eta behin, alor honetan Gipuzkoako Foru Aldundiak lan bateratua egin beharko luke Udalekin eta Eusko Jaurlaritzarekin; baita ostalariekin beraiekin ere. Nire ustez, ostalariek beraiek erakutsi behar digute non dau-

Lo más importante para los clientes es la profesionalidad del camarero



Hostelería Gipuzkoa agradece el trabajo realizado por los alumnos de 4º curso de la especialidad de Marketing de LADE-Deusto, junto con Iñaki García Arrizabalaga, profesor titular de Marketing de la Universidad de Deusto

UN ESTUDIO REALIZADO POR ESTUDIANTES DE CUARTO CURSO DE LA especialidad de Marketing de LADE-Deusto para Hostelería Gipuzkoa sobre calidad del servicio de terrazas en Donostia desvela que los clientes valoran la profesionalidad de los camareros por encima de su asertividad o simpatía. El análisis concluye que la limpieza es también un elemento de especial importancia y que los visitantes echan en falta una carta de pintxos para no tener que acercarse hasta la barra para conocer las op-

ciones. De igual forma, buena parte de los encuestados admite que en muchos casos duda de si existe o no servicio de terraza, y tampoco saben si debe pagar al ser servido o justo antes de despedirse.

Este estudio pretende ser una herramienta para mejorar el servicio de terrazas en Donostia y para detectar sus puntos de mejora. A través de 255 entrevistas, se ha analizado la situación actual de este tipo de establecimientos en la ciudad, así como los hábitos de consumo de

El estudio concluye que la limpieza es un elemento de especial importancia y que los visitantes echan en falta una carta de pintxos para no tener que acercarse hasta la barra para conocer las opciones

los clientes y sus expectativas. Los resultados se han segmentado por sexo y por edades, en tres grupos: de 18 a 30 años, de 31 a 50 años y de 51 a 70 años.

Junto a las entrevistas, el estudio ha incluido la realización de encuestas directas y visitas secretas (mystery shopping) a establecimientos seleccionados. La recopilación de opiniones de 450 personas a través de los tres sistemas ha permitido medir elementos como la percepción de la relación calidad/

Las terrazas obtienen un 7 como nota media

Las personas entrevistadas han valorado de forma genérica las terrazas de Donostia con un 6,95 sobre 10, un notable que presenta un claro margen de mejora.

Divididos por edades, es llamativo que el sector de edad que mejor valora las terrazas es el de 51-70 años, que le otorga un 7,16, mientras que el más crítico es el más joven, el de 18-30, que se queda en una nota de 6,80 de media.

Por sexos, las mujeres tienden a valorar mejor este servicio, aunque con una mínima diferencia respecto a los varones, ya que le dan un 7,01 de media frente a 6,85 que marcan los hombres.

Además, los valores que más influyen en un cliente a la hora de repetir en días posteriores en una terraza son el servicio rápido, la buena elaboración de las bebidas, la cercanía con el hogar (alojamiento), el diseño acogedor y los precios atractivos.

precio entre los clientes de terrazas, así como su valoración de la limpieza, tiempo de espera, atención del personal, ambiente, ubicación y servicios adicionales de cada establecimiento.

Parámetros estudiados en 22 establecimientos

El estudio ha incluido visitas anónimas a 22 diferentes te-



rrazas de la ciudad, ubicadas en los barrios de Amara Berri, Gros, Centro, Parte Vieja, Egia, Intxaurreondo, Antigüo, Sagües, Martutene, Reyes Católicos, Loiola y Amara Viejo. La elección de las fechas se acometió con el propósito de buscar momentos de gran afluencia de público, por lo que se optó por el puente del 1 de mayo.

Los parámetros medidos por el estudio han sido: uniforme (o no) de los empleados, limpieza antes, durante y después de la consumición; y tiempos de espera. Este último dato se ha subdividido atendiendo a las siguientes fases: contacto visual, atención (pregunta en mesa), servicio de la comanda, contacto visual para solicitar la cuenta, entrega de la cuenta, contacto visual para efectuar el pago, pago y entrega de vueltas y ticket.

Los resultados revelan que el 54,54 % del personal de los bares visitados no iba uniformado. De forma signi-

ficativa, los bares ubicados en zonas turísticas cuentan con vestimenta uniforme en el 70% de los casos, mientras que en el resto de barrios este porcentaje apenas llega al 11%.

Resultados del estudio: limpieza y tiempos de espera

En cuanto a la limpieza, medida de 1 a 3, la media de los establecimientos estudiados ha sido de 1,8. En este apartado, las principales carencias se han detectado mientras se realiza la consumición, ya que en general las mesas se recogían antes y después de las consumiciones. Los establecimientos ubicados en zonas turísticas han obtenido mejores notas en este apartado que el resto.

Respecto a los tiempos de espera de los clientes, el estudio muestra que el tiempo medio para el primer contacto visual es de poco más de un minuto, mientras que para ser atendido hay que

Los bares ubicados en zonas turísticas cuentan con vestimenta uniforme en el 70% de los casos, mientras que en el resto de barrios apenas llega al 11%

esperar 107,71 segundos. El pedido llega, en promedio, a los cuatro minutos, y para recibir la cuenta es preciso aguardar dos minutos. Minuto y medio se tarda en pagar, una vez recibida la cuenta, y algo menos de minuto y medio en recibir las vueltas.

La conclusión del estudio, a la vista de estos datos, es que el tiempo para dar la cuenta una vez solicitada podría ser acortado en muchos bares, ya que la media baja gracias a los establecimientos que entregan la nota en el mismo momento de servir

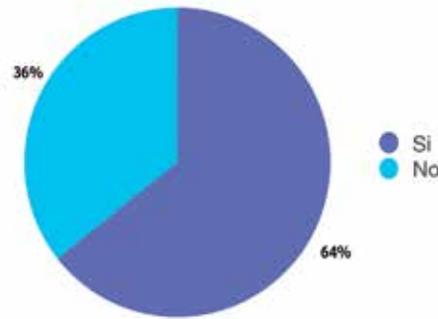
las consumiciones, con lo que en estos casos el tiempo de espera es cero. Por zonas, también son más eficientes a la hora de atender a los clientes los bares de zonas turísticas, que tardan menos en tomarles la nota, sacar las consumiciones y cobrar.

Dudas de los clientes

Entre las conclusiones del estudio, se constata que buena parte de los clientes entrevistados han admitido dudas frecuentes sobre si un establecimiento dispone de servicio de terraza o hay que pedir en la barra.

De igual forma, una de las quejas más habituales es el excesivo tiempo de espera en determinados establecimientos, que empuja a algunos clientes a acudir directamente al mostrador para abonar las consumiciones.

¿Estaría dispuesto a pagar un sobrepago para disfrutar de un servicio de terraza?



¿Cuánto estaría dispuesto a pagar como máximo de sobrepago?



La importancia del tabaco

El estudio ha analizado también el impacto de la ley antitabaco y su repercusión sobre las terrazas. Un 44,3% de los clientes de terraza admite que las ha elegido para poder fumar, un porcentaje significativamente alto. Sin embargo, es llamativo que del 55,7% restante, muchos no fumadores aseguran que antes de buscar mesa se fijan si hay algún fumador cerca, porque les molesta el humo. Por ello, entre las conclusiones del trabajo se aconseja mejorar la aclimatación de las terrazas para tratar de contentar tanto a unos como a otros.



15% DESCUENTO
PARA LOS TRATAMIENTOS DE
DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

ENTREGA GRATUITA
A TODOS LOS ASOCIADOS
DE DOSSIER INFORMATIVO PARA
LA PREVENCIÓN Y EL CONTROL.

TOLERANCIA CERO
CONTRA LAS PLAGAS



DONOSTIA: Pº Ubarburu, 53 · Local 5 A,
 Polígono Industrial 27. 20014 Donostia.
 Tel./fax: 943 445 851

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

Reconocimiento a los voluntarios de la Behobia SS

La enorme afluencia de personas para participar o disfrutar de la Behobia - San Sebastián exige la movilización de cientos de voluntarios para que la prueba sea, año tras año, todo un éxito



La satisfacción de los voluntarios por el trabajo realizado quedó patente en la fiesta que se celebró tras la carrera.

EL 9 DE NOVIEMBRE SE CELEBRÓ EN LA CAPITAL GUIPUZCOANA LA 50 edición de la Behobia-San Sebastián, un evento que representa mucho más que una carrera para nuestra ciudad; ya que atrae cada año un gran número de participantes y asistentes que llenan nuestras calles y comercios. Se ha convertido en un acontecimiento con una afluencia masiva de gente, que exige la colaboración de toda la ciudad para lograr que se desarrolle con el éxito que acostumbra. Pero sobre todo, es imprescindible la ayuda que cada año ofrecen de manera desinteresada muchos voluntarios.

Tras la carrera, y en forma de agradecimiento, es tradición dar una fiesta donde los protagonistas son los voluntarios. Hostelería Gipuzkoa, junto con varios establecimientos de la ciudad, quiso tener también un detalle y aprovechó esta fiesta para sortear 20 cenas

y comidas entre los asistentes. Los afortunados pudieron disfrutar de las especialidades de Casa Vallés, La Vaca, Zorroaga, La Venta de Curro, Bodega Donostiarra, Casino Kursaal-La Boule, Bideluze, Bully y Ni neu; todos ellos establecimientos de San Sebastián que quisieron contribuir a este reconocimiento.

También se quiso tener un gesto con el primer guipuzcoano y la primera guipuzcoana en alcanzar la meta, por representarnos en los puestos más altos. Ambos recibieron un vale para disfrutar con un acompañante de una cena en el restaurante Txantxangorri de Hondarribia o en el asador Lagunak de Zarautz. Y también hubo un premio para el primer veterano y la primera veterana, que recibieron un vale para disfrutar con un acompañante en Casa Urola o en Juanito Kojua, ambos de Donostia.

Ostalaritzan belaunaldi txandaketa bermatzeari buruzko proiektua abian da

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIKO BERRIKUNTZA DEPARTAMENTUAK

Ostalaritza Elkarteari lagunduko dio gure lurraldeko sektorean belaunaldi txandaketa arrakastatsua lortzeko gakoak zeintzuk diren aztertuko dituen proiektua gauzatzen. Gure elkartekideek negozioa eskuz aldatzearen inguruan dituzten beharrei erantzuteko helburua du ekimenak.

Azken hamar urteotan, porrot bat baino gehiago bizi izan du gipuzkoar ostalaritzak, hainbat establezimenduren

jarduera jabe berriei pasatzeko garaian. Horrela gertatu zaie erabat finkatuta zeuden zenbait negozio tradizionalei, arduradunek erretiroa hartzerakoan ez dutelako jarraipenik izatea lortu. Egoera horren aurrean, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak asmo handiko lan plana osatu du, belaunaldi txandaketa behar bezala burutu ahal izateko baldintza egokiak ezagutzeko.

Zentzu horretan, Prospektiker enpresaren laguntza izango du elkarteak. Gi-

puzkoako enpresa hori aditua da azterlan eta hobekuntza proiektuetan, antzerako ekimenak garatu baititu azken urteotan Instagirentzat (elekttrizitate eta gas instalatzailen Gipuzkoako elkarte) eta Arozgirentzat (Gipuzkoako arotzen elkarte). 2015eko lehen hiruhilekoan gauzatuko dute ikerlana eta, lortutako emaitzen arabera, gai honen inguruko zerbitzu espezifikoak eskaintzeko aukerak aztertuko ditu elkarteak. Behar bezalako belaunaldi txandaketari esker,

ohiko eskaintzaren eta zerbitzuaren funtsa mantendu ahal izango du sektoreak. Hori da, hain zuzen, gure lurraldearen erakargarritasun turistikoaren oinarrietako bat.

Ostalaritzaren ezagutza sakona, Prospektikerren ekarpen teorikoa eta elkartekideen konfiantza dira belaunaldi txandaketan laguntzeko sortuko dugun zerbitzuaren zutabeak. Aurreikuspenen arabera, 2015 urtea amaitu aurretik jarriko dugu martxan eskaintza hori.

Éxito de la II Semana del Vino de Rioja Alavesa y del Queso Idiazabal

CON EL APOYO DE LA VICECONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA DE GOBIERNO VASCO y la colaboración de la Diputación Foral de Gipuzkoa, Hostelería Gipuzkoa ha organizado recientemente la II Semana del Vino de Rioja Alavesa y del Queso Idiazabal. Entre el 6 y el 14 de diciembre, 54 establecimientos se sumaron a la iniciativa, que cumplió sus objetivos con creces; visibilizar los productos y fomentar su consumo.

Durante nueve días, los clientes de estos bares pudieron disfrutar del maridaje de Vino de Rioja Alavesa y una ración o pintxo de Queso Idiazabal. A la vista del balance final, está previsto que se pongan en marcha iniciativas similares, siempre dentro del proyecto Kalitatea.

Los 54 establecimientos participantes en esta II Semana se encuentran ubicados en 15 municipios. En concreto, se han sumado Kako (Astigarraga), Basterretxe (maxi erosi) y Laja de Azkoitia; Etxe Zuri y Sagasti Zahar de Azpeitia; Akelarre, Asador Kattalin y Basakana de Beasain; Seven Clovers Irish pub (Deba), Birjiñape (Eibar), Stick y Zuketz de Rentería; Azken Portu, Beko Errota y Txantxangorri de Hondarribia; Casa Estebenea, Danako, Euskalduna, Faisan y Puiana de Irun, Allerru y Asador Riojanos (Lasarte-Oria), Kailde (Lezo), Arizpe y Bide Alde de Oiarzun y Café Frontón (Tolosa). Y en San Sebastián, 721, Amarako Abadia, Aratz, Bikutz, Casa



ABENDUAK 6-13

Eskaintza

ARABAKO ERRIOXAKO

ARDOAREN ETA IDIAZABAL

GAZTAREN II. ASTEA

TABERNA ETA JATETXE PARTAIDEAK

ASTIGARRAGA: Kako / **AZKOITIA:** Basterretxe, Laja / **AZPEITIA:** Etxe Zuri, Sagasti-Zahar / **BEASAIN:** Akelarre, Kattalin, Basakana / **DEBA:** Seven Clovers Irish Pub / **DONOSTIA:** 721, Amarako Abadia, Aratz, Bikutz, Casa Vergara, Elizalde, Gandarias, Gasteiz, Haizea, Hidalgo 56, Kata.4, Koskorra, La Boule, La Fábrica, La Venta de Curro, Labrit, Larrun, Manex, Manex, Tiburcio, Txalupa, Txokolo, Ubarrechena, Ur Gain, Urbano, Via Fora, Zarika, Zorroaga / **EIBAR:** Birjiñape / **ERRENTERIA:** Stick, Zuketz / **HONDARRIBIA:** Azken Portu, Beko Errota, Txantxangorri / **IRUN:** Casa Estebenea, Danako, Euskalduna, Faisan, Puiana / **LASARTE:** Allerru, Riojanos / **LEZO:** Kailde / **OIARTZUN:** Arizpe, Bide Alde / **TOLOSA:** Café Frontón

Vergara, Elizalde, Gandarias, Etxeberria, Gasteiz, Hidalgo 56, Kata.4, Koskorra, La Boule, La Fábrica, La Venta De Curro, Labrit, Larrun, Manex, Tiburcio, Txalupa, Txokolo, Ubarrechena, Urbano, Via Fora, Zarika, Zorroaga y Haizea.

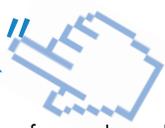
Como prueba de la apuesta de los proveedores por el proyecto Kalitatea, Latxa Es-

nea Koop. Elk. ha apoyado la iniciativa al encargarse de proporcionar el queso a los establecimientos; mientras que el vino ha procedido de las bodegas Ruiz De Viñaspre, Eguren Ugarte, Córdoba Martínez, Pagos de Leza, Frías del Val, Agrícola Labastida, H. Bello Berganzo, Gil Berzal.

Con esta ya son cinco las semanas organizadas por el

proyecto Kalitatea, creado con el fin de promover el consumo de los productos autóctonos. Cada vez son más los establecimientos que deciden participar en estas campañas y que gracias a ellas, y fuera de las mismas, apuestan por los productos locales y por ofrecer a sus clientes la posibilidad de disfrutar de lo local.

Eatgipuzkoa, los restaurantes guipuzcoanos en un "click"



CERCA DE MEDIO CENTENAR DE RESTAURANTES de Gipuzkoa se han sumado a la central de reservas on line Eatgipuzkoa. Esta plataforma permite a los establecimientos gastronómicos recibir y gestionar reservas de forma rápida, tanto a través de su página web o Facebook como mediante el portal de la central www.eatgipuzkoa.com.

El objetivo de este sencillo gestor es facilitar las reservas a los interesados, promocionar los restaurantes guipuzcoanos mediante su página web y acercarlos a las tecnologías emergentes. Todas estas prioridades han estado muy presentes en el trabajo

de la empresa donostiarra The Movie Internet Software, especializada en el desarrollo de tecnología online para el sector turístico, a la hora de materializar este proyecto, que también ha contado con el impulso de Hostelería Gipuzkoa.

Eatgipuzkoa es, además, una plataforma colaborativa donde cada restaurante tiene opción de promocionar su local con una completa información sobre el mismo, como los servicios que ofrecen, novedades de la carta, ofertas especiales o su ubicación. Estos datos estarán además disponibles en diferentes idiomas. Asimismo, esta

nueva forma de realizar reservas permite tanto al turista como al ciudadano acceder rápidamente y en cualquier momento a un listado amplio de restaurantes guipuzcoanos, que podrá clasificar por tipo de ambiente, oferta gastronómica, ubicación geográfica o precio. También incorpora la búsqueda por número de comensales que permite a los grupos de personas encontrar rápidamente los restaurantes con esa disponibilidad. Utilizar la aplicación es tan sencillo como introducir la fecha en la que se desea hacer la reserva. En caso de tener disponibilidad, la petición se registra automáticamente en



el libro electrónico de reservas del restaurante y se envía, a su vez, por correo electrónico. El responsable del establecimiento hostelero puede acceder al libro virtual de reservas y verificar el estado en tiempo real. Esta iniciativa está abierta a cualquier restaurante del territorio, ya que no hace falta estar asociado a Hostelería Gipuzkoa para beneficiarse de la labor promocional de eatgipuzkoa.com.



KOMUNIKAZIO ETA
MARKETING-A
MARKETING Y
COMUNICACIÓN

- HOSTALARITZARAKO MARKETING ZERBITZUAK.
- ERAKARRI BEZERO BERRIAK.
- DEI IEZAGUTU ZURE IDEAK EZAGUTU ETA NEGOZIOA PROIEKTATZEKO.
- SERVICIOS DE MARKETING PARA RESTAURACIÓN.
- TE AYUDAMOS A CAPTAR NUEVOS CLIENTES.
- LLÁMANOS PARA COMPARTIR IDEAS Y PROYECTAR TU NEGOCIO.

Illarra bidea 4
20018 Donostia - San Sebastián
902 335 333

SEGURO DE DECESOS FIATC

Hasta un
50%
de ahorro
respecto a otros
productos del
mercado.

COMPLETO, INNOVADOR
Y DE CALIDAD.

Nuevas
coberturas:

- Elaboración de testamento
- Testamento vital
- Gestión del final de la vida digital

Desde
2€
al mes.



Vajilla Martín Berasategui

AHORA, CON UN OBSEQUIO
POR CONTRATAR.



Crepera



Cocina al vapor



Más información:

NAHIA 21 CORREDURIA DE SEGUROS

C/Amezqueta 7 entro Izda • 20010 • Donostia • seguros@nahia21.es • Tfno: 943 45 44 46

Un regalo a elegir entre una vajilla Martín Berasategui, una crepera y una cocina al vapor para nuevas contrataciones entre el 15 de diciembre de 2014 y el 30 de abril de 2015 (fechas de efecto entre el 15 de diciembre de 2014 y el 31 de julio de 2015). Mínimo 2 asegurados en póliza, prima mínima anual de 110 euros y forma de pago anual, semestral o trimestral (en caso de pago trimestral la prima mínima por recibo será de 55 euros). En la modalidad U00 mínimo 1 asegurado y un único pago.

FIATC
S E G U R O S

ALEJANDRO DANS- Restaurante Abakando

“ Un restaurante de nuestro perfil no puede vivir al margen de todos estos cambios ”

ALEJANDRO DANS, RESPONSABLE DEL RESTAURANTE ABAKANDO DE DONOSTIA, valora positivamente la plataforma de reservas online Eatgipuzkoa. La iniciativa, que lleva en funcionamiento desde otoño de 2014 y que cuenta ya con medio centenar de participantes locales, es una “buena idea” para Dans.

Cada vez es mayor el uso de Internet, redes sociales o dispositivos móviles para cualquier cosa. ¿Piensa que este cambio de hábitos puede ser una oportunidad para el sector?

Sea oportuno o no, es indu-

dable que hay que adaptarse a ello, y tratar de aprovechar las posibilidades que ofrece la relación directa con el cliente potencial.

¿Qué les llevó a querer formar parte de Eatgipuzkoa?

Fuimos invitados a ello y nos pareció una buena idea que se creara un buscador de restaurantes de raíz guipuzcoana, de carácter local, que ofreciera al cliente, sobre todo extranjero, más opciones a la hora de decidirse. Pero, sobre todo, nos pareció muy interesante la posibilidad de hacer reservas directas, como se reservan

hoteles o vuelos en Internet, al momento.

¿Son las tecnologías emergentes una de las apuestas estratégicas de Abakando?

Se trata de adaptarse a la clientela de estos tiempos, nacional y extranjera, que usa cada vez más los dispositivos móviles e Internet en todo tipo de ámbitos, y el nuestro no es una excepción. Y aunque es un sector comercial distinto a otros, y lleva otro ritmo de adaptación a los tiempos, no cabe duda de que hay que hacer todo lo posible por adaptarse.

¿Cómo influyen estos cambios en la forma de trabajar y consumir en la cuenta de resultados de un bar?

Suponen, por un lado, bastante más esfuerzo y trabajo, pues hay que estar pendiente de muchos más frentes, por ejemplo: cuando se modifica la carta o se ofrece un menú para tal fecha o periodo, hay que corregir la página web del propio restaurante, la de aquellos buscadores en los que te anuncias, el Facebook, los soportes del propio establecimiento... Luego está el tema de las reservas, que ya no se recogen sólo vía telefónica sino a través de varias páginas web, gestionar los cupos, la promoción, etc. ¿Compensa? No hay otra. Un restaurante de nuestro perfil no puede vivir al margen de todos estos cambios.

eat
GIPUZKOA

REGÍSTRATE GRÁTIS
y empieza a recibir más reservas

☎ 943 40 41 10

Sistema de reservas especialmente desarrollado para los restaurantes de Gipuzkoa.

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

www.eatgipuzkoa.com

reservas online desde el móvil

Central de reservas en restaurantes de Gipuzkoa

Ainara Oruezabal, Kiruri jatetxea

“Zazpi Amets bezalako ekimenek euskal sukaldaritza bultzatzen dute”

ZAZPI AMETS GOURMET EKIMENAK hilabeteak daramatza tokiko eta kalitatezko produktuen erabilera sustatzen Gipuzkoako hainbat jatetxetan. Egitasmoa Gipuzkoako zazpi establezimenduk aurkeztu zuten iaz, Kalitatea ekimenaren baitan, Euskal Herriko produktuak erabiltzeko konpromisoa bermatuz, taldeko, ezkontzetako, jaunartzetako edota bestelako menuetan. Proiektuarekin bat egin berri duen Azpeitiko Kiruri jatetxe-ko Ainara Oruezabal proposamen honek izan duen harreraz mintzatu zaigu.

Zer dela eta erabaki zenuen Zazpi Amets Gourmet proiektuan parte hartzea? Ekimen honek guk betidanik erabili izan ditugun elikagaiak bultzatu nahi dituelako. Gure sukaldearen oinarria da etxeko produktua eta, beraz, Zazpi Amets Gourmet egitasmoan parte hartzeak onura besterik ez zigula ekarriko ikusi genuen, garena sustatzeko aukera bikaina iruditu baitzitzaigun.

Tokiko produktuak bultzatzeak zein onura ekar diezaiokete jatetxeari? Jendeak kalitatezko produktuak jatea gustuko du oso, eta Zazpi Amets bezalako ekimenek, hain zuzen, bertako lehengaiak eta sukaldaritza sustatzen dituzte. Halaber, goi mailako euskal produktuen



Kiruri jatetxearean jangela.

erabilera bermatzeaz gain, bezeroei gure lana erakusteko aukera ezin hobea eskaintzen digu Zazpi Ametsek.

Badago esaten duenik urte askoz kanpotik ekarritako produktuak nagusi izan direla ostalaritzan, baina gero eta gehiago ari garela hemengo lehengaiak baloratzen. Hala uste al duzu? Zer dela eta gertatu da ikuspuntu aldaketa?

Azken urteotan nabaria da bertako elikagaiekin dagoen sentsibilizazioa. Urte asko pasa ditugu kanpora begira eta orain, bueltan, bertakoa baloratzen hasi da jendea. Garai batean kanpokoak hobea zela uste zen, bertakoa ez zen behar bezala baloratzen. Zorionez, sektore eta eragile ugariaren artean egindako lanari esker, berriz ere baloreak berreskuratzen hasi

gara. Gure kasuan, bizi osoko bezeroak mantendu ditugu eta, beraz, ez dugu gehiegi nabaritu joera aldaketa hori. Hala ere, egia da gaur egun interes handiagoa pizten duela bertako produktuen lanketak, eta bezeroek gero eta gehiago galdetzen digutela elikagaien jatorriaren inguruan. Lehen galdegiten ez zuenak orain egiten du. Konpromisoa daukagula ikusten dute; bertakoa zaintzen dugula. Hori dela eta, bueltatu egiten dira, gure sukaldaritza ezagutzen jarraitzeko.

Tokiko produktuak jate-txeetan oso garesti eskaini izan direla esan izan da maiz. Zer deritzozu honen inguruan?

Guk beti eskaini izan ditugu arrazoizko prezioak. Hornitzaileak esaten digu zenbatean dagoen eta guk mantendu egiten dugu; zentzu horretan ez dugu prezioarekin jolasten.

Menuen aldetik abantailak al ditu bertako osagaiak erabiltzea? Zein da zuen proposamena?

Bai, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartera bidali genuen proposamenak oso ondo funtzionatu du. Halere, Kirurin maiz egiten ditugu menu aldaketak, eta kartan edo menuarekin batera ezagutzera ematen ditugu, jatetxean bertan.

Horrelako ekimenak ostalaritza bizitzen ari den egoera honetan lagungarri direla esango al zenuke?

Bai, horrelako ekimenak beti dira mesedegarri. Bezeroei gauza berriak ikustea asko gustatzen zaie; gero probatzera ausartzen diren edo ez, beste gauza bat da. Gure kasuan animatzen dira, badakite eta oso tradizionalak garela.

Zazpi Amets Gourmet egitasmoarekin izaten ari zareten esperientzia onuragarria al da?

Hala izaten ari da. Esperientzia onuragarria da oso, eta errepikatze modukoa. Hemengo produktuak bultzatzea oso ondo dagoela argi daukagu.

Proyecto de mejora de la competitividad del sector hostelero de Eibar



©Leire Iturbe

DESDE MEDIADOS DEL AÑO PASADO, LA VILLA ARMERA está de moda y ocupa cientos de titulares en radio, prensa, televisión y medios on line. Conscientes de esta realidad, el ayuntamiento de la localidad solicitó a Hostelería Gipuzkoa su colaboración en la primavera del año 2014, de cara a analizar el sector hostelero local y elaborar un plan de mejora de su competitividad.

El planteamiento de la colaboración se enmarcó, desde el principio, dentro de un proyecto municipal más amplio que tiene como fin explotar todos los recursos turísticos de la localidad y convertir a Eibar en un referente del turismo guipuzcoano de interior. La tradición en el mundo de la armería y el ciclismo, su ex-

celente ubicación geográfica en el corazón de Euskadi, su notoriedad futbolística o su inmejorable ambiente hostelero son algunos de los elementos sobre los que estructurar una oferta turística atractiva.

Un trabajo de análisis sectorial exhaustivo

Hostelería Gipuzkoa ha trabajado, desde el pasado mes de mayo, en colaboración con la empresa de estudios sociológicos Siadeco de cara a analizar en profundidad la situación del turismo en la localidad y, más en particular, del sector hostelero.

Durante los meses de julio, agosto y setiembre, dos técnicos de Hostelería Gipuzkoa visitaron y encuestaron 135 de los 152 establecimientos

El buen ambiente en las calles de Eibar y la notoriedad de la localidad son aún mayores desde el ascenso de su equipo a Primera.

hosteleros censados en Eibar, a fin de conocer la situación de la oferta del sector y poder valorar las líneas de mejorar. Por su parte, la empresa Siadeco desarrolló un análisis de la demanda hostelera mediante una encuesta, a pie de calle, a 400 clientes de la hostelería eibarresa. Este trabajo de carácter cuantitativo fue complementado con un trabajo cualitativo a través de entrevistas en profundidad a 12 líderes de opinión de los sectores turístico y hostelero locales.

Lo primero que destaca del análisis realizado es el buen trabajo del sector hostelero

local durante los últimos años, ya que ha sabido configurar una oferta que ha permitido a Eibar detentar la capitalidad comarcal del ocio vespertino y nocturno. La villa ha logrado, con su ambiente de las tardes/noches, ser la envidia de muchos municipios colindantes. Buena parte de la culpa de todo ello la tiene el trabajo bien hecho de una hostelería que ha sabido fidelizar su parroquia y captar clientela de otras comarcas contiguas.

El "buen hacer" de la hostelería local se evidencia en varios datos. El más destacado es el efecto de la crisis sobre el cierre de establecimientos de la localidad. Mientras que en Gipuzkoa, en los últimos 6 años, se ha reducido en un 10% la oferta hostelera por habitante, en Eibar esta reducción ha sido de tan solo un 5%.

Convertir la notoriedad del municipio en empleo y riqueza

El objetivo último del proyecto de colaboración entre Hostelería Gipuzkoa, Siadeco, la hostelería local y el ayuntamiento es convertir la notoriedad de la que hoy goza el municipio, y que sin duda durará como mínimo hasta junio de 2016, en empleo y riqueza para la localidad y su entorno más cercano.

Para ello se hace necesario trabajar para que la base de notoriedad alcanzada impulse el deseo de visita y la experien-



©Leire Iturbe

cia en la localidad. A partir de ahí, se tratará de aumentar la fidelización del cliente y la prolongación de su estancia.

Las bases para desarrollar este trabajo de puesta en valor de los recursos turísticos de la localidad pasan, en primer lugar, por la concienciación de las autoridades sociales del peso que puede alcanzar el sector turístico en la localidad. Deben aprender a nutrirse de los recursos museísticos, deportivos, culturales, formativos e industriales de la ciudad para articular una oferta sólida. En este contexto, la labor de la hostelería local es la de acompañar al visitante en su experiencia y completar la misma con una calidad en los servicios ofertados "a prueba de bomba".

Un ambicioso plan de actuación sectorial

A partir del análisis de la oferta y la demanda hostelera de la localidad se ha realizado un análisis DAFO (debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades) que describe

la situación y sienta las bases de actuación.

Las grandes líneas sobre las que se va a trabajar son: la formación en contenidos de nicho que faciliten una actualización de la oferta hostelera; el apoyo a la inversión en el sector a través de un Plan Renove de la hostelería; la actualización de la normativa sectorial en materia hostelera y la mejora de la interlocución dentro del propio sector y entre este y la administración municipal.

Las bases de actuación son sólidas, ya que cuentan con una clientela fiel, un sector amplio y muy profesional, una capitalidad del ocio nocturno reconocida en la comarca y una implicación encomiable de las autoridades locales en todo proceso. Hostelería Gipuzkoa se ha comprometido a apoyar el proyecto de mejora de la competitividad sectorial que se va a acometer, y su ajuste a las nuevas demandas que el turismo plantea, aportando para ello conocimiento y personal experto en el sector.



©Leire Iturbe

Mintzo eta Pintxo, euskal pintxo-potea

AZAROAN ETA ABENDUAN MINTZO ETA PINTXO ospatu zen Gipuzkoako hainbat herritan. Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, CEI taldearekin eta Gipuzkoako Foru Aldundiarekin batera, sortu duen euskal pintxo-potea da hori.

'Euskara barra(z) barra' leloarekin, ekimen honek Gipuzkoako ostalaritzan euskararen erabilera sustatzea zuen helburu, hizkuntzaren normalizazioan aurrerapauso eman dezagun. Horretarako, ostalaritzan gaur egun boladan den praktika aukeratu eta euskaldun bihurtu genuen azaroko egun batean eta abenduko beste batean.

Pintxo-poteak azaroaren 6an eta abenduaren 4an ospatu ziren, Donostian eta Erreterian; eta azaroaren 7an eta abenduaren 5ean Irunen. Gune horiek aukeratu genituen, bertan Gipuzkoako pintxo-poterik arrakastatsuenak dituztelako. Guztira, hiru udalerrietako zortzi establezimenduk hartu zuten parte: Donostian, Amarako Abadia, Café Bar Iruña eta Topo Bide; Erreterian, Lekuzaharra, La Cepa eta Zuketz; eta Irunen, El Humo eta Gaztelumendi.

Bilatzen genuena ostalaria eta bezeroa elkarren artean euskaraz aritzea zen, baita bezeroen artean euskaraz mintzatzea ere. Garrantzitsuena euskal hizkuntzaren erabilera sustatzea zen; bakoitzaren hizkuntza-maila alde batera utzi eta lotsarik gabe hitz egitea. Askotan ez daukagu euskara praktikan jartzeko giro lasaia izateko aukera, eta horrexegatik pentsatu genuen ekimen

Ekimenak Gipuzkoako ostalaritzan euskararen erabilera sustatzea izan du helburu

Ostalaria eta bezeroa elkarren artean euskaraz egitea nahi genuen

Euskal hitzkuntza ikasten ari dirennek eroso aritzeko giroa izan dugu

Donostiako, Irungo eta Erretereriako zortzi establezimenduk hartu dute parte proiektuan.

hau oso interesagarria izan zitekeela euskara ikasten ari diren pertsonentzat.

Giroa "euskaldundu" eta alaitzeko, establezimenduek euskal musika jarri zuten, talde ospetsuen kantak eta euskal festetako ohiko musika uztartuz. Gainera, baserriar trajearekin bertaratu ziren hainbat bezero, baita Pirri-

tx, Porrotx eta Mari Motots pailazoaren eta horien lagunaren jantziekin ere. Horren emaitza, pintxo-pote ezberdina, oso alaia, kolorez eta musikaz betea; eta batez ere, euskaraz blai.

Elkartetik eskerrak eman nahi dizkiegu proiektua posible egin zenuten guztiei, merkataritza-elkarteei, Hiz-

kuntza Eskola Ofizialari, kirol elkarteei, euskaltegiei, gazte elkarteei, bizilagunen elkarteei, Donostiako Udalarari, Bagerari, UPV/EHUri, establezimenduei eta Mintzo eta Pintxo gurekin batera gozatu zuten guztiei.

Mintzo eta Pintxon hasi zena ez dadila bukatu. Euskara barraz barra!



ANTOLATZAILEA	LAGUNTZAILEA	Donostia	Erreteria	Irun
		AMARAKO ABADIA Auzonomia kalea, 9 CAFÉ BAR IRUÑA Easo kalea, 73 TOPO BIDE Easo Pz. (Eusko'tren geltokia)	LEKUZAHARRA X/ Magdalena, 3 LA CEPA Bicari kalea, 26 ZUKETZ Koldo Mixelena Pz.	EL HUMO Correcale kalea, 24 GAZTELUMENDI San Juan Pz. 3

Hostelería Gipuzkoa premia a Iñaki Gabilondo en la gala '20 años de Teledonosti'

EL 12 DE DICIEMBRE, EL AUDITORIO KURSAAL se vistió de gala para celebrar el vigésimo cumpleaños de Teledonosti, la cadena local de Gipuzkoa. En su larga trayectoria, la cadena ha conseguido hacerse un hueco en los televisores y los corazones de los donostiarros, por lo que quiso celebrar su 20 aniversario por todo lo alto y con todos los que la han apoyado en este difícil camino. Para festejarlo, la cadena organizó una emotiva gala, con Oscar Terol como maestro de ceremonias, en la que no faltaron risas y aplausos. Sobre el escenario se vieron los rostros más conocidos de la cadena como el de Laura Chamorro, Tito Irazusta y Mitxel Ezquiaga.

Teledonosti ha aportado mucho a la ciudad, pero tam-

bién ha recibido otro tanto. Por ello, en un momento de la gala, la cadena quiso homenajear a iniciativas, logros, trayectorias profesionales y personalidades de la ciudad. Se entregaron un total de 20 premios, uno por cada año cumplido por el canal. Hostelería Gipuzkoa tuvo el placer de participar en la velada, ya que Mikel Ubarrechena, presidente de la asociación, fue el encargado de entregar, en representación de la misma, un reconocimiento a Iñaki Gabilondo por su dilatada e impecable trayectoria profesional. El periodista fue el último de los homenajeados, por lo que su presencia en el escenario fue un broche de oro a una gala que esperamos sea la primera de muchas.



SE TRASPASA BAR-CAFETERIA CAFÉ KURSAL

- Barrio de Gros (Donostia)
- Inmejorable ubicación frente al cubo de congresos del KURSAAL.
- En funcionamiento.

Más información, en el teléfono
682 30 76 96

on egin



DECANO DE LA PRENSA GUIPUZCOANA www.diariovasco.com

EL DIARIO VASCO

V. REDES SOCIALES: UNA NUEVA
FORMA DE CONOCERSE



LA REAL SOCIEDAD
APUESTA POR LA CANTERA

Uno de cada dos guipuzcoanos,
según las



PintxosQR, un canal de información utilizado por más de 1.800 personas

Los buenos resultados del proyecto han avalado la puesta en marcha de una segunda fase

TRAS UNA EXITOSA PRIMERA FASE, LA PLATAFORMA PINTXOSQR prepara una segunda etapa de ampliación y mejora con la incorporación de 40 bares a la lista de participantes. A los recién llegados se les proporcionarán códigos QR para 10 pintxos, y se añadirán cuatro códigos más en los establecimientos que ya forman parte de la iniciativa. A través de un lector de códigos QR que puede descargarse en cualquier dispositivo con acceso a internet, tanto los clientes habituales como los visitantes tendrán acceso a toda la información referente al pintxo escogido, los establecimientos que participan en el proyecto y el resto de pintxos de estos establecimientos que cuenten también con el código.

Los datos de la primera fase de esta experiencia han sido muy positivos. Desde la puesta en marcha del proyecto en junio del pasado año, han sido más de 1.860 los usuarios que han entrado en la plataforma a través de sus dispositivos, y han visitado 12.280 páginas.

En esta segunda fase, en vista del éxito de la aplicación, se pretende dar un paso más. Por ello, la página web que hasta ahora albergaba datos de 360 pintxos aumenta su oferta a 1000 pintxos. El funcio-

pintxosqr.com



namiento es el mismo: se continua con la colocación de las pinzas-soporte (seis por cada local) para cada pintxo con el objetivo de visualizar la cartulina QR, que una vez es escaneada ofrece la información relacionada con el bocado. Por otro lado, y como novedad, se entregarán dos pegatinas QR con un código que

una vez escaneado exhibe la lista completa de los 10 pintxos seleccionados por el establecimiento. La pegatina colocada en la entrada permitirá acceder a la información de todos los pintxos de manera más cómoda.

La idea de este proyecto es acercar los pintxos a los turistas y clientes locales, facilitando la tarea de iden-

tificarlos. Para ello, la página web de la plataforma (www.PintxosQr.com) recoge un listado de los establecimientos participantes, con los pintxos (fríos y/o calientes) elegidos por cada uno. También se recogen fotos individuales de cada tentempié y de cada bar; datos de contacto y dirección, así como la posibilidad de compartir estos elementos a través de las redes sociales, lo que facilita su difusión. De igual forma, se ofrece la posibilidad de puntuar los pintxos de 1 a 5, lo que puede servir de orientación a otros usuarios a la hora de decidirse en la elección de su próximo pintxo.

La visualización de la información del pintxo se puede hacer hasta en seis idiomas diferentes (euskara, español, inglés, francés, italiano y alemán), pero por defecto la web elige el idioma que tenga ese usuario asignado en su navegador. En caso de que el idioma del navegador del usuario no figure entre los 6 idiomas mencionados, la página se muestra en inglés. Además, el usuario puede navegar y acceder a la información de los demás pintxos que se ofrecen en ese mismo local y también a la información de otros locales cercanos y la manera de llegar hasta ellos.

Cafés Baqué mantiene un año más su apoyo a la asociación

2015 SERÁ EL TERCER AÑO DE COLABORACIÓN continuada entre Cafés Baqué y Hostelería Gipuzkoa. Desde su firma en el año 2012, el acuerdo de colaboración entre ambas entidades ha permitido profundizar en el conocimiento del mundo del café por parte del colectivo de hosteleros de Gipuzkoa.

Han sido varios los cursos de formación desarrollados en estos dos años de colabo-

ración por parte de la firma cafetera en municipios como Tolosa, Donostia o Irun. Para el año en curso se programan nuevos cursos de formación, en los que se abordará el mundo de los cafés y las infusiones frías de cara al verano.

Junto con la formación y la presencia de la marca cafetera en nuestros principales eventos, Baqué apoya a los asociados de Hostelería Gipuzkoa con un descuento

del 1,5% sobre sus compras anuales. Este descuento, que se abonará a finales de este mes de febrero, alcanzará este año a cerca de 200 asociados y representará un apoyo al sector cercano a los 20.000 euros.

Cafés Baqué es una marca líder en el sector hostelero de Gipuzkoa, en el que alcanza gracias a su distribución a casi 1.000 establecimientos de todo el territorio.



Nahia21 oferta nuevas prestaciones gracias a su acuerdo con Ipresa

NAHIA21, LA ASESORÍA DE SEGUROS DE HOSTELERÍA GIPUZKOA, se pondrá en contacto con todos los asociados durante el mes de febrero para presentar las novedades en las pólizas de salud, gracias a un acuerdo alcanzado con la compañía de seguros guipuzcoana Ipresa.

Las principales características de las pólizas de salud, además de la posibilidad de acceder a un cuadro médico completo y a los mejores centros hospitalarios, son la ausencia de copago por cada consulta y la inexistencia de carencia, salvo para reproducción asistida, que es de

24 meses, y embarazo, que es de 8 meses.

Además, no hay preexistencias, salvo enfermedades graves, y están incluidas la podología, las prótesis y el servicio dental. Al mismo tiempo, dispone de cobertura por accidentes de tráfico y laborales y acceso a la Clínica Universitaria de Navarra (CUN) para intervenciones quirúrgicas. De igual forma, se ofrece a los asociados el producto Ipresa Oro. Estas condiciones son también extensibles a los familiares de los asociados.

De forma añadida, los asegurados de Ipresa obtienen

Nahia21 se pondrá en contacto con todos los asociados durante el mes de febrero para presentar las novedades en las pólizas de salud

de la Policlínica un trato beneficiado, ya que disfrutan de un descuento del 50% en el estudio de la pisada y de un 10% en la elaboración de las plantillas.

El coste mensual de esta póliza oscila entre los 34,04 euros para los menores de 18 años hasta los 122,32 euros para los mayores de 70, pasando por ejemplo por los 45,04 euros mensuales para quienes tengan entre 19 y 54 años.

Quienes deseen ampliar información pueden dirigirse directamente a la Asociación o a Nahia21, en el teléfono 943-454446. El equipo de la correduría de seguros también realiza visitas a los establecimientos hosteleros para atender cualquier consulta.

Nora Galparsoro, concejala delegada de Infraestructuras y Servicios Urbanos

“ El anterior sistema de recogida daba una imagen nefasta de un icono turístico de la ciudad ”

NORA GALPARSORO, CONCEJALA DELEGADA DE INFRAESTRUCTURAS Y SERVICIOS URBANOS, explica la problemática de los residuos en la Parte Vieja donostiarra, una situación que afectaba a vecinos y hosteleros de la zona por distintos motivos. Galparsoro asegura que el cambio de sistema de recogida promovido por el ayuntamiento “se adecua a las necesidades de la mayoría” y ha tenido muy buena aceptación.

¿Por qué se decidió cambiar el sistema de recogida de basuras en la Parte Vieja donostiarra?

La imagen que se reproducía diariamente en la Parte Vieja, a causa del tipo de recogida, era inaceptable. Esta situación daba una imagen nefasta de un icono turístico de la ciudad. Por ello, era necesario replantear el sistema buscando dos objetivos fundamentales; limpieza y mejor gestión de los residuos.

¿Por qué se optó por este sistema?

La Parte Vieja es el mayor productor de residuos de la ciudad pero, al no disponer de espacio suficiente para acumular esas cantidades, era necesario seguir recogiendo en los establecimientos y comercios in situ. Así pues, se ha optado por redirigir a los ciudadanos a los puntos de colección de residuos y al mismo tiempo, se da servicio a los establecimientos en la propia entrada



del local. Además, ahora se recogen todas las fracciones de residuo de forma separada.

En diciembre se realizó una consulta sobre el grado de satisfacción con el nuevo sistema. Y como resultado, se optó por cambiar el horario de la recogida, que pasó de las 9:30 a las 10:00 horas. ¿Cuál ha sido el balance?

Uno de los objetivos principales era que la recogida finalizará antes del mediodía, por petición de hosteleros, comercios y vecindario. Para ello, era necesario empezar temprano, ya que el camión necesita más de dos horas para hacer todo el trabajo. Sin embargo, esto creó muchos inconvenientes porque muchos establecimientos no

empiezan a trabajar antes de las diez.

Tras hablar con los usuarios, entendimos que era más conveniente retrasar 30 minutos la recogida, a pesar de que el camión fuera a tardar más en terminar su servicio. Asimismo, en estas reuniones se identificaron otros problemas con algunos establecimientos, que no trabajan de noche pero producen orgánico, y concluimos en darles una solución puntual los viernes.

Por otro lado, se planteó incidir en la información para pensiones y, en estos momentos, se está haciendo una campaña personalizada en este sentido. Por último, se habló de la necesidad de aumentar los servicios de cara al verano,

lo cual compartíamos y preveíamos, por lo que habrá un calendario reforzado para el verano.

¿Creen que todos los sectores del barrio están bien informados y concienciados con el sistema?

Se ha intentado llegar a todos los usuarios mediante reuniones públicas, buzoneo de revistas, campañas, educadores en la vía pública, información cara a cara en establecimientos, etc. Con todo, habrá que seguir incidiendo en la información en los próximos meses; aunque creemos que la información ha calado debido al alto grado de cumplimiento.

Han pasado ya un par de meses desde que se implantó el nuevo sistema de recogida. ¿Se ha conseguido alcanzar el objetivo?

Los objetivos se han cumplido casi en su totalidad. La imagen actual de la Parte Vieja nada tiene que ver con la anterior, ya que, actualmente, está mucho más limpia. Además, la recogida de orgánico en establecimientos ha sido un éxito, puesto que se han superado los pronósticos de un mes en 22 días, y se puede decir que la tasa de reciclaje ha aumentado sustancialmente. Aunque todavía hay incumplimientos que habrá que ir corrigiendo, hacemos una valoración muy positiva de las primeras semanas de funcionamiento.

Donostiako Alde Zaharreko zabor bilketarako sistemak emaitza onak lortu ditu

DONOSTIAKO ALDE ZAHARREAN ZABOR BILKETARAKO SISTEMA BERRIA

ezarri zuten abenduaren 8an. Auzo hori erreferentziatzko gunea da bai donostiarrentzat eta bai turistentzat. Gainera, 4.270 bizilagun, 179 ostalaritza-establezimendu eta 269 denda ditu guztira. Hori dela eta, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, Donostiako Udalaren babesarekin, premiazko-tzat jotzen zuen hondakinen kudeaketarako plan berria martxan jartzea, aurrekoa zaharkitua baitzegoen.

Sistema berriak bi helburu nagusi ditu: auzoa garbiago eta txukunago mantentzea, eta birziklapen tasak handitzea. Horretarako, zabor organikoa biltzeko edukiontzi txikiak jarri dituzte, bizilagunek erabiltzeko; eta horri esker, kaleetan pilatutako zakar poltsak sortzen zuten irudi ezatseginarekin amaitu ahal izan dugu.

Bestalde, ostalari eta dendariiek arratsaldean utzi behar dituzte hondakin organikoak eta, horrela, ez dute afalorduetan zaborra ateratzen ibili behar. Ostiral eta larunbatetan, berriz, zerbitzua areagotu eta luzatu egiten denez, gauerdian egiten da hondakinen bilketa.

Sistemak hilabete darama martxan eta hobekuntzak agerikoak dira. Donostiako Alde Zaharrak inoiz baino garbi eta zainduagoa dirudi, eta zabor kamioiek ez dute eragozpenik sortzen jende gehien dabilen orduetan. Ekimena abian jarri zutenetik, iradokizunak ere jaso dira, eta horiei erantzuna emateko saiakera egin



Goiko argazkian, hondakinak jasotzeko sistema berria. Behekoa, sistema ezarri aurreko argazkia da; zabor poltsak ikus daitezke kalearen alboan.

da, posible izan den neurrian. Eskaera horiei erreparatuz, hondakinen bilketarako ordua aldatu egin da, besteak beste. Zehazki, ordu erdi atzeratu da, gaueko 10etara, poltsak

9:30etik aurrera ateratzen hasi ahal izateko.

Dendari, ostalari eta bizilagunek birziklapenarekin eta hiriarekin hartutako konpromisoaren emaitza da ekimen hau.



Ostalari eta dendarientzako bilketa ordua

	ASTELEHENA	ASTEARTEA	ASTEAZKENA	OSTEGUNA	OSTIRALA	LARUNBATA	IGANDEA
Errefusa eta ontziak	10:00			10:00		10:00	
Beira	10:00		10:00		10:00	10:00	
Organikoa	16:30	16:30	16:30	16:30	00:00	00:00	16:30
Papera eta kartoia	9:45	9:45	9:45	9:45	9:45		

*Orduetegiak zerbitzuaren hasierako ordua zehazten dute. Gehienez, establezimenduek ordu erdi lehenago atera ditzakete zaborrak kalera.

Nueva normativa sobre alérgenos

El considerable aumento de alergias e intolerancias entre la población, así como el derecho del consumidor a conocer exactamente las características del producto que adquiere, han impulsado la reciente aprobación de la norma 1169/2011 de la Unión Europea.

EL 13 DE DICIEMBRE DE 2014 ENTRÓ EN VIGOR LA NORMATIVA 1169/2011 de la Unión Europea. Esta normativa estipula que es necesario indicar todo ingrediente que sea posible causante de alergias e intolerancias y que forme parte de la elaboración o presentación del alimento ofrecido, ya esté envasado o no. A partir de ahora será obligatorio facilitar esta información al consumidor.

Esta normativa surge debido al considerable aumento de alergias e intolerancias en la población, así como por el derecho del consumidor a saber qué es exactamente lo que está consumiendo.

Hostelería Gipuzkoa, en vista de la repercusión que podía tener la nueva normativa en sus asociados, se puso en contacto con la dirección de Salud Pública del Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco. En respuesta, el Gobierno Vasco comunicó su intención de realizar una lectura a fondo de la normativa tras la cual procederá a la elaboración de un reglamento. De esta manera, para la regulación de la normativa 1169/2011 de la UE en el País Vasco, el Ejecutivo autonómico abordará un desarrollo normativo específico. Hasta la publicación del mismo no se controlará el cumplimiento de esta norma; ni se impondrán sanciones.



Con la aparición de la normativa, se están ofertando muchos cursos y jornadas formativas de adaptación. Desde Hostelería Gipuzkoa aconsejamos esperar a conocer cómo se aplicará la normativa en el País Vasco antes de inscribirse en las ofertas formativas. En el momento en que el reglamento esté elaborado se avisará a todos los socios y será entonces el momento de tomar las medidas oportunas. Como previsión, se espera que este reglamento salga a la luz entre los meses de marzo y abril.

Listado de alérgenos

- Cereales que contengan gluten
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara, apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de molusco



El pintxo del establecimiento Txofre Berri resultó vencedor por votación de los clientes.

Gran acogida a la III Ruta del Pintxo en Donostia

EL PASADO MES DE OCTUBRE SE CELEBRÓ LA TERCERA EDICIÓN DE LA RUTA DEL PINTXO, organizada por Hostelería Gipuzkoa, en la que participaron 32 establecimientos de toda la ciudad. En todos ellos, los clientes podían encontrar un pintxo de referencia del local y un botellín de Mahou-San Miguel por el precio de 2,50 euros.

Los clientes tenían la opción de entrar en la web www.estamosdetapas.com para valorar el mejor pintxo, y gracias a su participación resultó vencedor el Txofre Berri.

Para favorecer el consumo en estos establecimientos, se

elaboraron folletos a modo de ruta que incluían un mapa en el que estaban marcados todos los bares que se sumaron a la iniciativa.

La lista de establecimientos participantes incluía a los siguientes: Doble, Barkau, Pais Petis, Txondorra, Casa Alcalde, Txistu, Aralar, Sport, Iturrioz, Bodegilla Easo, Astelena 1960, Narrika, Ttun Ttun, Baztan, Bernardo Etxea, Plaza Café, Caravanserai Café, Txoko de Ramiro, La Cepa, Roberto, Bollywood, B7, Ardanegui, El Rincón, Giroki, Iruña, Mendi, Loretxu, Express, Diz, Txofre Berri y Ubarrechena.

III RUTA DEL PINTXO EN SAN SEBASTIÁN DONOSTIAKO III. PINTXO BIDEA

Del 9 al 12 de octubre de 2014
2014ko urriaren 12rako 9ko

2,50€ pintxo + botellin
(p.v.p. recomendado / gomendatutako prezioa)
pintxoa + botilatxoa

DUTRIE, Y VALORA EL MEJOR PINTXO: WWW.ESTAMOSDETAPAS.COM
SMIGUEL DUTRIE PARTIZAPENEN BILKETAZIN DA.





COLABORA: WWW.FEHR.GIPUZKOA.EU WWW.HOSTELERIA-GIPUZKOA.COM WWW.HOSTELERIA-GIPUZKOA.COM

ORGANIZA: ANTIGUATZAILA

S.A. San Miguel recomienda el consumo responsable.
S.A. Ardanegui organiza el pintxo en San Miguel.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES:

DOBLE	ITURRIOZ	CARAVANSERAI CAFE	GIROKI
BAR BARKAU	BODEGILLA EASO	TXOKO DE RAMIRO	IRUÑA
PAIS PETIS	ASTELENA 1960	LA CEPA	MENDI
TXONDORRA	NARRIKA	ROBERTO	LORETXU
CASA ALCALDE	TTUN TTUN	BOLLYWOOD	EXPRESS
TXOSTU	BAZTAN	B7	DIZ
ARALAR	BERNARDO ETXEA	ARDANEGUI	TXOFRE BERRI
SPORT	PLAZA CAFE	EL RINCÓN	UBARRECHENA

San Miguel
CERVEZA DE UN LUGAR
LLAMADO HIRDO
MUNDO DE UNO
TOKO GANARICIA



En invierno, disfruta del chocolate en su versión más calentita con Cafés Baqué

En **Cafés Baqué**, llevamos años ofreciéndote todo lo que puedas necesitar. Nuestra conocida selección de cafés y nuestra cuidada gama de té e infusiones se ve complementada, ahora que se acerca el invierno, con **el mejor chocolate a la taza**.

Considerado por mayas y aztecas como la comida de los dioses, hoy en día el chocolate se ha convertido en un ingrediente que no falta en nuestros dulces y postres. Por eso, a la mayoría de nosotros nos resulta difícil resistirnos a su delicioso sabor. Prueba de ello son los últimos datos de consumo de este alimento divino, que indican que cada español consume alrededor de 3,5 kilos anuales de chocolate.

Especialmente con la llegada del frío, el chocolate a la taza se presenta como la opción más apetecible, convirtiéndose en la bebida ideal para merendar o para entrar en calor en un día invernal.



Por ello, este invierno te invitamos a caer en la tentación del **chocolate a la taza de Cafés Baqué** y disfrutar así del mejor sabor del cacao. Este exquisito y cremoso chocolate es tan fácil y cómodo de preparar que puedes disfrutar de él en cuestión de segundos tanto en casa como en el bar.

MANERAS DE PREPARACIÓN:

Con tu cafetera express: Usando la lanceta de vapor, sólo tienes que depositar el sobre en la jarra de acero donde habitualmente vaporizas la leche y calentarlo.

Con tu emulsionador de leche: mientras se va calentando la leche, añade el chocolate a través de su tapa con apertura de llenado para que la leche termine de calentarse fusionándose con el chocolate.

TRUCO: Saldrá más cremoso y oscuro cuanto más tiempo lo tengas con la lanceta en la jarra.

Sin gluten, este **chocolate de gran calidad** es la opción perfecta para todo tipo de personas. Y su presentación en **sobres individuales** te permite almacenarlo cómodamente y, al mismo tiempo, garantiza la conservación del producto en perfecto estado hasta su consumo. Además, te dará la seguridad de servir siempre la ración exacta, sin desperdicios.



Si quieres conocer este producto más detalladamente contacta con **Cafés Baqué** o pregunta a tu comercial de Cafés Baqué habitual. **94 621 56 10.**

Vuelos a Londres desde el aeropuerto de San Sebastián

UNA COMPAÑÍA INGLESA HA MOSTRADO SU INTERÉS por comenzar a volar desde el aeropuerto de London City, situado en pleno centro de Londres, al aeropuerto de San Sebastián.

El propósito sería proporcionar un vuelo para la temporada de verano, de junio a agosto, con dos frecuencias semanales entre ambas ciudades. El vuelo se efectuaría en un avión reactor cuatrimotor RJ146 de 95 asientos.

Esta iniciativa supondría una prueba de lanzamiento para tratar de consolidar la ruta en un futuro y como prueba de fuego del aeropuerto para prepararse ante la próxima capitalidad cultural de 2016. De esta manera, se podría estrenar y dar utilidad con vuelos comerciales al nuevo puesto transfronterizo del aeropuerto.

La nueva ruta sería ideal para las intenciones de Donostia de convertirse en un destino City Break de fin de semana, ya que podría atraer a unos 3.500 turistas británicos a nuestra ciudad durante los tres meses citados.

La asociación de fomento del aeropuerto de San Sebastián (AFODESA) ha conseguido entablar conversaciones con la compañía y despertar su interés. Ahora son las instituciones locales las que han de acabar de formalizar el acuerdo para que todo siga adelante. Desde AFODESA se ha expresado el deseo de que culmine con éxito un proyecto que supondría un nuevo impulso al sector hostelero e incrementaría el número de pernoctaciones en la ciudad.



Imanol Garay, pasión por el vino

IMANOL GARAY ES UN APASIONADO DEL VINO, especialmente fascinado por ciertos caldos del Val de Loire, que ha acabado por embarcarse en un proyecto empresarial para comercializar sus propios productos. Actualmente presenta dos vinos: el Madiran "Abiatu" y el Pacherenc de Vic Bilh sec "Ixilune". La novedad de este año es un vino procedente de la zona este de Navarra, una garnacha de perfil afrutado que está criando en barricas de 700 litros y que si todo transcurre sin incidentes debiera estar a la venta a finales de 2015.



Garay trabaja desde 2007 en la Tonnellerie de l'Adour como técnico comercial para Francia y Suiza, un empleo que le ha permitido recorrer viñedos, hablar y catar con los productores y aprender a criar en barrica. Con ese bagaje, su



siguiente paso ha sido llegar a un acuerdo con un viticultor en Viella que cuenta con 20 hectáreas de viñedo en la zona norte de la denominación Madiran.

De esta colaboración han nacido sus propuestas actuales, el Madirán Abiatu 2012, con uva 100% Tannat, y el Ixilgune 2013, a partir de las variedades Petit Courbu y Petit Manseng (50%-50%). En ambos casos, Garay afirma que ha apostado por un proceso "natural y minimalista", para elaborar caldos "basados en los sabores salinos y ácidos, que considero como los dos pilares de un gran vino".

Elkano de Getaria, nueva estrella Michelin

Con el establecimiento regentado por los Arregi, son ya 16 los restaurantes guipuzcoanos que brillan en la afamada guía gastronómica.



EL RESTAURANTE ELKANO DE GETARIA logra su primera estrella Michelin tras medio siglo de duro trabajo. El cocinero del establecimiento, Aitor Arregi, reconoce haber recibido la

noticia "con sorpresa y agradecimiento" y asegura que no hubiera sido posible sin "todos aquellos que se sientan en la mesa y creen en el concepto de Elkano".

Sin duda, este premio es herencia de la labor realizada por el emblemático cocinero y recién fallecido Pedro Arregi Oyarzabal, padre de Aitor Arregi, que junto con su mujer María José Artano sacó adelante el restaurante. "Era un apasionado de su forma de vivir, de Elkano; lo hacía con la máxima exigencia y respeto al producto en la parrilla. Su inquietud le llevó a ser, sin descanso, inconformista e innovador en aquello que hacía", asegura su hijo, cocinero del local desde 2002.

Uno de los secretos que hace única la cocina del galardonado establecimiento es su apreciada parrilla. Pedro Arregi fue pionero en este sentido. Comenzó en 1964 a asar los pescados enteros a la parrilla con piel, conservando los di-

ferentes sabores que aportan, sobre todo, los pescados planos. "Respetamos el producto al máximo, en su temporalidad, y cocinamos el pescado a la parrilla como nos lo han transmitido los marineros de la mar", cuenta Arregi.

Con el cierre del establecimiento Arbelaitz de Miramón en Donostia, Gipuzkoa pasa de 17 a 16 estrellas Michelin. Elkano se suma a las 15 ya existentes, repartidas entre Arzak, Akelarre y Martin Berasategui (tres estrellas cada uno), Mugariz (dos) y Zuberoa, Alameda de Hondarribia, El Mirador de Ulía y Kokotxa de Donostia (una cada uno). "La gastronomía es uno de los grandes signos de identidad en nuestro pueblo, y eso puede ser atractivo para cualquier sector, especialmente el turístico", apostilla.

Primer año del acuerdo de colaboración con Repsol Butano

EL PRÓXIMO 1 DE MARZO SE CUMPLIRÁ EL PRIMER AÑO del acuerdo de colaboración con Repsol Butano S.A., gracias al cual un total de 116 asociados de Hostelería Gipuzkoa se han beneficiado de importantes descuentos en su factura de gas. El acuerdo es de aplicación para aquellos establecimientos que cuentan con depósito de gas en el exterior del local.

Al inicio de la colaboración eran un total de 58 los asociados que se beneficiaban del nuevo precio alcanzado por el acuerdo. Gracias a la actividad comercial desarrollada a lo largo de todo el año 2014 por el equipo de Nahia 21, esos 58 establecimientos son hoy

116. Es decir, este convenio ha permitido a la asociación crecer y captar nuevos asociados en todo el territorio guipuzcoano.

Los precios aplicados han permitido un ahorro medio a los asociados del 25% de su factura por recarga de depósito. En valores absolutos, y con pequeñas variaciones por el consumo final que se produzca, en el primer año de aplicación del acuerdo, es decir a 1 de marzo de 2015, el sector hostelero de Gipuzkoa se habrá ahorrado en la factura de gas más de 133.000 euros. Una cifra nada desdeñable y que, sin duda, redundará en la mejora de la competitividad de nuestra hostelería.



	Evolución precio fórmula 2014 €/kg con IH y sin IVA	precio medio 2014
Enero 2014	1,1254	1,0089
Febrero 2014	1,0815	
Marzo 2014	1,0046	
Abril 2014	0,986	
Mayo 2014	1,0222	
Junio 2014	1,0209	
Julio 2014	1,049	
Agosto 2014	1,0325	
Septiembre 2014	0,9965	
Octubre 2014	1,0103	
Noviembre 2014	0,9123	
Diciembre 2014	0,8661	
Enero 2015	0,7489	

Os adjuntamos la evolución de los precios mensuales aplicados como consecuencia del convenio de colaboración para que podáis comprobar su aplicación en vuestras facturas.

Desde Hostelería Gipuzkoa os animamos a difundir este convenio y a animar a compañeros hosteleros que tienen depósito de gas y no se benefician del acuerdo a que llamen a la asociación para informarse del mismo.

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



> HILARIOBERRI, Bar Rte.	ALEGIA	> TXOMIN, Bar	DONOSTIA
> AKERBELTZ, Bar	ANDOAIN	> VIZCAYA, Bar	DONOSTIA
> CHEYENNE´S, Bar	ANOETA	> ARKUPE GASTROPUB, Bar Rte.	EIBAR
> PATXINE, Bar Rte	ASTEASU	> JAZZ8, Bar	EIBAR
> MENDITXO JATETXEA, Rte.	ASTIGARRAGA	> SUTONDO, Cafetería	EIBAR
> GAROA, Bar	AZPEITIA	> PATXI, Bar	ELGETA
> ANCLA TABERNA, Bar Rte.	DONOSTIA	> ERRIOXABERRI, Bar	ERRETERIA
> ARAETA, Sagardotegia	DONOSTIA	> KELLY´S, Bar	ERRETERIA
> ATOTXA Salón de Juegos, Bar	DONOSTIA	> SUSPERREGI JATETXEA, Bar Rte	ERRETERIA
> BIDEBERRI, Bar Rte.	DONOSTIA	> SAN PRUDENTZIO, Hotel	GETARIA
> CAFEBERRI, Cafetería	DONOSTIA	> LARREGAIN SAGAROTEGIA, Rte.	HERNANI
> CASA AGUS, Bar	DONOSTIA	> OSKI, Bar	HERNANI
> CHOCOLATERIA LOREA, Bar	DONOSTIA	> ALCANADRE, Bar	HONDARRIBIA
> COSMOS, Salón de Juegos	DONOSTIA	> ARROKABERRI, Rte.	HONDARRIBIA
> EL RINCON, Bar Rte.	DONOSTIA	> JAIZKIBEL, Hotel	HONDARRIBIA
> GANDARIAS, Bar Rte	DONOSTIA	> ARKAITZAZPI, Bar	IBARRA
> GARAI, Rte.	DONOSTIA	> TXAKOLA, Cafetería	IRUN
> GARIBAY, Salón de Juegos	DONOSTIA	> AIZPURUA, Bar Rte.	IRURA
> GORRITI, Bar	DONOSTIA	> ASADOR SAGARZULO, Rte	LEZO
> IRISH REPUBLIC, Bar	DONOSTIA	> LUZAIDE JATETXEA, Bar Rte.	MENDARO
> JUANTXO, Bar	DONOSTIA	> FORTALEZA BERRI JATETXEA, Rte.	OIARTZUN
> LA TERRAZA, Bar	DONOSTIA	> GOIKO-BENTA, Bar Rte.	OÑATI
> LA VIÑA, Bar Rte.	DONOSTIA	> HOTEL TORREZUMELTZEGI, Hotel	OÑATI
> LOBO, Bar	DONOSTIA	> ONA TABERNA, Bar	OÑATI
> MERCADO DE SAN MARTIN, Bar	DONOSTIA	> HERRIKOA, Bar Rte.	ORDIZIA
> MESON PORTALETAS, Rte.	DONOSTIA	> AVENIDA, Bar	PASAIA
> SAN BLAS, Bar Rte.	DONOSTIA	> PARISIEN, Bar	PASAIA
> SAN VICENTE, Pensión	DONOSTIA	> ASTEASUARRA, Bar	TOLOSA
> SPORT K, Bar Rte.	DONOSTIA	> EGOKI, Bar Rte.	ZARAUTZ
> TRANVIA, Bar	DONOSTIA	> OTZARRETA, Rte.	ZARAUTZ
> TXINDOKI, Bar	DONOSTIA	> IZARRA, Bar	ZIZURKIL

ALCANADRE, BAR



El bar tiene unos 50 años, aunque los actuales propietarios, que acaban de acometer un cambio de razón social, lo regentan desde el año 2002. Su horario es de 11:00 a 00:00 de miércoles a domingo, mientras que lunes y martes está cerrado. Ofrecen pintxos, platos combinados, raciones y bocatas. La especialidad de la casa es el pulpo a la gallega y los txipirones a la plancha.

Dirección

> San Pedro, 26 - Hondarribia
Teléfono: 943642772

CASA AGUS, BAR

Dirección

> Portuetxe, 45/B, 20018 - Donostia
Teléfono: 696367519 - 943086943



Abrieron el bar el 4 de diciembre tras 18 meses cerrado. El horario es de lunes a viernes de 07:00 a 18:30 horas, orientado a las oficinas que rodean a este establecimiento ubicado en el polígono de Igara. Aunque los fines de semana el local está cerrado, dan comidas y cenas por encargo.

Ofrecen desayunos con tostadas y bollería, y todos los días tienen un plato del día con comida "ligera, sana, equilibrada y casera", según sus responsables. Además, tienen una pequeña carta con carrilleras, milanesitas, verduras salteadas a la plancha, huevos con jamón y hongos, bacalao club ranero y dos ensaladas.

ARKAITZ AZPI, BAR

La nueva dirección abrió el bar el 12 de diciembre del pasado año, después de estar cerrado un mes. Sus nuevos responsables toman el relevo en un local con más de 30 años de historia, y han aprovechado para realizar un "lavado de cara". Mantienen los almuerzos basados en carne cocida, caldo, manitas de cerdo y callos y además han aumentado la oferta ofreciendo a sus clientes menús del día, platos combinados, hamburguesas, bocadillos, sándwiches, pizzas y pintxos. El menú del día cuesta 10,50€ y el de fin de semana y el de noche, 15€. Como especialidad, preparan una "Tortilla especial de la casa" que contiene berenjena, calabacín, jamón ibérico y roquefort. El horario es de 09:00 horas a medianoche, aunque los martes está cerrado por descanso semanal.

Dirección

> Euskalherria, 3, 20400 Ibarra
Teléfono: 943672049



IZARRA, TABERNA

30 urte daramatza martxan, baina zazpi hilabetez itxita egon ondoren, abenduaren 1ean eraberrituta ireki dute Izarra taberna. Urtetan, hainbat ostalarik izan dute alokatuta eta, orain, jabeak hartu du negoziaren lekukoa. Bezeroak bertan gosaldu eta pintxoak nahiz bokadiloak dastatzeko aukera izango du. Sukaldea berritzen dutenean, gainera, plater konbinatuak ere eskainiko dituzte.

Helbidea

> Ubare auzoa, 16, 20159 - Zizurkil
Telefona: 943029463



PATXINE, TABERNA-JATETXEA



Patxine tabernak 48 urte daramatza irekita. Pintxoak, eguneko menua, menu berezia eta karta eskaintzen dituzte, betiko sukaldaritzaren eta etxeko produktuak baliatuz. Gainera, postreak etxean eginikoak dira, eta jatetxeko plater berezienak tripakiak eta gazta tarta dira. Orduetegi zabala dute; izan ere, asteleheneetik ostegunera goizeko 9etatik gaueko 12etara zabaltzen dituzte ateak, eta asteburuetan beranduago ixten dute.

Helbidea

>Herrerros, 1, 20159 - Asteasu
Telefonoa: 943691025

SUSPERREGI TABERNA-JATETXEA

Hiru belaunaldiraino iritsi da Susperregi taberna-jatetxea, amonak 1942. urtean ireki zuenetik. Eguneko menua, gaueko eta asteburuko menu berezia eta karta dituzte. Betiko pintxoak, etxean eginiko postreak eta auzoko baratzeako produktuekin landutako sukaldaritzaren tradizionala dira euren bereizgarriak. Zehazki, arrakasta handia dute babarrunek. Orduetegiari dagokionez, neguan goizeko 11etatik gaueko 20:00ak arte dago irekita establezimendua. Asteburuetan, berriz, gutxienez 23:00ak arte luzatzen dute orduetegiari. Udan, aldiz, afariekin amaitu arte lan egiten dute egunero. Astearteetan itxita dago.

Helbidea

> Aldura Gunea - Idoia Etxea, 62,
20100 - Errenteria
Telefonoa: 943580055



VIZCAYA, BAR

El nuevo propietario de este bar, que tiene más de 30 años de trayectoria, apenas lleva un mes al frente del negocio. Tras haber acometido "un lavado de cara", apunta que sus sensaciones son muy buenas. Su privilegiada ubicación, junto a la estación de autobuses de Amara, le convierten en un local de paso muy frecuentado. Su horario es de 06:30 a 22:30 horas, aunque en verano alargará una hora más. Ofrece desayunos, pintxos y bocadillos, y además un plato del día que consiste en una ensalada mixta y un plato guisado.

Dirección

> Paseo de Vizcaya, 17, 20010 - Donostia
Teléfono: 943576200

LA VIÑA, BAR RTE.



Dirección

> 31 de Agosto, 3,
20003 - Donostia
Teléfono: 943427495

Este bar-restaurant lleva abierto desde 1959, cuando fue inaugurado por el padre y el tío de quien actualmente dirige el establecimiento. Su horario es de 10:30 a 17:00 horas y de 18:30 a 00:00 horas, aunque los lunes permanece cerrado por descanso semanal. Ofrece cocina tradicional vasca con productos frescos y de temporada y apuesta por la elaboración artesanal. Disponen de un menú especial de 18€, tanto al mediodía como a la noche, en el que no se incluye la bebida. Su pintxo más representativo es el canutillo de queso con anchoa, al que en 1999 le concedieron un premio a la originalidad. También son muy demandadas sus anchoas fritas y la ensaladilla rusa. En carta, destacan el jamón de jabugo, el txangurro a la donostiarra y la tarta de queso, que es la especialidad de la casa.

TXOMIN, BAR

El bar está abierto desde el 18 de mayo de 2012, y desde entonces no ha dejado de incorporar mejoras. Su horario en verano es de 09:00 a 23:00 horas, aunque en invierno cierra a las 21:30 o 22:00. Ofrece platos combinados, pintxos y bocadillos. Sus especialidades son la gamba gabardina, las brochetas de langostinos y los mejillones rellenos.

Dirección

>Zabaleta, 17, 20002 - Donostia
Teléfono: 943271930

tendencias

01

EGG CODDLER

Egg Coddler es un recipiente de cerámica con una tapa de acero inoxidable que se utiliza para cocer huevos al baño maría y servirlos en el mismo recipiente. En pocas cocinas habrá actualmente un cocedor de huevos clásico y para quienes disponen de él seguramente será un tesoro. Este producto nuevo cuenta con un recipiente de cerámica o porcelana que tiene forma de vasito, con capacidad para un huevo o dos, y siempre se acompaña con una tapa de acero inoxidable. Una manera sencilla y cómoda de cocer los huevos en su punto.

■■■info +: www.egg-coddlers.com



02

CINNIBIRD

CinniBird es un lápiz con el que se puede dibujar o escribir con especias sobre la espuma del café, una tarta, un cupcake o cualquier plato culinario. Es una eficaz forma de decorar los alimentos y bebidas con especias, cacao en polvo o hierbas aromáticas molidas de manera dosificada. Es el primer lápiz para dibujar con especias que se conoce. Se ha presentado en la plataforma de financiación popular Kickstarter por su creador, Balazs Oltvai, y a falta de unos pocos días para que finalice la campaña ya ha superado los 5.000 dólares que precisaba para lanzar el proyecto

■■■info +: www.cinnibird.com



03

GASAS AJUSTABLES PARA EXPRIMIR LIMONES

¿Cómo hacer para que las semillas de limón no caigan al plato del comensal? Para poder extraer el zumo del cítrico fresco sin que las semillas se precipiten al plato, se han creado las gasas ajustables para exprimir limones o limas, un accesorio sencillo pero práctico. Este invento ya se utiliza en algunos restaurantes; se trata de unas sencillas gasas de algodón con una goma o elástico, que permite que se adapte a medio limón cortado para exprimirlo con las manos de forma idónea.

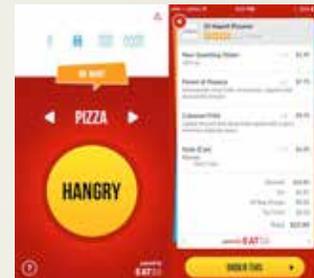


04

HANGRY, GOSE ZARENEAN ZER JAN IRADOKITZEN DIZUN APLIKAZIOA

Gose izan eta zer jan ez jakiteak umore txarrez jar zaitzake, aukera askoren artean ezin erabakitze horrek frustrazio handia sortzen baitu. Azkenean, patata poltsa bat ireki eta erabaki bitartean jatea izaten da irtenbidea; benetako janaria iristen denerako, ordea, goserik gabe geratzeko arriskua dago. Hala ere, bada berri onik, arazo honi aurre egingo dion aplikazioa sortu dute! Hangry izena du eta gose zarenean, zure ordeztu janaria eskatzeko gai den aplikazio bat da. Egin behar den gauza bakarra zera da: zenbat zareten esan, zein janari mota nahi dugun (pizza, txinoa, sushia...) adierazi, botoi bati eman, eta aplikazioak esan diozunaren arabera eskari bat iradokiko dizu. Ados egonez gero, bidali eta ordaindu besterik ez duzu egin behar eta jana etxera ekarriko dizute.

Proposatzen dizun eskaria gustuko ez baduzu, aldiz, beste iradokizun bat egin dezakezu. Musika-erreproduktzio zerrenda luze eta aleatorio baten antzekoa da, baina abesti bat entzun beharrean janaria duzu aukeran!



05

'RESTOTECAS', UN CONCEPTO QUE UNE GASTRONOMÍA Y LITERATURA

La gastronomía y la literatura se unen para crear el nuevo concepto: 'restoteca'; un término que nace de la unión de restaurante y biblioteca y que en Madrid es ya una realidad. La iniciativa se llama 'Cenas con historia' y participan casi cincuenta restaurantes de la capital española. Cada uno de ellos ofrece un menú degustación a buen precio y una novela para dos (a compartir) de regalo. Esta novela es un nuevo lanzamiento, que el cliente podrá encontrar posteriormente en las librerías por un precio de entre 17 y 23 euros. La novela de regalo variará periódicamente, lo que facilitará al cliente conocer las últimas novedades editoriales.



06

INSTAGRAMEKO IRUDIAK, BAINILA ZAPOREZ EGINAK

Instagramen zabilta? Sare sozial horren menpe bizi zara? Adi, bada, orain Instagrameko irudiak jateko aukera dago eta! Boomf izeneko enpresa anglosaxoiak izan duen ideia arrakastatsua da hori, zure instagrameko irudiak hartuz laino itxurako 4x4ko laukiak sortzen dituzte. Oraingo bainila zaporekoak dira baina beste zapore batzuekin ere hasi dira lanean. Nola lortuko dituzte, baina, zure argazkiak? Boomf etxeko web aplikazioa zure Instagrameko kontura konektatu eta kito!

■■■info +: www.boomf.com





empresa autorizada
para la recogida de
aceites usados en cocina



Juntos por el medio ambiente

Ostalarari lagunok, **Ekograsek**, hondakinaren jatorritik azken erabilerarainoko trazabilitatea betetzeko helburu garbiarekin eta Elikadura Olio eta Grasa Hondakinaren Kudeatzaileen Elkarte Nazionalako (GEREGRAS) partaide gisa, harrotasunez jakinarazten dizue:

Espainiako Ostalaritza Federazioak (FEHR) eta GEREGRASEk akordioa sinatu dute Nekazaritza, Elikadura eta Ingurugiro Ministerioarekin (MAGRAMA). Hitzarmen honen bidez MAGRAMAK, FEHR eta GEREGRASengandik konpromiso sendoa jasotzen du elikadura olio eta grasa hondakinaren kudeketa egokiaren jasangarritasuna handiagoa izateko helburuan, baliabide batean bihurtuz.

“Mila esker gugan jarritako konfidantzagatik eta planeta jasangarriago bat izaten laguntzeagatik”

Amigos hosteleros, **Ekogras** en su firme propósito de que se cumpla la trazabilidad del residuo de origen a destino y como miembro de la Asociación Nacional de Gestores de Residuos de Aceites y Grasas Comestibles (GEREGRAS) se enorgullece en informaros de que:

La Federación Española de Hostelería (FEHR) y GEREGRAS firman un acuerdo de colaboración con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA). Con este convenio el MAGRAMA recibe por parte de la FEHR y GEREGRAS el firme compromiso para el logro de una mayor sostenibilidad en la correcta gestión de los residuos de aceites y grasas comestibles, convirtiéndolos en un recurso.

“Gracias por seguir confiando en nosotros y ayudarnos a construir un planeta más sostenible”




EKOGRAS

 facebook.com/ecogras
 [@ecogras](https://twitter.com/ecogras)

902 36 62 51
www.ekogras.es



toldos. losegui

Un espacio para vivirlo todo el año



*Itxituretan adituak
lizentziak tramitatzen dituzu
instalación LLAVE en MANO
zuen zerbitzurako talde teknikoa*



Nos ocupamos de todo. Tenemos todos los gremios para acondicionar su espacio en 48 h.



*Disponemos de todo tipo de
complementos para su terraza.
Luces, leds, calefactores, etc*

¡Consúltenos!



Tel./Fax: **943 210 238**
www.toldoselosegui.com  

Pilotegi bidea 12, pab. 3C. 20018 Donostia- San Sebastián
toldoselosegui@toldoselosegui.com