



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº34 OTOÑO 2015



**DONOSTIA 2016
SAN SEBASTIAN**

Nuevo verano de récord



**Ondorengotza
sustatzeko laguntza
zerbitzu berria**

**¡Ya está aquí
Gastronomika 2015!**

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.

HioScreen

Pantallas táctiles de cocina

Visualice en cocina los platos pendientes de preparar y servir, así como el tiempo pasado desde la solicitud, agilizando el servicio a los clientes.

Incorpora un sistema WIFI que permite la conexión permanente con los diferentes puntos de venta (TPV) del local.

Existen dos tipos de configuración:

- Fast food.
- Restaurantes con mesas.



HioScreen controla los platos pendientes de preparar y servir, así como del tiempo pasado desde la solicitud.

ICGReport

Indicadores y alertas de su negocio en tiempo real

Conozca las ventas del día, el número de tickets, y el cuadro de caja desde su smartphone en tiempo real.



Obtenga desde su smartphone la visualización gráfica comparativa de años anteriores

Otras Soluciones adicionales: eRest

Carta electrónica táctil en diferentes idiomas

Atraiga a los clientes que pasan por la puerta de su restaurante con la carta electrónica táctil interactiva **eRest**.

Cambie los menús y la carta con gran facilidad y rapidez en un formato digital.

Sus clientes podrán visualizar la composición de los artículos (fotografía, ingredientes, calorías, alergénicos...).



Más información:

www.icg.es
comercial@icg.es

AsisMan[®]
Master Provider ICG

Especialistas en TPV Táctil
para Comercio,
Hostelería y Empresa

Bizkaia:

C/ San Vicente, nº 8, 6ª Planta. Dpto.8 (Ed. Albia I)
48001 Bilbao - Bizkaia
Tels. **944 240 946 - 646 835 952**

Gipuzkoa:

Astigarragako Bidea, nº 2, 3ª Planta. Ofic.19
20180 Oiartzun - Gipuzkoa
Tels. **943 490 710 - 646 835 952**

comercial@asisman.com | www.asisman.com

EDITORIAL

DONOSTIA TAMBIÉN LIDERA EL TURISMO PROFESIONAL DE EUSKADI

Una nueva edición del informe Ibiltur MICE corrobora la excelencia en el desempeño de la actividad turística profesional de San Sebastián (y Gipuzkoa) respecto al resto de capitales vascas.

Los datos, referentes a los años 2012-2014, indican que San Sebastián logra una valoración de 4,9 (sobre 5), superando tanto a Bilbao como a Gasteiz. Estos datos consolidan el liderazgo de nuestra capital, apuntado ya en el anterior informe IBILTUR MICE.

El congresista que viene a Donostia valora la limpieza de la ciudad, la amabilidad de sus gentes y la seguridad ciudadana, y dedica el poco tiempo libre que le deja su actividad congresual a disfrutar de nuestra gastronomía; opción lúdica elegida por el 88% de nuestros turistas profesionales.

A la vista de estos datos, sorprenden los resultados de un informe, desarrollado por la consultora IKEI para el ayuntamiento donostiarra, en donde se señala que las reuniones y congresos generados por los distintos organismos dependientes del Gobierno Vasco, a lo largo de los años 2013 y 2014, se desarrollaron en Bilbao en el 62% de los casos, en Donostia en el 27% y en Gasteiz en el 11%.

A la luz de estos datos, alguien debería reflexionar sobre esta desigualdad manifiesta y ajustar este reparto a la realidad del mapa turístico vasco. Una realidad que dice que el PIB turístico de Euskadi se reparte según la siguiente ecuación = 44% (Bizkaia) + 41% (Gipuzkoa) + 15% (Araba).

DONOSTIA, EUSKADIKO TURISMO PROFESIONALEAN NAGUSI

Ibiltur MICE txosten berriak jarduera turistiko profesionalean Donostiak (eta Gipuzkoak) duen bikaintasuna egiaztatu du, beste euskal hiriburuarekin alderatuta.

Datuen arabera, eta 2012-2014 urteei dagokienez, Donostiak 5etik 4,9ko balorazioa lortu du; eta, hala, Bilbo eta Gasteiz gainditu ditu. Datu horiek gure hiriburuaren lidergoa sendotzen dute.

Donostiara datorren batzarkideak hiriko garbitasuna, bertakoen jatorritasuna eta hiriko segurtasuna aintzat hartzen ditu; eta aisialdian, gainera, gastronomiaz gozatzeko du. Gure turista profesionalen %88k aukeratzen duen jarduera.

Datuak ikusita, harritzekoa da IKEI aholkularitza-enpresak Donostiako Udalarentzat egin duen txostenak dioena. Bertan, 2013 eta 2014. urteen bitartean, Eusko Jaurlaritzaren menpe dauden erakundeek antolatutako bileren eta kongresuen %62 Bilbon izan zirela dio; Donostian %27 eta Gasteizen %11.

Beraz, desoreka horren inguruan hausnarketa egin beharra dago, eta kongresuen banaketa euskal turismoaren errealitateari egokitu. Izan ere, Euskadiko turismoari dagokion BPGk agerian uzten dituen datuak hauek dira: %44 (Bizkaia) + %41 (Gipuzkoa) + %15 (Araba).

SUMARIO

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINION Ubarrechena, presidente
- 06 > Fiesta Anual
- 14 > Euskal Produktuak eta ostalaritza sustaltzeko ekimenak
- 16 > Kalitatea
- 18 > Entrevista a Oihana Hernáez, socia consultora de Prospektiker
- 20 > Nuevo servicio de apoyo al relevo generacional en la hostelería

LA ASOCIACION SE MUEVE

- 22 > Los donostiarras, muy satisfechos con el turismo
- 24 > La central de reservas Eatgipuzkoa.com amplía sus servicios
- 28 > Puntu Denda gunea, merkataritzaren etxea
- 30 > Alergenoei buruzko informazioa, bazkideen esku
- 32 > Ostalaritza sektorean energia aurrezteko apustua

ACTUALIDAD

- 34 > Llega a Euskadi el turismo en moto
- 35 > San Sebastián Gastronomika
- 38 > Cine y gastronomía, en el Zinemaldia
- 39 > Santiago Segura, II Premio Basque Country Gastronomiko

EL RINCON DEL ASOCIADO

- 42 > Nuevos asociados

TENDENCIAS

- 44 > Tendencias



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

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

REDACCIÓN, COORDINACIÓN y DISEÑO: Infotres
Telf. 943 22 45 30 - infotres@infotres.com
IMPRESIÓN: Gureak Marketing



*Mikel
Ubarrechena
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

EL SECTOR TURÍSTICO
GOZA DE BUENA
SALUD Y ES DE
ESPERAR QUE
SIGA APORTANDO
RIQUEZA Y EMPLEO
AL TERRITORIO
DURANTE LOS
PRÓXIMOS AÑOS

Luces y sombras del verano turístico en Gipuzkoa

Las cifras aportadas recientemente por Eustat sobre la llegada de turistas a nuestro territorio durante los meses Junio, Julio y Agosto, no hacen sino corroborar la sensación general que se palpa en la sociedad guipuzcoana: El sector turístico goza de buena salud y, es de esperar, que siga aportando riqueza y empleo al territorio durante los próximos años.

Seguimos creciendo (+8,2% de aumento de pernoctaciones respecto al mismo trimestre del año 2014), y lo hacemos, además, mejorando los niveles de internacionalización del sector. En efecto, los turistas extranjeros han representado este verano, el 48,5% de las pernoctaciones hoteleras del territorio, un punto más que en 2014. En resumen, más turismo, más internacionalizado y mejor distribuido por el conjunto del territorio.

Estas cifras ilustran, por sí solas, el buen momento que vivimos. Pero es que, además, los datos avalan el "bienhacer" del conjunto del sector turístico guipuzcoano. A nivel de calidad en el desempeño de la actividad turística, las encuestas Ibiltur Ocio e Ibiltur MICE, presentadas recientemente por el Gobierno Vasco, refrendan la excelencia de Donostia como destino turístico y apuntalan, de manera concluyente, el liderazgo de la ciudad, y de Gipuzkoa por extensión, en el conjunto de Euskadi. Una realidad constatada año a año por la "tozudez" de las estadísticas, que a algun@s les cuesta todavía admitir.

Es quizá ahora, cuando vivimos un buen momento turístico y disfrutamos, gracias al trabajo bien hecho, de "crédito" como destino, - a mi entender de 8 o 9 años de duración -, cuando conviene reflexionar sobre el futuro del sector y corregir errores que, de no ser atajados, pueden poner en peligro su desarrollo futuro.

En lo que al sector hostelero compete, el primer tema a abordar es, sin duda, la aparición reciente de prácticas profesionales que buscan el dinero a corto, haciendo peligrar el futuro del destino turístico a medio y largo plazo. Prácticas que, de no atajarse, pueden hacer saltar por los aires dos elementos claves del éxito que hoy vivimos, como son: la autenticidad del destino y el trato, "como a uno más", que dispensamos a quien nos visita.

LAS ENCUESTAS IBILTUR OCIO E IBILTUR MICE REFRENDAN LA EXCELENCIA DE DONOSTIA COMO DESTINO TURÍSTICO Y APUNTALAN, DE MANERA CONCLUYENTE, EL LIDERAZGO DE LA CIUDAD, Y DE GIPUZKOA POR EXTENSIÓN, EN EL CONJUNTO DE EUSKADI

Nos preocupan, también, las actitudes de algunos profesionales que entienden que la política de precios de sus locales debe estar marcada, únicamente, por la ubicación de los mismos y no por la calidad de las materias primas empleadas, el esmero en el servicio, el cuidado de la estética y limpieza del local, la cercanía en el trato al cliente, etc. etc.

En este apartado cabe señalar que Donostia no es una ciudad de precios bajos. El "bienhacer" continuado del sector hostelero nos ha hecho ir ganando prestigio como destino y, quien nos visita, reconoce que calidad y precios van de la mano en nuestra ciudad. Ese prestigio está ahí, al alcance de todos; para aumentarlo con el trabajo honrado y profesional de quienes integramos el sector, o para ser destruirlo, en dos días,

por aquellos que son incapaces de mantener el necesario equilibrio entre el servicio dado y su precio. Nuestra ciudad, y Gipuzkoa por extensión, ofrece muchas ventajas a nuestro sector: armonía estética, seguridad ciudadana, simpatía de sus habitantes, limpieza...seamos inteligentes y sepamos estar a la altura de esta situación de privilegio que disfrutamos.

La tercera reflexión, de este verano de luces y sombras, tiene que ver con la necesaria regulación -ya en camino- de las nuevas fórmulas de alojamiento nacidas de la llamada "economía colaborativa". En este campo, no basta con regular, de manera más o menos estricta, esta nueva fórmula de alojamiento. Nuestra exigencia aquí es la de alcanzar un compromiso institucional para el seguimiento, inspección y control de dichos alojamiento, con el fin de asegurar condiciones de igualdad respecto de otras fórmulas de alojamiento ya existentes, y evitar tensiones y desencuentros con el conjunto de la ciudadanía. El alquiler de casas particulares con fines turísticos ha venido para quedarse. Estamos en el momento clave para establecer las medidas necesarias que impidan un desarrollo incontrolado de este sistema de alojamiento; algo que sería, sin duda, perjudicial para la preservación de la necesaria "paz social" que un modelo de turismo sociosostenible -como el que propugnamos- exige.

Para finalizar estas reflexiones, un par de comentarios más a los agentes del sector turístico guipuzcoano. Según la información que manejamos en Hostelería Gipuzkoa, existen varios proyectos de alojamiento -hotelero y no hotelero- en la ciudad, que, en los próximos años, aportarán cerca de 400 habitaciones a la oferta actualmente existente. Establecimientos, en su mayoría de tamaño medio, que, sin duda, añadirán más competitividad al sector. A estos alojamientos en proyecto, debemos unir los cientos de pisos y apartamentos, en toda Gipuzkoa, manejados por los grupos de "economía colaborativa", llámense Airbnb, Friendly Rentals, People Rentals, Windu, etc., nuevas fórmulas que están aportando al territorio un nuevo tipo de turista, del que debemos aprender gustos y necesidades, con el fin de ofrecer experiencias irrepetibles en destino. ¡Pongámonos manos a la obra!

ESE PRESTIGIO DE DONOSTIA PUEDE SER AUMENTADO CON EL TRABAJO HONRADO Y PROFESIONAL DE QUIENES INTEGRAMOS EL SECTOR, O PUEDE SER DESTRUIDO, EN DOS DÍAS, POR AQUELLOS QUE SON INCAPACES DE MANTENER EL NECESARIO EQUILIBRIO ENTRE EL SERVICIO DADO Y SU PRECIO



EL TERMÓMETRO



SUBEN



Artzai Gazta

Por conseguir que San Sebastián sea la capital mundial del queso en Noviembre de 2016. Zorionak.



Jazzaldia de Donostia y Hotel Arbe de Mutriku

Por sus flamantes premios Turismo de Euskadi a la competitividad y la innovación en el sector.



BAJAN



www.euskadi-basquecountry.org

Una web que "pretende" promover el turismo del conjunto de Euskadi y que, durante los meses de verano, ha ninguneado a Gipuzkoa en su "mapa de etiquetas".

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.



Homenaje a hosteleros veteranos

Enrique Aramberri, Demetrio Viñaras, Gabino Zubia, José Luis Gorriti, Leo Ruíz y Julián Hernández han dedicado gran parte de su vida a la hostelería, que les ha supuesto un gran esfuerzo y muchas satisfacciones; y ahora disfrutan de su merecido descanso. Tras el homenaje que recibieron en la Fiesta Anual de 2015, en la presente revista nos cuentan su experiencia y trayectoria vital. ¡Felicidades por el gran trabajo que habéis desempeñado y que disfrutéis de esta nueva fase!

❖ ENRIQUE ARAMBERRI

RESTAURANTE ENRIQUE

Enrique Aramberri guarda un gran recuerdo del homenaje que recibió en junio. "Siempre es bonito que, después de estar toda la vida trabajando, te reconozcan un poco". Tras haber asistido a un buen número de fiestas de la Hostelería en el pasado, ahora le ha tocado ser protagonista. "Estuve hablando con unos y con otros, y me pareció muy constructivo. La verdad es que renuevas la motivación". Se queda con el trato recibido: "Todos fueron muy amables conmigo, proveedores y compañeros. Me llevé una sorpresa, porque me hicieron sentir muy cómodo".

Enrique, con 70 años recién cumplidos, se jubila agradecido por el apoyo que siempre ha tenido de la familia. "¿Ya está bien de trabajar, no?", pregunta sonriendo. Sus hijos no han seguido sus pasos, pero tiene esperanza en que sus nietos opten por la hostelería: "Yo creo que mis nietos algún día montarán un restaurante, porque les encanta el programa de cocina Masterchef!", cuenta entre risas. Con orgullo, señala que su nieto le dice que "los mejores bocadillos de lomo los ha comido en mi casa".

Natural de Azkoitia, fue a parar a Irun tras pasar por Elgoibar. En un principio optó por formarse como carnicero, pero su mujer Pili y él se decantaron por la hostelería cuando les surgió la oportunidad. Su primer establecimiento fue el bar Horbela, abierto en 1980, al que siguió el restaurante Txabola. Y en 1991 inició su andadura el restaurante Enrique, su buque insignia. Sus mejores recuerdos proceden de la convivencia con sus clientes de siempre, "que al final son como nuestra familia, y eso es lo mejor de la hostelería". "Estoy muy agradecido a mis clientes y a mis compañeros de trabajo".



❖ DEMETRIO VIÑARAS

BAR MENDI BIDE

Demetrio Viñaras sonríe al recordar que pasó un "momento realmente muy agradable" durante la pasada fiesta anual. Asegura que disfrutó muchísimo del homenaje que le tributaron sus compañeros de profesión, y le concede un valor especial a ese reconocimiento. Desde que se jubiló, hace un año, se volvió a Soria, de donde es natural. Y aprovecha su bien merecido descanso para estar con la familia y los amigos, aunque admite que tampoco tiene tiempo para aburrirse: "No me da tiempo a nada", comenta divertido.

De familia hostelera, Demetrio tomó las riendas del Bar Mendi Bide de Elgoibar en 1970, cuando, tras la muerte de su padre, pidió una excedencia en Danobat para hacerse cargo del negocio familiar porque le daba pena que echara la persiana. Siempre junto a su mujer Virginia, ha dedicado 40 años a la hostelería, atendiendo todos los días a los clientes con cariño, porque, en su opinión, son la clave de un bar de barrio.

Tras jubilarse, Demetrio y Virginia han alquilado el bar a una pareja para que mantenga sus puertas abiertas en el barrio. Desde la distancia, les desean toda la suerte del mundo, ya que consideran que "la hostelería ya no es lo que era".



❖ GABINO ZUBIA

BAR ARALAR

Gabino Zubia se llevó un recuerdo "precioso" del acto de homenaje, que le pareció "realmente muy bonito". Con 69 años, y siempre al lado de su mujer Marga, dedican ahora su tiempo a hacer lo que hasta ahora el trabajo no les permitía. "Estamos acostumbrándonos a andar en la calle, que ya ni sabemos lo que es", bromea la mujer.

Gabino comenzó a trabajar en la hostelería con solo 10 años. En 1956, cuando era apenas un niño, sus padres alquilaron el bar Paraíso de Erreterria y le tocó echar una mano, compaginando escuela y trabajo. Tras 37 años ayudando en el negocio familiar, cedió su parte del establecimiento y puso en marcha el bar Aralar, también en Erreterria, que ha regentado hasta su jubilación este mismo año. Sus casi 60 años de experiencia le permiten afirmar con seguridad que "el del hostelero es un trabajo precioso, pero hay que trabajar a todas horas y todos los días". Recuerda especialmente "el trato con la gente, y, sobre todo, poder hablar de fútbol y caza con los clientes".

Además, han conseguido que su querido bar Aralar no echara la persiana, ya que lo han alquilado "a unos chavales muy majos". Gabino admite que "nos hubiera dolido en el alma verlo cerrado".



❖ JOSÉ LUIS GORRITI

BAR GORRITI

Gorriti asegura que se lo pasó tan bien en el homenaje que le tributaron sus compañeros de profesión, que la repetiría el año que viene. "Pero no me vais a dejar, ¿verdad?", bromea. Se ha jubilado tras trabajar 55 años en la barra, "que son como 300 en otro lado". Y no entiende que la gente se aburra tras jubilarse; "¡Yo no paro de hacer cosas!".

Una vez jubilado en enero de este año, asegura que se sigue levantando a la misma hora que antes. Ahora puede ir paseando desde el Antiguo hasta el Centro, algo que con las prisas de tantos años era imposible. Además, ha tenido nietas en verano, por lo que su agenda se ha llenado, pero ahora, de satisfacciones. Y en cuanto pueda, cogerá una semana de vacaciones.

Su vida laboral está ligada al bar Gorriti de la Parte Vieja donostiarra, el más antiguo del barrio, ya que abrió sus puertas en 1921. Recuerda cómo empezó con 16 años ayudando a sus padres, y que el horario, de 9 de la mañana a 10 de la noche, le parecía "la cárcel". Pero con los años esa sensación cambió, y ha logrado disfrutar de la hostelería durante todos estos años.

El bar sigue abierto y en manos de quien ha estado con José Luis Gorriti durante 35 años, "que para mí es como si fuera un hijo". Algunos días, cuando tiene tiempo, se acerca a hacerles una visita.



❖ JULIÁN HERNÁNDEZ

BAR POZKARI

"Un día maravilloso". Así resume Julián Hernández la fiesta anual de la hostelería guipuzcoana en la que fue homenajeado por toda una vida dedicada a esta profesión. Apunta que fue "muy halagador" comprobar que mucha gente conocida le felicitara. Jubilado desde marzo, ocupa su tiempo con un montón de actividades; "desde luego, no me aburro", apunta.

Aunque nació en un pueblo de Salamanca llamado La Alberca, se trasladó a Eibar con cuatro años y se siente tan eibarrés como el que más. Y disfruta con el equipo en Primera, un sueño hecho realidad.

Vive en un caserío, donde a pesar de la jubilación "siempre hay cosas que hacer". Y en cuanto puede, juega a pala, una afición que ha mantenido siempre. "En cambio, la pelota mano no es buena para los que trabajamos en hostelería", explica.

A los 12 años comenzó a trabajar de botones en un restaurante, que le abrió las puertas en la hostelería. Tras llevar la barra de la Casa de Cantabria de Eibar, en 1976 puso en marcha su propio proyecto, el bar Pozkari. Con apenas 29 años, y con "una deuda hasta los pies", se embarcó en una aventura que ha resultado exitosa. Satisfecho por haber trabajado en la hostelería, "porque gracias a ella he podido formar una familia", admite que con su jubilación se ha quitado "un peso de encima", porque este negocio "te absorbe".



❖ LEO RUÍZ

CAFETERÍA LEO

Leo Ruiz disfrutó muchísimo de su homenaje, y se queda con el momento en el que se proyectaron en la pantalla las fotos "de toda una vida", mientras recibía el reconocimiento de sus amigos y compañeros. "Me lo pasé fenomenal, demasiado bien", recuerda.

Jubilado en abril, ha dedicado más de medio siglo a la hostelería. Ahora aprovecha para pasear por el monte, sacar al perro y hacer alguna escapada a Ciudad Real para cazar. Y en cuanto pueda, irá a por hongos.

A los 12 años comenzó a trabajar en el restaurante Beethoven de su pueblo natal, Haro. Tres años después recaló en Eibar, donde decidió quedarse y ha creado su familia. Orgulloso eibarrés, afirma que el equipo local "es el más grande", y admite que le está dando muchas satisfacciones.

Comenzó como trabajador y luego encargado de la cafetería Niza, hasta que decidió independizarse en 1976. De ese impulso nació la cafetería Yacer, una experiencia que resultó tan satisfactoria que Leo no dudó en montar otra, la definitiva, catorce años después; la cafetería Leo, que ha mantenido abierta hasta su jubilación este año. Ahora ha traspasado el establecimiento para "dar paso a la juventud". De todas maneras, sigue visitando el local, porque "es parte de mi vida", asegura.



Otros reconocimientos



Durante la fiesta anual, Hostelería Gipuzkoa quiso tener un especial reconocimiento para dos personas que han dedicado muchísimos años a la promoción de nuestro sector. Durante la jornada, también se decidió premiar, con todo merecimiento, a Pepe Dioni y a Peio García Amiano. Zorionak!!!

STANDS PARTICIPANTES EN LA FIESTA ANUAL

El pasado 15 de junio disfrutamos de una inolvidable jornada con motivo de la Fiesta Anual de Hostelería Gipuzkoa en el Museo San Telmo. Contamos con la presencia de representantes de múltiples marcas, que expusieron sus productos y servicios a los asistentes. En las siguientes páginas, recogemos lo más destacado de cada empresa participante en la jornada.



ALUS ALDU

AlusAldu quiso destacar, dentro de su oferta a los hosteleros de Gipuzkoa, el excepcional jamón ibérico puro Pinosur, de Huelva, así como el pulpo de Galicia y el Rioja Heras Cordón, "el vino que toma el Papa".

> www.alusaldu.es
> Telf.: 608 75 33 99



ALVARO PARRA

Como novedad de ese año, presentó dos recetas con despiece ibérico, gracias a la colaboración con dos cocineros de la Escuela de Cocina de Irizar.

> www.alvaroparra.es
> Telf.: 690 01 08 58



ANGULAS AGINAGA

Su último lanzamiento al mercado ha sido el salmón con un punto ahumado, muy suave, elaborado con una técnica tradicional que requiere un proceso casi totalmente manual. Además, en la fiesta anual ofreció a degustar su ensaladilla, con una salsa fina muy lograda.

> www.angulas-aguinaga.es
> Telf.: 607 65 02 56



ARDO

Ardo distribuye productos representativos de diferentes denominaciones de origen, incluyendo vinos de las bodegas Eguren, Enate, Marques de Murrieta, Viña Pedrosa y Finca Valpiedra. A destacar los vinos especiales de Olivier Rivière (Rioja), Grégory Pérez (Bierzo) y Ximénez-Spinona (Jerez)

> www.ardo-distribuciones.com
> Telf.: 943 424 660



ARTZAI GAZTA

La asociación Artzai Gazta engloba a 112 pastores-elaboradores de queso de oveja latxa de los territorios de Álava, Gipuzkoa, Bizkaia y Navarra. Con su excelente materia prima elaboran un queso con denominación de origen Idiazabal.

> www.artzai-gazta.net
> Telf.: 943 18 71 29



ASISMAN

Ofrecen sistemas informáticos avanzados para la gestión hostelera, desde tablets para coger la comanda hasta pantallas de cocina, cartas electrónicas, pedidos y pagos desde móvil y cajas de cobro inteligentes. La tecnología permite un ahorro del 45% en desplazamientos y un 15% de incremento de rotación de mesas.

> www.asisman.com
> Telf.: 646 83 59 52



COCA-COLA

No podía faltar en la fiesta anual de nuestra asociación Coca Cola, una empresa que ofrece al sector un gran número de productos.

> www.cocacola.es



COMERCIAL OTEGI

Comercial Otegui pone a disposición de sus clientes una larga lista de cervezas de importación y artesanas, así como vermouths de Reus de la casa Yzaguirre.

> www.comercialotegui.com

> Telf.: 943 55 42 50



COMERCIAL SATRUSTEGI

Comercial Satrustegi ofrece un amplio abanico de bodegas, como la riojana Muga, de la que ofrecen crianzas, reservas, colección especial, gran reserva, blancos e incluso cavas. Disponen también de albariños y ribeiros, y destacan especialmente los caldos de Martínez Alesanco, que han cosechado dos medallas de oro en los prestigiosos premios Bacchus 2015.

> www.comercialsatrustegui.com

> Telf.: 943 37 07 01



ECHARRI SNOW SOUND

Echarri ofrece un sistema que mejora la acústica de los locales hosteleros mediante la reducción de la reverberación. Para su instalación no es necesario cerrar el establecimiento, ya que el procedimiento es rápido, sencillo, funcional, estéticamente atractivo y con un precio competitivo.

> www.iecharri.com

> Telf.: 943 45 30 70



EKOGRAS

Ekogras ofrece formación, implantación y seguimiento del sistema en materia de alérgenos, para garantizar el correcto cumplimiento de la normativa. También dispone de una aplicación informática que facilita al hostelero la creación de cartas adaptadas a esta normativa. Y, por supuesto, mantienen su servicio de recogida de aceite in situ.

> www.ekogras.es

> Telf.: 902 36 62 51



EVA GROUP

Eva Group presentó The Good Cider, sidra gasificada con zumo de frutas, una bebida refrescante e innovadora que merece la pena probar. Con baja graduación alcohólica, se presenta en diferentes variedades.

> www.evasa.com

> Telf.: 629 44 44 35



GAROA

Garoa amplía su gama con nuevos productos como pescados, carne, marisco, postres y masas congeladas, entre otras variedades, además de refrigerados como las conservas. Ofrecen una solución integral al hostelero de la mano de Goren y Bonduelle, hasta sumar más de 1200 referencias.

> www.congelados-garoa.com

> Telf.: 943 72 57 32



IBÉRICOS DELUXE

Auténticos especialistas en ibéricos, ofertan productos de la empresa Anbonisa, Espiga de Oro 2013. Dan servicio de corte de jamón para eventos, y disponen también de encurtidos y de vinos Hermanos Manzanos y Diez Siglos de Verdejo.

> www.ibericosdeluxe.com

> Telf.: 943 42 38 49



INSALUS

Una de las últimas novedades de este reconocido proveedor son las botellas con dibujos de Kukuxumuxu, las que llevan tapón sport, y un formato nuevo de 0,75 de vidrio no retornable, tanto en agua con gas como sin gas. Sin olvidar las botellas de vidrio con tapón a rosca.

> www.insalus.es
> Telf.: 943 65 06 02



LOBKOWICH

Esta cerveza checa fue degustada por los asistentes a la fiesta anual, que pudieron conocer las diferencias entre sus variedades, ya que existen a su disposición dos rubias, dos tostadas, dos sin alcohol, una negra y hasta una verde!

> Correo: jontoria@hotmail.com
> Telf.: 609 46 34 38



MAHOU SAN MIGUEL

Mahou tampoco quiso perderse la fiesta anual de nuestra asociación y en su stand hubo ocasión de degustar una selección de su amplia variedad de productos, como la cerveza San Miguel Clara y la San Miguel Fresca.

> www.mahou-sanmiguel.com



MERKASINDO

Merkasindo ofrece una variedad de vinos muy reseñable, que incluye vinos de Olite (tinto, blanco y rosado), riojas como Carlos Serrés, y vino italianos selectos como Moscato Canei. Además, también distribuye ibéricos de Guijuelo.

> www.merkasindo.com
> Telf.: 943 13 32 13



OKIN

Okin presentó un nuevo producto, un pan hojaldrado llamado Schiocco, muy interesante para pintxos. Esta empresa, que vende a varios países, sigue ofreciendo pan de enorme calidad a los hosteleros guipuzcoanos, tanto en forma de bollo para pintxos, de masa o para bocadillos.

> www.okin.es
> Telf.: 943 86 56 50



OLAÑETA

Olañeta elabora cerveza de forma artesana, 100% hecha en Gipuzkoa y con agua del Añarbe. Sus variedades rubias y tostadas son cervezas naturales sin filtrar ni pasteurizar. Están disponibles tanto en botella como en barril.

> www.licoreravasca.com
> Telf.: 620 93 22 94



OTORDU

Otordu ofreció a los asistentes a la fiesta anual un excepcional jamón puro de berrola Arturo Sánchez, salmón de primera calidad y un vino Rioja Solar de Becquer, de Bodegas Escudero.

> www.otordu.com
> Telf.: 943 88 77 55



PULET

Pulet es sinónimo de calidad en Gipuzkoa desde 1970 y una referencia en vinos, licores y Navidad. A destacar sus vinos Callejo (Ribera de Duero), Señorío de Uñuela (Rioja), Martel blanco (Rueda), Dinastía Manzanos (rosado) y Chardonnay Somontano Sueños by Obergo.

> www.cpulet.es
> Telf.: 943 55 70 00



SUCESORES ALDAMA

Comercial Sobrinos de Amador Aldama son distribuidores de cervezas artesanas, y disponen de más de 800 cervezas de todo el mundo. Ante el tirón de las cervezas artesanas, han apostado por marcas locales como Bidassoa y Mala Gissona.

> Correo: liteoleibar@hotmail.com
> Telf.: 609 43 07 66



TORRES DE BRIZ

Torres de Briz es una cooperativa formada por ganaderos e industriales dedicada a la cría en dehesa de cerdos ibéricos y su transformación para la venta de jamones, paletas, lomos y embutidos de alta calidad, amparados en la Denominación de Origen "Dehesa de Extremadura", de bellota y de campo.

> www.torresdebriz.com
> Telf.: 924 67 70 59



TREKU

Treku permitió disfrutar durante la fiesta anual de su gran selección de conservas, bonito, anchoa y boquerones, así como del Guijuelo Hernández Jiménez, sin olvidar la carne de vacuno de Iruki. También ofrecen los afamados cava y vermut de Espinaler.

> Correo: trekuslu@gmail.com
> Telf.: 943 04 51 91



ULZAMA

Distribuciones Ulzama ofrece, dentro de su amplio catálogo de bebidas y alimentos, un jamón de Extremadura de primerísima calidad, así como vinos selectos, entre los que proponen degustar el Proelio crianza y el Pago del Vicario. También aconsejan su solomillo de salmón ahumado de Domínguez y los muchos productos de Corpa, como boquerones, anchoas del Cantábrico, sopas...

> www.ulzama.es
> Telf.: 94 636 38 36



VILLAVERDE

Distribuciones Villaverde presentó durante la feria anual un espectacular surtido de panes de sabores, de diferentes colores, en las variantes de calamar, curry, albahaca y tomate. Como novedad, proponen también un crujiente risoto con hongos de Macrocin.

> www.villaverde.net
> Telf.: 943 55 22 77



ZAPIAIN

Zapiain, además de distribuir sidra, también apuesta por las cervezas artesanas locales, y distribuye, entre otras, Zarautz Beer Project, Basqueland Brewing Project y Gross. Su apuesta por el producto local se compagina con una oferta de más de 300 cervezas en botella y más de 30 marcas en barril.

>Telf.: 943 33 36 44
>www.zapiaindistribucion.com





Esta año celebramos la comida de asociados en un marco incomparable, la iglesia del Museo San Telmo. Disfrutamos de una agradable comida en compañía de nuestros compañeros de oficio. ¡Un placer!

Comida Fiesta Anual 2015



Ambiente Fiesta Anual 2015

En la feria de productos que tuvo lugar antes de la comida, pudimos conocer interesantes propuestas de nuestros proveedores.



Euskal produktuak eta ostalaritza sustatzeko ekimenak

AZKEN HILABETEOTAN TOKIKO PRODUKTUAK ETA OSTALARITZA SUSTATZEKO EKIMENAK

gauzatu ditugu Gipuzkoako tabernetan. Txakolinaren, Antxoaren eta Hegaluzearen II. Astea, ekainaren 6 eta 14 artean, 33 establezimenduk hartu zuten parte, eta arrain errazio eta pintxo bereziak eskaini zituzten, txakolin kopekin edota botilekin batera.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkartek eta Eusko Jaur-laritzak Gipuzkoako Foru Aldundiaren laguntzarekin antolatutako ekimenak gure

gastronomian oinarritzekoak diren produktuak goraiatzea zuten helburu.

Honako establezimenduak izan ziren partaide: Azkoitiko Laja jatetxea, Azpeitiko Kiruri, Donostiako Casa Vallés, Oquendo, Victoria Café, Kastro Berri, Iraeta, Café de la Concha, El Tennis, La Boule, La Fábrica, Tiburcio, Branka, Etxeberria, Elizalde, Patxiku Enea, Urgain, Koxkorra, Txokolo, La Venta de Curro eta María Cristina; Hondarribiko Beko Errota, Lasarte-Oriako Abend eta Allerru,

Lezoko Kaialde, Oiartzungo Arizpe, Pasaiaiko Prost, Errenteriako Kelly's eta Zuketz, eta Tolosako Café Frontón. Bestalde, Arroyabe eta Getariako Txakolina izan ziren hornitzaile.

Bestalde, irailaren 12 eta 20 bitartean, Piparraren eta Sagardoaren III. Astea izan genuen; hori ere, Kalitatea Proiektuaren barne.

35 establezimendu partaide izan genituen: Astigarragako Kako, Azkoitiko Laja, Azpeitiko Kiruri, Donostiako Apitxin, Aralar, Branka, Café de Mario, Casa Vergara, Etxeberria, Elizalde, Gasteiz, Hidalgo56, Kata4, Kostalde, Labrit, La Boule, La Fábrica, La Venta de Curro, Manex, María Cristina, Mesón Portaletas, Oquendo, Txalupa, Txokolo, Ubarrechena, Urgain

eta Victoria Café; Eibarko Birjiñape, Errenteriako Kelly's eta Zuketz, Hondarribiko Arroka Berri, Lezoko Patxiku Enea, Oiartzungo Arizpe, Pasaiaiko Prost eta Zarauzko Argoin Txiki.

Gainera, ondorengo sagardotegiek ere hartu zuten parte: Astigarragako Petri-tegik, Bereziartuak, Astarbek, Lizeagak, Larrartek eta Oiarbidek; Hernaniko Iparra-girrek, Zeraingo Oihartek, Aiako Satxotak eta Izetak, Donostiako Calongek, Urnietako Oianumek, Usurbilgo Urdairak, Adunako Aburuzak eta Irungo Olak. Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek ere bat egin du ekintzarekin. Horrez gain, Xabier Alberro eta Baratze fruta denda izan dira piperminen hornitzaileak.

Información
943 404 110

eatGIPUZKOA.com
Central de Reservas de Restaurantes

Promocionamos tu restaurante en 4 idiomas

Modernízate para recibir el 2016, internet es el canal que usaran turistas y ciudadanos

reservarán on line desde tu página web, Facebook y eatgipuzkoa.com

Conoce las **opiniones** de tus clientes

el sistema envía encuestas para saber qué piensan realmente
Sus aportaciones te ayudan a saber qué mejorar y qué mantener

**Promociona
tus menús y
ofertas**

Ahora
con **Libro
de reservas
online**

**Con la agenda de reservas
online ahora todo mas
cómodo y sencillo!!!**

SEGURO DE DECESOS

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.

Iñaki Bengoetxea, Ola sagardotegia

“Bertako produktuak duen kalitatea sinestaraztea da helburua”

Zergatik erabaki duzue Kalitatea proiektuko ekimene-tan parte hartzea?

Bertako sagarrarekin lan egiten dugu eta, jakiei dago-kienez ere, Basatxerri gene-roa, hirugiharra, Eusko Label zigilua duen oilaskoa, pipe-rrak... sustatzea garrantzi-tua dela uste dugu. Bertako produktuak duen kalitatea sinestarazi behar dugu; gure ingurunea mantentzeko eta bertan egiten dugun lana bizi-rik irauteko ezinbestekoa da.

Zein abantaila ikusten diozu horrelako proiektu batean parte hartzeari?

Abantaila gure jaki eta eda-rien kalitatea ezagutaraz-tea da. Denda-kateek prezio baxuak jartzen dituzte, baina bertan egindako produktuen kalitatea ez dute gaitutuko. Nahiz eta denda txikiak gares-tiagoak izan, produktua hobea da. Sagarra bere puntuan da-goenean, zuhaitzetik hartu eta plazara doa zuzenean.

Uste duzu gizar-teak bertako produktua baloratzen duela?

Gero eta gehiago ari da ba-loratzen. Beharrezkoa da kontzientzia hori egotea, pro-dukto haien inguruko bizimo-duk biziraun dezaten. Urte

askotan, gazteenek ez dute ezagutu landa-mundua, eta, beraz, eskoletan gure jakiak ezagutarazi behar genituzke; umeak produktuak lantzen diren lekuetara eraman eta bertan egiten dena erakutsi.

Zentzu horretan, sagardoak zer leku du gure gizar-tean?

Edari merkea da, baina horrek ez nau izutzen. Arduratzen nauena sagardoak bereizgar-ritasunik edo jatorri izenda-penik ez izatea da. Antzinako produktua izanik, eskuetatik alde egin digu. Ez da hurbil-tzeko behar bezain besteko ahaleginik egiten. Kanpotik



ekartzen da eta balekotzat ematen dugu. Normandian eta Asturiasen egin zuten bere garaian. Gurea bada, nortasu-na eta babesia eman beharko genioke.

Iñigo Giménez, La Venta de Curro

“Los clientes valoran la apuesta por el producto local”

La III Semana de la Sidra y la Piparra en la que ha participado La Venta de Curro se enmarca dentro del proyecto Kalitatea. ¿Qué opinión te merece este proyecto?

Desde La Venta de Curro apoyamos totalmente este proyecto y, de hecho, consideramos todo un acierto que se pongan en marcha iniciativas de este tipo. En nuestra opinión, debemos ser los primeros en defender los productos locales.

¿Dirías que la colaboración entre los distintos sectores beneficia a todas las partes?

Sin ninguna duda, es enorme-mente provechosa para todas las partes implicadas, tanto porque la suma de esfuerzos siempre es positiva como por lo que tiene de aprendizaje.

¿Crees que la sociedad va-lora el producto local?

Sí, considero que la gente tiene en cuenta este tipo de promociones y agradece la oferta. En mi opinión, se valo-ra el esfuerzo que hay detrás, porque primero tenemos que apoyarnos los que estamos cerca. Eso sí, sin dejar de lado otros productos como jamón, o los ibéricos en general, por



Imagen de la presentación de la III Semana de la Piparra y la Sidra obtenida en la terraza del restaurante Branka.

ejemplo, que también son muy apreciados.

¿Y cómo ha ido esta Semana de la Sidra y la Piparra?

Estamos satisfechos con la aceptación que ha logrado la iniciativa entre los clientes. Nos parece una buena inicia-tiva y ojalá tenga continuidad.

E-LEARNING



Cursos Online sector Hostelería

Áreas

- Hostelería y Turismo
- Idiomas
- Marketing y Publicidad
- Tecnología
- Calidad
- Gestión de empresa
- Comercio
- Recursos Humanos

Ikastaroak ikusi



Ver todos los cursos

Arloak

- Turismo eta Ostalaritza
- Hizkuntzak
- Marketin eta Publizitatea
- Teknologia
- Kalitatea
- Enpresa kudeaketa
- Merkataritza
- Giza Baliabideak

Oihana Hernández, socia consultora de Prospektiker

“ Los hosteleros deben concienciarse de que los relevos deben abordarse de forma anticipada y planificada ”

OIHANA HERNÁNDEZ HA DIRIGIDO, desde Prospektiker, un estudio para identificar los factores clave en los procesos de relevo generacional en la hostelería guipuzcoana. El informe, en el que ha tomado parte Hostelería Gipuzkoa, ha sido cofinanciado por el Departamento de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial de la Diputación Foral de Gipuzkoa. Entre sus conclusiones, se destaca la importancia de contar con un servicio de apoyo a los establecimientos hosteleros que necesiten promover un proceso de relevo. Y cuanto antes comiencen a planificar, mejor.

¿Qué es lo primero que tendrían que tener en cuenta los negocios de hostelería abocados a un relevo generacional?

La planificación es muy importante a la hora de transmitir un negocio. Toda persona que necesite dar relevo a su negocio debe tener en cuenta que no es un proceso sencillo, y que la actividad no se puede transmitir de un día para otro. No debemos esperar hasta el momento de la jubilación de la persona responsable o dueña para empezar a pensar en su relevo.

Es un proceso continuo en el tiempo, lento y paulatino, que requiere realizar una reflexión de manera anticipada. Hay que tener claro qué futu-



ro queremos para el que ha sido nuestro negocio durante tantos años. ¿Cómo queremos que sea en el futuro? ¿Quién se hará cargo de nuestro negocio? Cuanto antes sepamos quién o quiénes podrían ser las potenciales personas que puedan coger el relevo, más fácil resultará todo.

Por ello, es recomendable que contemos con apoyo o asesoramiento que nos ayude a poner en marcha este proceso, con el fin de lograr el objetivo que nos hayamos propuesto y conseguir que el relevo se produzca de la mejor manera posible.

¿Cuáles son los principales problemas que pueden surgir durante este proceso?

El proceso puede resultar complicado si no tenemos claro cuáles son los pasos a

seguir. ¿Sabemos qué queremos lograr y cómo lo queremos hacer? ¿Sabemos qué alternativas o posibilidades tenemos?

Por otro lado, la relación entre las personas resulta clave en un proceso de este tipo, por lo que la falta de comunicación o la aparición de problemas de comunicación son otros aspectos que hay que evitar. En este sentido, y para evitar conflictos por diferencias de expectativas entre las personas que dejan el negocio y las que entran, la comunicación debe ser clara y transparente, en ambas direcciones. Se debe tratar de establecer una misma visión del negocio.

A su vez, otro de los problemas que pueden surgir es que la persona o personas en las que estábamos pensando

como sucesoras de nuestro negocio decidan no hacerse cargo del mismo. La búsqueda a última hora de otras alternativas puede complicar y alargar el proceso.

Por último, puede haber dificultades para valorar económicamente el negocio que se desea transmitir. ¿Cuánto vale mi empresa? ¿Cómo debo negociar?

¿Cuáles son las principales barreras u obstáculos que está sufriendo la hostelería guipuzcoana en estos procesos?

La hostelería guipuzcoana se caracteriza, entre otros aspectos, por contar con negocios hosteleros de larga trayectoria y tradición. Muchos de ellos han conseguido crear y consolidar una identidad propia, forjada a lo largo

de toda una vida, con gran esfuerzo. No obstante, la falta de un relevo, debido que los hijos e hijas no deseen continuar con la actividad y no se cuente con otros familiares, personas cercanas o trabajadores internos que adquieran el compromiso de seguir, puede suponer una pérdida de dicha identidad; y en muchos casos, el cese del negocio, con todo lo que ello supone.

El oficio de hostelero es un trabajo muy sacrificado (largas jornadas, horarios complicados...), por lo que resulta muy importante contar con personas motivadas y comprometidas que deseen continuar con el trabajo hostelero, evitando así la pérdida de un establecimiento con carácter y tradición.

Debemos sensibilizar y concienciar al sector sobre la necesidad de abordar estos procesos de forma planificada y anticipada.

¿Existe algún procedimiento que contribuya a culminar el relevo con éxito?

Para que un proceso de relevo se complete con éxito, se identifican unos factores clave que es importante que se cumplan. En primer lugar, es importante tener una buena y continua comunicación; compartir expectativas y visión del negocio; y afianzar la confianza entre las personas implicadas. Además, es clave abordar una reflexión previa y una planificación del proceso, así como llevar a cabo cambios paulatinos, con criterio de innovación.

También es básico tener un buen conocimiento del nego-

cio que se quiere transmitir y adquirir; gestionar adecuadamente el proceso de negociación y priorizar la promoción interna frente a la externa. En este caso, como en tantos otros, la motivación y vocación por el oficio hostelero es fundamental, así como la solidaridad para lograr objetivos colectivos.

Y es muy recomendable, siempre, contar con apoyo y asesoramiento a lo largo de todo el proceso.

Además, resulta especialmente importante, pero no indispensable, que se dé una convivencia entre las partes implicadas, de manera que se transmita el conocimiento y know-how entre ellas.

¿Qué debería incluir un servicio de apoyo a los procesos de relevo generacional?

Es importante que dé apoyo durante todo el proceso de relevo, desde el principio hasta el final, incluyendo asesoramiento fiscal, jurídico, mercantil y laboral, y especialmente en relación al proceso de negociación y determinación del valor económico del negocio hostelero. En este sentido, se recomienda establecer una fórmula de valoración adaptada al sector hostelero para fijar el precio de compra-venta del negocio.

Tras haberse producido el relevo, se aconseja seguir ofreciendo un apoyo a cada caso, ya que pueden surgir otro tipo de necesidades, como saber cómo distribuir las funciones, gestión y retención del talento, otras formaciones necesarias, etc.

A su vez, es esencial que el



servicio analice cada caso de manera individualizada, porque cada negocio y cada persona, así como cada familia, son muy diferentes, al igual que sus necesidades. Es importante definir una estrategia y pautas a seguir de manera personalizada, de acuerdo a las necesidades de cada caso; y también establecer objetivos, acciones y plazos individualizados.

¿A qué deben comprometerse todas las partes implicadas en un proceso de este tipo?

Es indispensable que todas las personas implicadas en dicho proceso se comprometan, en cada caso, a llevar a cabo todos los pasos necesarios, en función de las necesidades detectadas. La persona que deja el negocio debe tratar de facilitar la transmisión lo máximo posible, ofreciendo su apoyo y conocimiento en la medida de lo posible, mientras que en el caso de la persona que entra en el negocio, debe hacer una apuesta seria por la nueva

actividad, siendo conocedora del sacrificio y esfuerzo que requerirá, y sabiendo que puede que no resulte fácil al principio. En ambos casos debe haber un compromiso claro por la transparencia, la comunicación y la confianza.

¿En general, se están abordando de forma correcta estos procesos en Gipuzkoa o queda mucho margen de mejora?

Todavía queda mucho margen de mejora. Sí que se identifican casos de relevo generacional de éxito, ejemplos muy buenos que hemos analizado y podrían ser referentes. Pero incluso en esos casos, no todo resulta fácil.

Todos estos procesos deben abordarse de forma estructurada y reflexiva, y deben planificarse con mucha antelación, para evitar imprevistos y problemas mayores. Además, tenemos que tener en cuenta que el éxito de un proceso de relevo recae en gran medida en las relaciones entre las personas.



Un nuevo servicio de apoyo al relevo generacional en la hostelería

El servicio, que arranca el 1 de noviembre, pretende acompañar al asociado en la transferencia de su negocio

HOSTELERÍA GIPUZKOA, CON EL APOYO DEL DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN ECONÓMICA, MEDIO RURAL Y EQUILIBRIO TERRITORIAL DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA, ha constituido un nuevo servicio de apoyo a los empresarios de hostelería que se plantean un relevo por razones de edad en su actividad al frente de sus negocios. El servicio estará disponible a partir del próximo 1 de noviembre.

El servicio nace de la reflexión hecha en el seno de Hostelería Gipuzkoa, en torno a la necesidad de dotar al asociado de herramientas de apoyo que aseguren el relevo en el liderazgo de sus establecimientos, procurando, a su vez, mantener las señas de identidad de los mismos.

El servicio se constituye para "acompañar" al hote-

lero que transfiere el negocio en todo el proceso de transmisión del mismo, analizando de manera conjunta las principales decisiones a asumir. Para ello, la asociación aporta los conocimientos y la profesionalidad que, en materia hostelera, acredita tras 38 años de actividad en la gestión de servicios de apoyo al sector.

El relevo generacional en la hostelería de Gipuzkoa

La colaboración entre Hostelería Gipuzkoa y Diputación Foral ha permitido realizar un análisis de la situación de la hostelería en materia de relevo que aporta datos muy interesantes sobre el sector:

- Quienes lideran el 17% de nuestros locales tienen

más de 60 años, y un 28% está entre los 51 y 60 años.

- El 28% de quienes lideran establecimientos hosteleros se plantean jubilarse en los próximos 10 años (algo más de 1.100 locales).

- El relevo en el seno de la familia es la opción más deseada por el colectivo (61% de los encuestados).

- Un 44% de los hosteleros estarían interesados en recibir asesoramiento en materia de relevo generacional. La opción más demandada es el apoyo durante todo el proceso, seguida del apoyo específico en la negociación de venta.

Un servicio pensado por y para el sector hostelero

El nuevo servicio de apoyo al relevo generacional creado por la asociación nace del conocimiento de la realidad hostelera que atesoran los

profesionales que trabajan en Hostelería Gipuzkoa.

La vocación de quien se implica en un nuevo proyecto, la capacidad de liderazgo de equipos, los conocimientos técnicos y de gestión de la actividad hostelera y la transmisión honesta de las expectativas de negocio son elementos clave en un proceso de este tipo, que los profesionales de Hostelería Gipuzkoa conocen bien y valoran como bases fundamentales de todo relevo.

Este servicio plantea dos modos de actuación diferentes, en función de que exista ya una persona elegida para liderar el proceso de cambio (dentro del entorno familiar o de la plantilla del establecimiento) o si por el contrario se debe recurrir a la búsqueda de hosteleros ajenos al negocio interesados en hacerse cargo del mismo.

Si te estas planteando acometer un proceso de relevo generacional en tu establecimiento hostelero, llámanos sin ningún compromiso. Compartir tu visión nos ayudará a todos a mejorar el sector, y a tu establecimiento a enfocar el cambio en la gestión con mayores garantías de éxito. Y es que contarás con el asesoramiento y seguimiento de personas expertas en la materia a lo largo de todo el proceso de cambio. Evaluaremos conjuntamente la carga de trabajo que el proceso representa y realizaremos un presupuesto y calendario personalizado de la actividad a desarrollar.

Llámanos al 943316040 y pregunta por Ione Anza, o enviamos un email solicitando una entrevista a relevo-generacional@hosteleriagipuzkoa.com. Te esperamos.

La hostelería como canal de difusión de la música

PARA EL ACERVO POPULAR, SGAE (también AGEDI/AIE, pero para el público en general son menos conocidos) no es más que un conjunto de autores que solamente busca recaudar, sin importar absolutamente nada más. De sobra son conocidos los múltiples titulares periodísticos que antaño llenaban los periódicos en referencia a la detención del Sr. Bautista y demás directivos de SGAE (operación Saga) así como cuando esta misma entidad ha pretendido en el pasado recaudar sus derechos correspondientes en conciertos de tipo benéfico o similares (podrá ser poco ético o amoral, pero desde luego es perfectamente legal).

Sin embargo, es cierto que tanto SGAE como AGEDI/AIE son algo más y, porque no decirlo, poco o nada se habla del dinero que invierten ambas entidades en becas, promoción o asistencia social.

Centrándonos en el aspecto de la promoción, desde el punto de vista que nos proporciona esta tribuna y salvo mejor opinión, entendemos que ambas entidades podrían hacer algo más y no ver al sector hostelero como simplemente otro sector más donde recaudar, sino más bien un aliado a la hora de promocionar los autores y sus obras así como los artistas e intérpretes que las ejecutan.

Nuestro país cuenta con una plataforma de difusión inmensa que se adapta a múltiples productos o pro-



mociones, y no es otra que el sector hostelero. En muchos bares, restaurantes, cafeterías, discotecas, etc... a diario se utiliza la música como elemento amenizador o, en el caso de las discotecas, como elemento esencial de su actividad, teniendo la música en general un peso mayor o menor en la actividad del hostelero dependiendo de la finalidad y público al que se dirige ese establecimiento.

Tampoco se ha de olvidar que esta promoción de la cultura, y en concreto de

la música, también se lleva a cabo en los conciertos en vivo que muchos establecimientos hosteleros de toda la geografía nacional desarrollan a lo largo del año, usando única y exclusivamente sus propios fondos a la hora de organizar, realizar y promocionar este tipo de eventos.

Toda esta labor de difusión y promoción no se tiene en cuenta por ninguna entidad de gestión en sus tarifas, hecho que el sector valoraría más que positivamente. Pero tarifas aparte, desde el sector

sí que sería de agradecer una alianza entre todos, donde las entidades de gestión proporcionaran sus artistas, el sector hostelero sus establecimientos como plataforma y, por qué no decirlo, grandes marcas podrían aportar su capacidad de financiación y difusión de este tipo de eventos al igual que se hace con los festivales veraniegos.

Por último, unas líneas para la reflexión: ¿Alguien se ha planteado qué sería de la música sin el sector de la hostelería?



**autore eta argitaratzaileen elkarte nagusia
sociedad general de autores y editores**

SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

Los donostiarras, muy satisfechos con el turismo

LOS DONOSTIARRAS ESTÁN MUY SATISFECHOS CON EL TURISMO

que recibe la ciudad, hasta el punto de que, de media, le otorgan una nota de 7,76 sobre 10. En general, conocen los beneficios que generan, minimizan sus inconvenientes y muestran una actitud muy positiva hacia los visitantes. Eso sí, aún hay aspectos que podrían mejorarse para favorecer que la convivencia entre turistas y residentes fuera aún más beneficiosa para ambas partes. Como dato, quienes presentan una percepción menos positiva hacia el turismo son los jóvenes de entre 18 y 34 años, sobre todo en torno a la idea de que los turistas "generan colas", saturación, aumento de precios y suciedad.

Un estudio elaborado por alumnos de último curso de LADE de la Universidad de Deusto en colaboración con Hostelería Gipuzkoa ha analizado la opinión de los donostiarras sobre el turismo. A partir de 455 entrevistas a residentes donostiarras, varias entrevistas en profundidad y tres dinámicas de grupos, el trabajo ha obtenido datos de gran interés sobre la percepción social del fuerte crecimiento del turismo.

El informe ha demostrado que los habitantes de la capital están satisfechos con la labor realizada desde distintas entidades e instituciones para atraer turistas, ya que los visitantes que llegan a la ciudad encajan precisamen-



Los donostiarras otorgan una nota de 7,76 sobre 10 a los turistas.

te con las preferencias de los donostiarras. El turista más valorado es el cultural, seguido del familiar y el gastronómico.

El estudio responde también a la sensación de que han aumentado en los últimos años, sobre todo en Semana Santa y en verano, las quejas relacionadas con el ruido a altas horas de la noche, la saturación de ciertos barrios y el incremento de la suciedad.

Pero ante esta percepción, las encuestas realizadas certifican que, lejos de existir una mala imagen generalizada, los donostiarras perciben mayoritariamente que el turismo es una fuente de riqueza para la ciudad y minimizan sus inconvenientes.

Imagen del turismo

El estudio elaborado destaca que muchos de los entrevistados empatizan con los

turistas y mencionan que es indispensable mostrar amabilidad hacia el visitante, de igual forma que cualquier donostiarra quiere encontrar buen trato cuando viaja.

El trabajo también apunta que los donostiarras admiten que la ciudad es cara y que por ello los turistas han sido tradicionalmente de edad media alta y de nivel adquisitivo medio-alto. Sin embargo, se detecta que los encuestados están percibiendo una ampliación de este espectro con la llegada, en los últimos años, de turistas de otros perfiles, en línea con la imagen de una ciudad más dinámica y abierta.

En lo referente al tipo de turista que acoge Donostia, los resultados evidencian que puede clasificarse según las épocas del año. Así, en invierno los encuestados creen que llega un turismo adulto o de la tercera edad, mientras que en verano la situación cambia y consideran que llegan a Donostia otros grupos como amantes del surf y el deporte o como mochileros que realizan el camino de Santiago, sin olvidar nunca el turismo gastronómico y playero. E independientemente de la época del año, los donostiarras opinan que en los últimos años el turismo es cada vez más internacional.

La ciudad despierta también el orgullo de sus habitantes, ya que su oferta está muy alejada de la de otras opciones mediterráneas. En concreto, destacan que pue-

den ofrecer a los visitantes una amplia propuesta cultural, gastronómica y paisajística, y sobre todo, una identidad propia.

Aspectos a mejorar

El informe recoge de igual forma las quejas de un porcentaje de donostiarras, minoritarios, respecto al turismo. Algunos entrevistados aluden al choque cultural que se traduce, por ejemplo, en los diferentes horarios para comer. Otros aluden a la suciedad que generan los turistas menos concienciados con el medio ambiente, y no falta quien lamenta el ruido y la saturación de algunas zonas de la ciudad, sobre todo Parte Vieja y Boulevard.

Otro aspecto negativo apuntado por algunos residentes en Donostia es el incremento de los precios en hostelería que provoca la gran afluencia de turistas en verano, que se perciben sobre todo en restaurantes y terrazas.

En todo caso, los entrevistados están de acuerdo en que el turismo que recibe Donostia no es mayoritariamente nocturno, lo que minimiza los roces. En concreto, un 90% de los encuestados afirma que nunca ha tenido algún problema con un turista, y que un 73,6% sostiene que no conoce a nadie que haya tenido un conflicto con un foráneo.

Beneficios sociales

Los beneficios económicos que genera el turismo son reconocidos muy mayoritariamente por los donostiarras, que también aplauden el intercambio y la riqueza cultural, así como el ambiente cosmopolita, que generan los



Los beneficios económicos que genera el turismo son reconocidos muy mayoritariamente por los donostiarras.

visitantes. Al mismo tiempo, se considera como un valor positivo el hecho de que se desmitifique el supuesto hermetismo de la cultura vasca.

Preguntados sobre qué sectores creen que se benefician más del turismo, los encuestados apuntan que son la hostelería y el alojamiento, y a mucha distancia, otros como el transporte, el textil, la alimentación y los equipamientos culturales.

Como conclusión, el estudio recomienda incidir en el grupo de donostiarras de entre 18 y 34 años, que muestran una actitud menos favorable hacia determinados aspectos relacionados con el turismo. Son el sector de edad que más se queja por

las colas, la saturación, la subida de precios y la suciedad, y al mismo tiempo, quienes menos valoran el impacto económico del turismo en comparación con otros grupos de edad.

Conclusiones

Los responsables del informe aportan unas conclusiones que agrupan en función de los objetivos de la investigación. Respecto a la imagen del turismo que tienen los donostiarras, resaltan que por lo general no creen que genere colas, ruido o exista saturación de turistas, aunque una parte de los encuestados sí que opina que el turismo tiene una influencia en los precios de la ciudad. De igual

manera, también algunos donostiarras consideran que se están saturando zonas como la Parte Vieja y el Boulevard, así como, en menor medida, La Concha y el Centro.

En cuanto a la opinión sobre los turistas, se ha observado que el turismo cultural es el mejor valorado, seguido por el familiar y el gastronómico. Los encuestados, cuando se les hace optar por un único tipo de turismo, se decantan mayoritariamente por el gastronómico. Sobre la procedencia de los turistas, únicamente los encuestados entre 18 y 34 años consideran que son en su mayoría extranjeros. Por el contrario, los donostiarras entre 35 y 55 y los mayores de 55 opinan que llegan a la ciudad más turistas españoles que internacionales.

Las conclusiones del estudio también revelan que pocos donostiarras han tenido conflictos directos con turistas o que conocen a alguien que los haya tenido. Sin embargo, los pocos que han tenido algún incidente son jóvenes. De igual forma, se ha comprobado que quienes han tenido algún problema (un 9,2%) valoran de peor forma su grado de satisfacción con el turismo.

La valoración del enriquecimiento por sectores también arroja interesantes conclusiones. Tanto el enriquecimiento cultural como el económico que genera el turismo están muy bien valorados por los donostiarras, aunque priman el económico. Por edades, se percibe que los donostiarras más jóvenes son quienes peor valoran el enriquecimiento cultural que supone la llegada de visitantes a la ciudad.

EATGIPUZKOA ofrece nuevos servicios para los restaurantes

La central de reservas Eatgipuzkoa.com amplía sus servicios

LA CENTRAL DE RESERVAS EAT-GIPUZKOA.COM, CREADA POR THE MOVIE VIRTUAL S.L. y apoyada por Hostelería Gipuzkoa, ha añadido nuevas herramientas para los restaurantes. A partir de ahora, dispondrá de un libro de reservas en formato electrónico, con el que cada establecimiento podrá conocer, desde cualquier lugar, la ocupación en tiempo real, lo que le permitirá evitar ofrecer más plazas de las que se disponen.

Con esta herramienta, cada restaurante podrá anotar todas las reservas que se realizan por teléfono y por email en un único sitio que, además, centraliza automáticamente todas las reservas que se reciben, ya sea desde

el sistema de reservas de la página web, desde Facebook, o desde eatgipuzkoa.com.

El sistema permite que, en el caso de que al anotar la reserva se apunte el correo del cliente, la propia agenda envíe automáticamente una confirmación de la reserva con los datos del cliente por email, incluyendo un plano de acceso conectado con Google Maps, que le llevará por GPS del móvil hasta el restaurante. Y de igual forma enviará una encuesta de valoración al día siguiente de su estancia.

Esta una aplicación presenta un manejo muy simple pero es muy potente, ya que está pensada para que en sólo tres minutos se entien-

da su funcionamiento y se pueda trabajar con ella.

La información se presenta en un solo clic desde el móvil, la tablet o el PC, dispositivos en los que se carga el día en curso con todas las reservas, llegadas desde todas las vías, y ordenadas por hora de recepción. Los restaurantes podrán anotar desde ahí mismo las entradas en sala en tiempo real, con el fin de crear su propia base de datos.

La herramienta cuenta con un calendario para consultar las reservas de cualquier fecha, permite bloquear un día entero con un solo clic y añadir una reserva que haga por teléfono, descontando automáticamente

las plazas disponibles para ese día. Si una reserva se cancela, solamente haciendo un clic queda anotado y las plazas de la reserva vuelven a estar disponibles para otros clientes. De igual forma, existe la posibilidad de modificar una reserva anotada sin necesidad de crear otra nueva.

Con el sistema de encuestas es posible conocer qué cambiar o qué mantener en la carta

A todas las reservas registradas en el sistema con un correo electrónico, se les enviará una encuesta de satisfacción después de la visita, y las respuestas llegarán al correo del restaurante y a su zona privada en la aplicación. A través de ellas, cada restaurante podrá conocer las valoraciones y comentarios de sus clientes directos, lo que permite mejorar la atención y el servicio a tus clientes. Además, esta acción complementa los sistemas de calidad (Q turismo, ISO,...)

Quienes deseen ampliar esta información, pueden contactar con la empresa The Movie Internet Software, 943 404 110 o acceder a la web eatgipuzkoa.com y rellenar el formulario de contacto.

Sábado, 19 de Septiembre de 2015. [Actualizar] [Cambiar]

nueva reserva Día Disponible Online

Buscar:

ra	A	Pers.	Nombre	Tel.	Menú	Estado
30		6	Jose Ignacio Torres	943404110	MEDIO DÍA Reserve su mesa	Completada
00		2	Juan Luis	943404110	MEDIO DÍA Reserve su mesa	[Mostrar] [Modificar]

de la reserva

DÍA Reserve su mesa

09/2015

4:00

44

12

sa el 15/09/2015 a las 16:38

Datos del cliente

Juan Luis

Tel: 943404110

Email: ainhoa@themovie.org

Observaciones: Iremos con carrito de bebe. Nos gustaria que una mesa que no espacio, en una zona con luz natural y sin aire acondicionado directo. Gracias, salud. Alergias: Ninguna que sepamos

Idioma preferido: español

30		2	Ander Loinaz	635705032	MEDIO DÍA Reserve su mesa	[Mostrar] [Modificar]
30		2	Alberto Mandiola	890 610 610	NOCHE Reserve su mesa	CANCELADA

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

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



www.makro.es

tú & makro

Un nuevo verano de récord

A LA ESPERA DE LAS CIFRAS DE SETIEMBRE, LOS DATOS TURÍSTICOS de Gipuzkoa para el trimestre junio/julio/agosto vuelven a romper récords anteriores. Si bien las cifras que ofrecen las estadísticas de Eustat son relativamente parciales (solo recogen datos de alojamientos hoteleros y agroturismos de la red Nekatur), el verano ha sido positivo, con un incremento del número de pernoctaciones en el trimestre del 8,2% respecto al mismo periodo del año anterior. Porcentaje ligeramente por encima de la media de Euskadi (+8,03%).

Los campings (14 en el territorio), y los alojamientos en casas y apartamentos particulares, -la mal llamada "economía colaborativa"-, también han aportado miles de turistas



a los datos que ofrece Eustat, llenando nuestras calles de razas, idiomas y comportamientos diferentes y, por lo general, enriquecedores.

Además, como ocurre en el resto de territorios de Euskadi, se incrementa la aporte-

ción del turista extranjero al volumen total de pernoctaciones, alcanzando en Gipuzkoa el 48,5% del total, frente al 32,6% de Araba y el 42,4% de Bizkaia. Otro dato interesante es que, poco a poco, la aportación del resto

del territorio va creciendo, equilibrando el peso del área metropolitana de Donostia. Las pernoctaciones fuera de Donostialdea alcanzaron el 35,5% del total del territorio. En resumen, más turistas, con un mayor nivel de internacionalización y un mejor reparto, en el conjunto del territorio, de la riqueza que generan.

A pesar de estos datos positivos, la sensación en el sector hostelero es que hay más gente en la calle que consumo en los bares y restaurantes. Una sensación corroborada por los datos aportados a esta asociación por distintos proveedores del sector. El comentario general es que el tipo de turistas que aporta la economía colaborativa, restringe su consumo hostelero en beneficio del consumo en el hogar. Supermercados, comercios y tiendas de proximidad son los grandes beneficiados de este nuevo turismo.

Hostelería Gipuzkoa colabora con el certamen del club de creativos

LOS DÍAS 7, 8 Y 9 DE ABRIL DEL PRÓXIMO AÑO EL KURSAAL DE SAN SEBASTIÁN ACOGERÁ EL CERTAMEN PUBLICITARIO del Club de Creativos que reunirá a profesionales del mundo de la creatividad y de la publicidad. El certamen cuenta con la colaboración de Hostelería Gipuzkoa, y se celebrará durante los próximos tres años en San Sebastián tras el acuerdo auspiciado por San Sebastian Turismo &

Convention Bureau y entidades como la Diputación Foral de Gipuzkoa.

El anuncio de este acuerdo fue realizado por el concejal delegado Ernesto Gasco, y por Guillermo Viglione y Concha Wert, presidente y gerente respectivamente del Club de Creativos. Al acto asistieron también el director del Kursaal, Iker Goikoetxea; el gerente de la asociación de hoteles de Gi-



El certamen reunirá a profesionales de la creatividad y la publicidad.

puzkoa, Paul Liceaga, y Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa.

Uno de los atractivos de la próxima edición del Certamen será la presencia de Sir John Hegarty, fundador de la prestigiosa Bartle Bogle Hegarty, y una de las personalidades más brillantes de la publicidad mundial.

San Sebastián Turismo & Convention Bureau ha venido trabajando desde 2012 en la búsqueda de un evento que sustituyera al Festival de Publicidad "El Sol", que decidió entonces trasladar su sede de celebración a Bilbao, esfuerzo que ahora ha culminado.



Aquí, Café se dice Baqué



Visítanos en SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA 2015

baque.com



Puntu Denda gunea, merkataritzaren etxea Donostia erdialdean

Gipuzkoa Ostalaritza Elkarteak arreta-gunea ezarri du merkataritza arloko beste entitate batzuekin partekatzen duen espazio honetan.

GIPUZKOA OSTALARITZAK TXOKO berria dauka uztaila hasieratik Donostia erdialdean. Orduan berrireki zen Donostiako Puntu Denda (Gipuzkoa Plaza, 7) hiriko beste hainbat elkarterekin lankidetzan. Kudeaketa Donostia Sustapenaren esku badago ere, bertako ekintzak Elkartearekin, SShops Donostiarekin, eta Donostiako Hiriko Merkataritza Plataformarekin elkarlanean antolatuko ditu erakunde publikoak. Batura hori irudikatzen aurrezpenean parte hartu zuten Ernesto Gascok, Ekonomia Bultzatzeko, Merkataritzako, Ostalaritzako eta Turismoko zinegotziak; Euker Sesék, Donostia Sustapeneko zuzendariak; Iñaki Illarramendik, Gipuzkoa Ostalaritzako lehendakariordeak; baita SShops Donostiako eta Donostiako Hiri Merkataritza

Plataformako ordezkariak ere.

Lantalde honen osaketa ez da nolana izan. Ekonomia Bultzatzeko, Merkataritzako, Ostalaritzako eta Turismoko zinegotzi Ernesto Gascok denda "denon merkataritzaren etxea" izateko jaiola azaldu zuen, eta haien ordezkari gisa batu dira lau elkarte hauek.

Gipuzkoa Ostalaritzak bazkideei arreta eskaintzeko eta elkarte herritarrei zabaltzeko erabiliko du espazioa

Horretarako hiru ardatz nagusi diseinatu dira eta horien baitan berrasmatu da Puntu Denda kontzeptua: merkataria, ostalaria, donostiar

eta bisitariarentzat hitzaldiak eta prestakuntza-saioak eskaintzen dituen topaketarako gunea; berrikuntza, teknologia eta ekintzailetzarako gunea; eta animaziorako eta dinamizaziorako gunea, merkataria eta ostalariek zuzeneko promozioak, dastatzeak eta abar egin ahal izateko espazioa. Hori guztia hiru helburu hauek lortzeko:

1. Merkataritza ikusgai bihurtzea: Puntu Denda kontsumitzailearekin etengabeko elkarriketa errazten duen zentroa da, hiri merkataritza-hirigune erakargarri, atsegina eta bizi gisa sustatuz, bai dendentzako bai erabiltzaileentzako, kontsumitzaileentzako eta hiri bisitatzen dutenentzako.

2. Merkataritzan berrikuntza eta IKTak sustatzea: Puntu Dendak merkataritza-prozesuak berritzea

bultzatzen du eta erosketak ekintzak esperientzia erreal edota birtual bihurtzea sustatu. Horretaz gain, merkataria 'mobile commerce' teknologia berrietara hurbiltzea, denda tradizionalen eta birtualen formatua berrasmatzea eta abar sustatzen ditu.

3. Hiriaren merkataritza- eta turismo-sustapena. Puntu Dendak, gure hiriak duen kokapen pribilegiatuagatik, hiri-merkataritza erakusten du eta hiriko jardura ekonomikoko beste sektoreekin sinergiak sortzea sustatzen du, merkataritza-talentu sortzaileentzako lokalak eta guneak sustatuz.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak bi eginbeharretarako erabiliko du espazio hori: alde batetik, gure bazkideei arreta eskaintzeko; eta, bestetik, elkarte herritarrei zabaltzeko ekintza irekien bitartez. Horretarako, elkarteko pertsona bat egongo da bertan, astelehenetik ostegunera eta goiz eta arratsaldeko ordutegiarekin.

Pintxosqr.com, la mayor plataforma de pintxos online

EL RECIÉN ESTRENADO ESPACIO PUNTU DENDA DE LA PLAZA GIPUZKOA de Donostia acogió, a finales del mes de julio, la presentación de la segunda fase de Pintxosqr.com, la mayor plataforma de pintxos online. Además de Mikel Uba-rrecheda y Kino Martínez, el presidente y el secretario general de Hostelería Gipuzkoa, a la presentación acudieron los representantes de las instituciones que han colaborado económicamente en el proyecto: Joseba Amondarain, jefe de Servicio de

Promoción del Conocimiento y de la Actividad Empresarial de la Diputación Foral de Gipuzkoa, y Ernesto Gasco, concejal delegado de Impulso económico, Comercio, Hostelería y Turismo. Ambos representantes felicitaron a Hostelería Gipuzkoa por este innovador proyecto y mostraron su satisfacción por la colaboración público-privada que ha impulsado la iniciativa.

Kino Martínez explicó que "un total de 1.000 pintxos de 100 establecimientos hosteleros guipuzcoanos se



exponen al mundo a través de la plataforma Pintxosqr.com, cuyo único objetivo es acercar la cultura de nuestra cocina en miniatura a todo aquel que visita las barras de nuestros bares".

En Pintxosqr.com todos los pintxos están explicados y fotografiados. Así, quien visita un establecimiento puede conocer la composición de su oferta culinaria. La información se encuentra, además, en seis idiomas: euskera, castellano, francés, inglés, alemán e italiano. Desde su creación en el año 2014, la página ha sido visitada desde todos los rincones del planeta.

El secretario general de la Asociación desveló que dos congresos que se celebrarán en el futuro en Donostia han mostrado su interés en la aplicación como herramienta para poder desarrollar rutas de pintxos por la capital guipuzcoana.

Marian Aranguren, directora general de Comercial Hostelería

“ Hemos pasado de ser bomberos apagafuegos a ser impulsores de una cultura de prevención y de mantenimiento »

COMERCIAL HOSTELERA AMPLÍA SU GAMA DE SERVICIOS CON EL FIN DE OFRECER SOLUCIONES integrales para las cocinas. Según comenta Marian Aranguren, directora general de la compañía y responsable de la unidad de mantenimiento, "hoy por hoy, para tener al cliente satisfecho y contar con su fidelidad es clave tener una organización cercana y que adapte su oferta a las necesidades de éste".

¿Dónde consideras que ha evolucionado más el servicio de asistencia técnica o de mantenimiento de Comercial Hostelería?

Lo que mejor podría resumir la evolución de nuestro de-

partamento es que hemos pasado de ser bomberos apagafuegos a ser impulsores de una cultura de prevención y de mantenimiento.

Ahora queremos ser reconocidos como empresa que ofrece servicios de mantenimiento integral en las instalaciones de las cocinas industriales: queremos ensalzar la cultura del mantenimiento y queremos hacer partícipes a todos nuestros clientes del cambio de una cultura de asistencia correctiva a una cultura de mantenimiento integral.

¿Por qué os parece tan importante la cultura del mantenimiento? ¿Cuáles

pueden ser las ventajas para un hostelero que decida apostar por el mantenimiento?

Consideramos que hay dos ideas clave. Por un lado, las averías y las incidencias repercuten gravemente en la calidad y plazos que ofrece el hostelero a sus clientes y en el coste. Por otro, cuando compramos una máquina o equipamos una instalación, el mantenimiento es un factor muy a tener en cuenta desde el principio. Asegurar un correcto uso y cuidado de la maquinaria es fundamental.

En cuanto a las ventajas, podemos destacar la reducción del gasto en averías;

ampliación de la vida útil de la maquinaria; reducción de los costes de parada; y mejora de la previsión de gasto.

¿Hacia dónde pueden ir encaminados los siguientes pasos a dar por Comercial Hostelería en el ámbito del servicio de mantenimiento?

Nuestras líneas de actuación pueden resumirse en dos ideas, que además son piedras angulares en su estrategia: por un lado, estar muy cerca del cliente y adaptarnos a sus necesidades. Además, queremos posicionarnos como una empresa que ofrece soluciones integrales de cualquier problema en la cocina. En este sentido, queremos ampliar nuestra gama de servicio y queremos transmitir al cliente que puede confiarnos cualquier problema que tenga en su cocina.

Alergenoei buruzko informazioa, bazkideen esku

AURREKO ALEAN IRAGARRI BEZALA, Europar Batasuneko 1169/2011 zenbakidun araudia jada indarrean dago Euskal Autonomia Erkidegoan. Hemendik aurrera, establezimenduak egokitu egin beharko dira eta, moldatze-prozesu hori azkartzeko asmoz, zenbait ekimen bultzatu dira Gipuzkoa Ostalaritzatik.

Hasteko, informazio-hitzaldi bat burutu zen maiatzaren 26an elkartean egoitzan. Bertan parte hartu zuten, Kino Martínez Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko idazkari nagusia gain, Arantza Alustizak, Gipuzkoako Osasun Publiko Zuzendaritza teknikariak, eta Izaskun Laskurainek, Ausolaneko kalitate teknikariak. Alde batetik, Arantza Alustizak haren departamentuak egindako 'Xehekari saltoki eta jatetxeetako elikagaien informazioaren gidaliburua' aurkeztu eta laburbildu zuen; eta bestetik, Izaskun Laskurainek, gai horri lotuta, Ausolanen lan-eredua azaldu zuen. Gainera, legea betetzeko egin beharreko egokitzapenen inguruan ere jardun ziren.

Egokitzapen hori errazteko, Gipuzkoa Ostalaritzak material-sorta bat diseinatu du, eta uztaila hasieran bidali zen bazkideen establezimenduetara. Informazioa laburbiltzeko gutunaz gain, mahai gaineko bi informazio-kartelek eta bi pegatinak osatzen zuten material-sorta. Egin beharreko lehenengo pausu gisa, elementu horiek zure lokalean jartzea gomendatzen dizugu.



Horrez gain, CEI Formación enpresarekin antolatu ditugun ikastaroetan parte hartzea ere gomendatzen dizuegu, bertan eskainiko baitzaizue araudi berriaren inguruko informazio zabalagoa. Informazio gehiagorako jarri harremanetan Cristina-rekin, 943 431 253 telefonora deituz edo formacion@hosteleriagipuzkoa.com helbidera idatziz.

Derrigorrezkoa da, ordea, 14 alergenoei buruzko informazioa bi hizkuntza ofizialetan idatziz, euskaraz zein gaztelaniaz, eskuragarri izatea. Dokumentu horiek egiteko, legean adituak diren zenbait enpresa establezimenduen eskaintza gastronomikoa aztertzeke eta eurei aholkatzeke prest azaldu dira. Guk ondorengo hauek gomendatzen dizkizuegu:

- GRUPO CEI: 902 820028 y 618557830 (Kontaktua: Asier Castellanos).
- EKOGRAS: 902 820028 y 606170670 (Kontaktua: Aurora Bárcena)
- INKOR: 943 111020 y 696668168 (Kontaktua: Josean Izquierdo).

Hala ere, zeure kabuz egokitzeko aukera ere ba-

dago. Hona hemen prozesua errazteko zenbait gomendio:

1. Egin ezazu zure establezimenduaren eskaintza gastronomikoen banakako zerrenda bat (platerak, pintxoak, errazioak, opilak, tostadak, etab.).

2. Egin zerrenda bat zure eskaintzean erabiltzen dituzun osagaiak, horien marka eta bakoitzak dituen alergenoei adierazten duena.

3. Plater bakoitzaren osagaien zerrenda adierazi, langile guztiek era berean egin dezaten.

4. Erabaki ezazu zein modura islatuko duzun kontsumitzaileak behar duen informazioa (alergenoei buruzko adierazleak dituen errezetan artxibatzailea, formatu elektronikoa, etab.).

5. Gorde ezazu zure hornitzaileen horniduren eta erabiltzen dituzun osagaien informazio garrantzitsua: etiketak.

6. Beharrezkoa bada, eska iezaiozu zure hornitzaileari hornitzen dizkizun osagaien inguruko informazioa.

7. Zure langile guztiek ezagutzen dituzten manipulazioko praktika egokia finkatu itzazu.

Nuevos cambios legislativos en materia de empleo y seguridad social

TAL Y COMO ANUNCIAMOS EN EL NÚMERO ANTERIOR de

la revista, el Ministerio de Empleo y Seguridad Social está inmerso en varios cambios legislativos que afectan a nuestro sector. En este sentido, queremos anunciar que en los últimos meses ha habido una pequeña novedad en lo que respecta a las empresas que tengan trabajadores por cuenta ajena. A partir de ahora, estas empresas tienen obligación de remitir, en el plazo máximo de 3 días, las bajas y variaciones de datos de sus trabajadores, así como altas y bajas médicas. El incumplimiento de estos plazos de comunicación puede dar lugar a sanciones. Además, de aquí en adelante, quienes tengan contratado nuestro servicio laboral tendrán que aportar también los partes médicos de confirmación de bajas médicas (la copia de baja de color rojo, que se extiende semanalmente).

8. Formato ezazu zure pertsonala alergenoen gain (hasiberriekin gogora zaitetz).

9. Plateri buruzko informazioa eguneratuta mantendu.

10. Ezarri ezazu jardueraren plan bat baten batek erreakzio alergikoa izaten duenerako.

Muguruza, 19 años trabajando contra las plagas

MUGURUZA CONTROL DE PLAGAS NACIÓ EL 9 DE AGOSTO DE 1996 en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas como empresa autorizada y especializada en la aplicación de tratamientos con plaguicidas en la industria alimentaria, uso ambiental y productos fitosanitarios. Desde sus inicios ha estado ligada con el espíritu de prestar servicios de máxima calidad y fiabilidad, gracias a la sólida experiencia acumulada por las personas que la integran. Aunque su sede se encuentra en Irun, prestan servicio en toda Gipuzkoa y en parte de Navarra.

Principalmente, su campo de actuación se centra dentro del ámbito de plagas urbanas, siguiendo tres vertientes perfectamente diferenciadas. La primera es la realización de tratamientos conocidos popularmente por las "3D", Desinfección, Desinsectación y Desratización, dirigidos a lograr las necesarias condiciones higiénicas y sanitarias de las distintas instalaciones a tratar. La segunda es la realización de tratamientos curativos y preventivos dirigidos a la conservación de la madera y en la tercera englobaríamos los sistemas disuasorios anti-palomas. Y, por último, los

tratamientos fitosanitarios dirigidos a las plagas dentro del mundo vegetal.

Para ello, primero realizan una inspección del lugar del tratamiento, para identificar la plaga a prevenir o erradicar. Se tiene en cuenta la biología de la misma, las zonas afectadas, los lugares de riesgo, el grado de infestación... Una vez realizado el estudio, se determina la selección del tratamiento a llevar cabo, indicando al cliente el producto a utilizar, el sistema de aplicación, la periodicidad recomendada, en el caso de que sea necesario, plazo de seguridad si se requiere, etc.



De esta forma, cada una de sus actuaciones se realiza de forma personalizada según las necesidades del cliente. Muguruza Control de Plagas realiza las inspecciones con el fin de lograr la máxima información para a su vez lograr así la máxima eficacia en sus tratamientos y sin coste alguno para el cliente.



KOMUNIKAZIO ETA MARKETING-A MARKETING Y COMUNICACIÓN

- HOSTALARITZARAKO MARKETING ZERBITZUAK.
- BEZERO BERRIAK ERAKARRI.
- 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



Ostalaritza sektorean energia aurrezteko apustua

AZKEN URTEOTAN, GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK EKIMEN ugari bultzatu ditu gure bazkideei euren establezimenduetako gastu energetikoak murrizten laguntzeko.

Infotechnalia enpresarekin eman genituen lehen pausoak 2009an, gure hornitzaileen kontratu elektrikoak aztertuz. Ostera, Energiaren Euskal Erakundeak finantzatutako auditoretza energetikoko kanpainak burutu genituen 150 bazkide baino gehiagorekin. 2013an aholkularitza energetikoko zerbitzu finkoa ezarri genuen X-ergia enpresarekin, eta 2014ko martxotik aurrera, Repsol Gas-ekin elkarlana

burutu genuen. Horri esker, %30 arteko deskontua lor zezaketen euren lokaletan gas depositua zutenek.

Aurrezte prozesu horretan, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartetik bazkideei proposatzen diegu Estatuko iparraldeko hainbat erakunderen artean garatzen ari den enkante energetikoko sistemarekin bat egiteko. Arabako, Nafarroako, Kantabriako, Soriako, Burgoseko, Huescako eta Gipuzkoako zenbait profesional- eta enpresa- elkartek bat egin dute erosketa-boterea indartzeko eta, horrela, merkatuan enkantea eginez kilowattaren prezio lehiakorrak lortu ahal izateko.

Urriak 25: hurrengo enkante energetikoaren data

Urriaren 25ean gauzatuko den enkantean parte hartzeko epea irailaren 25ean amaitu zen, eta gure elkarteko 40tik gora bazkide atxiki dira.

Alta emateko sistema erraza da eta 80 euro balio du. Horrek truke, zerbitzuaren kalitatea bermatzen dute, eta euren urteroko faktura elektrikoan prezio hori baino gehiago aurreztu ez duten bazkideek dirua bueltan jasoko dute.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkartek sustatutako enkante sisteman parte hartzeko erabakia hartzerakoan, bazkideari komeni zaio honako

datuak ezagutzea: elektrizitate-enpresarekin duen kontratuaren nondik norakoak, horren amaiera-epea eta kontratu hori bertan behera utziz gero penalizaziorik izango ote duen.

Elektrizitate-enpresarekin akordioa berri berrituz badago eta hori hausteak penalizaziorik baldin badakar ez litzateke gomendagarria datorren urrian enkante sistema sartzera.

Bestalde, ostalaritza-establezimenduak orain arte erabaki badu prezio indexatuak finkatzen dituen sistema baten bidez erostea energia, ziurrenik enkante sistema ez da berretzat egokiena izango.

Esperientzia aurrendaria Estatuan

Arabako enpresa-sindikatuak pasa den otsailean ezarri zuen enpresa-kolektibo baten lehenengo enkantea Euskadin. Guztira, 160 horniketapuntu elkartu zituen. Kilowatt/ordu prezioan lortutako aurrezteak, batez beste, %20tik gorakoa izan zen lehenengo enkante horretan parte hartu zuten artean.

Komenigarria da gogoratzea enkantea egin eta kilowattaren prezioa lortzerakoan fakturan nabarmen aurreztu daitekeela. Horretarako, gainerako kostuak kontrolatzea garrantzitsua da; batik bat, kontratatutako potentzia eta sortutako energia erreaktiboarengatik dau den penalizazioak.

Zerbitzuari buruzko informazio gehiago nahi baduzu, dei diezaguzu elkartera eta Amaia de los Mozos eta Luis Bastida arduradunengatik galdetu. Aholkularitza energetikoko zerbitzua ostegun arratsaldetan eskaintzen dugu.



PROYECTOS PENSADOS PARA SER RENTABLES

OFICINA CENTRAL - GUIPÚZCOA

Donostia-San Sebastián

Tel: 943.215 066

comercialhostelera@comercialhostelera.com



www.comercialhostelera.com



LA EMPRESA BOREALIS MOTO TOURS SE CONVIERTE EN LA PRIMERA EMPRESA VASCA que oferta rutas turísticas en moto por el País Vasco.

Ya es una realidad. El turismo en moto llega a Euskadi y lo hace de la mano de un emprendedor como Fran Rodríguez que, movido por su afición a las motos, decidió poner en marcha una empresa turística y motera. Finalmente la idea ha tomado forma y ha echado a andar bajo el nombre de Borealis Moto Tours. Impulsado por su pasión por las motos y viendo que no existía en el País Vasco una opción clara por el turismo en moto, este guipuzcoano ha optado por lanzarse a la aventura em-

presarial. Según Fran Rodríguez, "era algo demandado por gente que venía de fuera y una comunidad como la nuestra, con toda la riqueza que tiene para mostrar a través de su extensa y bella red de carreteras secundarias, se convierte en todo un potencial para el turismo en moto".

Además, el motero es un perfil de turista muy aconsejable por su poder adquisitivo y que demanda naturaleza, paisaje y gastronomía principalmente.

Actualmente se está trabajando ya en una ruta gastronómica en moto que verá la luz en breve. Los responsables del proyecto están hablando con cocine-

ros de primer orden que son aficionados a las motos para configurar un tour que una el disfrute de rodar con la gastronomía vasca.

Desde un tour de un día hasta una ruta a medida

Los turistas y aficionados a las motos disponen a partir de ahora de una amplia variedad de cara para conocer Euskadi en moto, ya que Borealis Moto Tours plantea desde un tour de un día, con rutas de entre 200 y 300 kilómetros, hasta rutas de varios días, como un tour de 5 jornadas recorriendo una distancia de unos 1.500 kilómetros en la que se hace incursión en el país vascofrancés. En estos paquetes está incluido el combustible, la motocicleta, los aperitivos y la comida. Si el cliente lo desea la organización también se ocupa del alojamiento.

De igual forma, el impulsor del proyecto asegura que una de las modalidades más demandadas es la ruta a medida, en la que se satisfacen

los gustos y exigencias del cliente.

Motos y clientes

La flota de motos abarca motocicletas de la BMW, marca líder de moto turismo y aventura, que oscilan entre los 600 y los 1.200 centímetros cúbicos. Los precios oscilan desde los 80€ al día por un maxi-scooter BMW y los 90€/día por una moto de gran cilindrada.

En cuanto al perfil del cliente, están contactando con Borealis Moto Tours tres grupos de interesados; moteros locales a los que no les es rentable tener una moto de gran cilindrada para viajar; aficionados que solicitan una ruta en la que algunos van con su moto y otros la alquilan; turistas, que en ocasiones viajan por libre y en otros casos prefieren disponer de un guía. Hasta la fecha, los turistas más numerosos han procedido de Estados Unidos y Reino Unido.

Contacto:
Francisco Rodríguez
Teléfono (+34) 620 18 28 67

Hostelería Gipuzkoa e Ipresa Seguros de Salud renuevan su acuerdo

LA ASOCIACIÓN, A TRAVÉS DE SU DEPARTAMENTO DE SEGUROS GESTIONADO POR NAHIA21, renueva su acuerdo con la compañía de asistencia sanitaria Ipresa, con el fin de mantener las condiciones exclusivas para los asociados y sus trabajadores.

Además de la posibilidad de acceder a un cuadro médico completo a nivel nacional en los mejores centros hospitalarios, las principales

ventajas de las que se beneficiarán los asociados que contraten este seguro son la ausencia de copago por cada consulta y la inexistencia de carencia, salvo en el caso de la reproducción asistida y el embarazo, que serán de 24 y 8 meses, respectivamente.

Hay que añadir que tampoco hay preexistencias, salvo en enfermedades graves, y que también están incluidas la podología, las prótesis y

PRIMAS 2016 IPRESA ORO	
Edad	€/persona/mes
0-18	34,04 €
19-54	45,04 €
55-64	63,17 €
65-69	104,32 €
70	122,91€

el servicio dental. Al mismo tiempo, dispone de cobertura por accidentes de tráfico y laborales y acceso a la Clínica Universitaria de Nava-

rra en el caso de tratarse de intervenciones quirúrgicas. Estas condiciones generales también son extensibles a los familiares de los asegurados.

Quienes deseen ampliar esta información podrán dirigirse a la Asociación, donde el equipo de Nahia21 les atenderá personalmente los lunes de 11 a 13 horas; o, bien, pueden contactar con ellos por teléfono en el 943 45 44 46.

La quinta edición de San Sebastián Gastronomika viaja a Singapur y Hong Kong

Del 4 al 7 de octubre, talleres, actos y conferencias pondrán al día al sector hostelero en el ámbito culinario



EL SECTOR HOSTELERO SE PREPARA PARA UNO DE LOS EVENTOS GASTRONÓMICOS más importantes del año, la quinta edición del congreso de San Sebastián Gastronomika. Del 4 al 7 de octubre, el Kursaal acogerá un evento que este año contará con Singapur y Hong Kong como ciudades invitadas, dos mundos gastronómicos fascinantes por conocer y disfrutar. Estas jornadas contarán con talleres y actos que serán un punto de encuentro para asadores, bares y restaurantes

Hostelería Gipuzkoa se quiere sumar a un evento que tanto aporta a la imagen y la actividad hostelera de

Gipuzkoa. Y un año más, los asociados tendrán un trato especial, con ventajas tanto en lo referente a la entrada a la feria como a la cuota de inscripción en la sección "Alta". Y como novedad, se han diseñado tres rutas específicas para restaurantes, bares y asadores.

Como siempre, la entrada al evento es libre y gratuita para los miembros de la asociación, aunque ya no basta con el carnet de asociado para acceder. En esta edición, las acreditaciones incluyen una fotografía del acreditado, por lo que los interesados en entrar a la feria tendrán que hacer una

pre-inscripción a través de la página web de San Sebastián Gastronomika (<http://www.sansebastiangastronomika.com/es/market/solicitud-pase-profesional-formulario.php>) o llamando a la Asociación. Posteriormente deberán retirar personalmente la acreditación en el mostrador de acreditaciones del Palacio Kursaal con su DNI.

De igual forma, quienes deseen participar en alguna de las tres rutas específicas deberán contactar con Lide llamando a la Asociación (943 31 60 40) o escribiendo un correo electrónico a comunicación@hosteleria Gipuzkoa.com.

Como en años anteriores, el congreso se divide en las áreas Alta, Off, Popular y Market. El precio de inscripción en la primera de ellas es de 375 euros, pero los asociados a Hostelería Gipuzkoa disfrutarán de un descuento del 50%. Para aprovecharlo, es preciso ponerse en contacto con la Asociación para realizar los trámites.

Tres rutas específicas

Bares, restaurantes y asadores disponen de tres rutas confeccionadas a su medida. En la primera jornada dirigida a hosteleros, el 5 de octubre, los bares convocados comenzarán a las 12.00 horas con



una tanda de pintxos, seguida de una comida tradicional a las 13.00 horas. Tras disfrutar de la primera cata gastronómica se realizará una visita por los stands del congreso, y a las 16.30 horas, podrán deleitarse con 'La cata definitiva de un estilo supremo, Marqués de Vargas'.

Por otro lado, los restaurantes empezarán la ruta a las 11.30 horas para experimentar junto con Nurdin Topham 'La extraña combinación nórdico-china'. Seguidamente, coincidirán con el colectivo de bares para la cata de pintxos, y, a las 14.30 horas gozarán de una comida elaborada a la parrilla. Dos horas después, iniciarán las visitas por los stands y a

las 19.00 horas gozarán de la cata del Marqués de Vargas.

Los restaurantes que lo deseen podrán disfrutar el martes 6, a las 14.00 horas, de una cata de Champagnes Ayala del grupo Bollinger con el director general de la Maison Ayala, Hadrien Mouflard. Una vez finalizada la ponencia, llegará el momento de la comida, que correrá a cargo de un asador. A las 17.00 horas, comenzará el espacio para las visitas a los stands y, hacia las 19.00 horas, Andre Chiang hablará sobre 'Gastronomía, laberintos y filosofía'.

Los establecimientos que visiten Gastronomika el último día, 7 de octubre, se reu-

nirán a las 12.00 horas. Los bares, por su lado, conocerán de cerca el mundo del cava, mientras que los asadores saborearán la carne ganadora en las tres últimas ediciones del campeonato de España de parrilleros, con GUIKAR como ponente. A la 13.00, los bares disfrutarán de una variedad de pintxos, al mismo tiempo que los restaurantes visitan los stands cercanos a la zona de actividades, además de presenciar el IV concurso nacional de parrilla. El colectivo de bares comerá a la 14.30 horas y finalizará su ruta con una visita por los stands. Los asadores, por su parte, terminarán su visita con una parrillada.

TALLERES Y ACTIVIDADES ABIERTAS AL PÚBLICO GENERAL

Lunes 5 de octubre:

13:30-14:30: Los fondos, el alma de nuestra cocina, por Unilever Food Solutions (Gratis)

14:30-15:30: El jamón ibérico de bellota y sus "armonías cardinales" (25€)

17:30-18:30: Cheese Cooking: Cocina con La Antigua (Gratis)

Martes 6 de octubre:

11:30-12:30: 100% Ibérico sin límites, por Arturo Sánchez (Gratis)

13:30-14:30: Fuera de Serie: burbujas de treixadura, por Viña Costeira (Gratis)

14:00-16:30: Herencia y corazón de la cocina tradicional contemporánea, por S.Pellegrino, Acqua Panna (Con Invitación)

17:30-18:30: La familia del Sous-vide, ventajas y aplicaciones de la vanguardia, por SAMMIC (Gratis)

18:00-19:00: Cocinando eficiencia, por Winterhalter (Gratis)

18:30-19:30: Arte, disfrute y cata de productos de Euskadi, un espectáculo para los sentidos (Con Invitación)

Miércoles 7 de octubre:

11:30-12:30: Inspiración y creatividad apta para celíacos, por Unilever Food Solutions (Gratis)

12:00-13:00: La carne imbatible con Roda I y Corimbo, por Guikar (25€)

14:00-15:30: Conoce las partes menos conocidas del Atún Rojo BALFEGÓ (25€)

17:30-18:30: Torta del Casar: tradición y evolución.

URRIAREN 12TIK 18RA

DEL 12 AL 18 DE OCTUBRE

DONOSTIAKO IV. PINTXO IBILBIDEA

IV RUTA DEL PINTXO DE SAN SEBASTIÁN

ETA ONENA HELTZEAR DAGO Y LO MEJOR ESTA POR LLEGAR



PINTXOA + GARAGARDOA
PINTXO + QUINTO
2,50 €

GOMENDATUTAKO PSP
 PVP RECOMENDADO



San Miguel kontsumo arduratsua gomendatzen du. 5,4%
 San Miguel recomienda el consumo responsable. 5,4%



Sar zaitetz eta pintxorik onena bozkatu estamosdepintxos.com
 Entra y valora el mejor pintxo en estamosdepintxos.com

Establezimendu parte-hartzaileak / Establecimientos Participantes

DOBLE	TXISTU	ASTELENA 1960	BERNARDO ETXEA	BOLLYWOOD	LA RAVIOLINA	EXPRESS
BAR BARKAU	ARALAR	NARRIKA	TXOKO DE RAMIRO	87	IRUÑA	ETXEBE
PAIS PETIT	SPORT	TTUN TTUN	VIENA	ARDANDEGUI	MENDI	TXOFRE BERRI
TXULETA	TXINDOKI	KISKURRA	ROBERTO	RINCON	LORETXU	UBARRETXENA
ITXAROPENA	BODEGILLA EASO					

Antolatzaileak / Organizan



Laguntzailea / Colabora

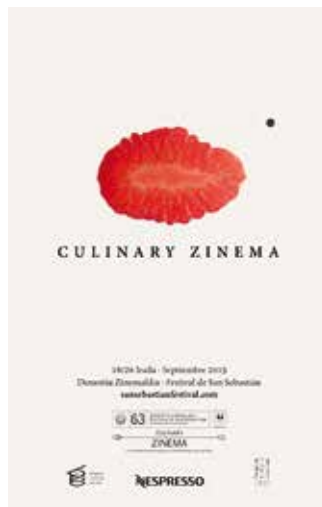


Cine y gastronomía, en el Zinemaldia

La sección dedicada a la gastronomía concluyó el 27 de septiembre, tras haber disfrutado de cenas temáticas con siete de las 17 películas seleccionadas

EL CULINARY ZINEMA CUMPLE UN LUSTRO. Un año más, la colaboración de la 63 edición del Festival de San Sebastián con el Basque Culinary Center y con el Festival de Berlín se consolida. Un total de 17 títulos, nueve a concurso, han completado la programación de este año. Asimismo, siete películas contaron con su respectiva cena temática de la mano de los mejores restaurantes y cocineros del panorama gastronómico.

Este homenaje para los sentidos concluyó el 27 de septiembre. El encargado de inaugurarlo fue el documen-



tal 'Campo a través. Mugaritz, intuyendo un camino', un largometraje dedicado a la vida

del chef Andoni Luis Aduriz y dirigido por Pep Gatell de la compañía teatral La Fura dels Baus. El cierre, sin embargo, corrió a cargo de El Celler de Can Roca, que homenajeó a las cocinas de México, Perú y Colombia cocinando sus platos en 'Cooking Up A Tribute', película que refleja el viaje de los hermanos Roca por América durante el verano de 2014.

Por otro lado, Hostelería Gipuzkoa otorgó el premio Basque Country Gastronomiko al actor, guionista, director y productor de cine español Santiago Segura el 23 de septiembre.

Zeraingo Basazabal gazta, munduko 50 zaporerik onenen artean

Idiazabal jatorri deitura duen Javier Muñoaren gaztak hiru izar eskuratu ditu Britainia Handiko Great Taste Awards lehiaketan

BRITAINIA HANDIAN BURUTU BERRI DEN 10.000 PARTAIDETIK GORAKO GREAT TASTE AWARDS EKIMENEAN, Zeraingo Basazabal gaztak 41. postua eskuratu du munduko zapore onenen zerrendan. Produktu gastronomikoen artean edariak, jogurtak edota pateak aurkeztu dituzte, eta ia 400 pertsonen osatutako epaimahaiak, dastatze proba itsua egin ondoren, munduko 100 elikagai onenak hautatu ditu. Basazabal gaztari hiru izar eman dizkiote, eta epaima-

haiak gaztaren "zaporearen bikaintasuna" nabarmendu du. Zentzu honetan, nabarmentzekoa da sarituak izan diren produktuak jasotako izarren arabera sailkatzen dituztela. Horrela, gehienez hiru izar eskura ditzake produktu batek, eta puntuazio horrek elikagaia "paregabea" dela adierazten du. Basazabal gaztandegia, gainera, Artzai Gazta Elkarteko kide da. Beraz, Idiazabal jatorri deitura duen elikagai honek Arabako, Gipuzkoako,



Nafarroako eta Bizkaiko ardi latxa lantzen duten 112 artzain ere barne hartzen ditu, eta, hemendik aurrera, munduko zaporerik onen artean lekua izango dute.

Cambios en el porcentaje de retención del IRPF



A partir del 12 de julio, las retenciones para profesionales pasan a ser del 15%, mientras que hasta la fecha eran del 19%. De igual forma, para los profesionales de nuevo inicio, se rebaja al 7% el tipo de retención o ingreso a cuenta aplicable durante los tres primeros años, cuando hasta el 12 de julio era del 9%.

El Real Decreto-ley 9/2015, de 10 de julio, incluía una serie de medidas urgentes con el objetivo de reducir la carga tributaria soportada por los contribuyentes a través cambios en el Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF).

En concreto, la norma regula que el porcentaje de retención e ingreso a cuenta sobre los rendimientos del trabajo para profesionales se reduce del 19 al 15%. Además, también se modifican la escala de retención aplicable para determinar el tipo de retención o ingreso a cuenta aplicable a los rendimientos que se satisfagan o abonen a partir del 12 de julio. En estos casos, las cuotas de retención y los tipos aplicables también se reducen.

De igual forma, también se ha reducido el porcentaje de retención aplicable a los profesionales de nuevo inicio, con el objetivo de favorecer la puesta en marcha de nuevos proyectos empresariales. Este tipo bonificado, que era del 9%, queda ahora en un 7%.

Santiago Segura recibe el II Premio Basque Country Gastronomiko

EL AFAMADO ACTOR Y DIRECTOR SANTIAGO SEGURA ha recibido, en el marco del recién terminado Festival de Cine de San Sebastián, el premio Basque Country Gastronomiko. Tras ser distinguido con un premio tan suculento y valioso, Segura afirmó con humor que “ya me tenéis comprado para lo que queráis, sobre todo para lo que quieran los productores”, y se comprometió a seguir recomendando Euskadi “como el mejor sitio para comer bien de verdad”.

El premio recibido por el actor y director incluye los productos más selectos y representativos de la gastronomía vasca, elaborado por productores locales y que cuentan con los distintivos oficiales de calidad. La hostelería de máximo nivel está presente en este premio, ya que incluye igualmente invitaciones para visitar nuestro país, pernoctando en los más emblemáticos hoteles y delei-



tándose en diferentes templos de nuestra gastronomía.

Durante el acto, Mikel Ubarrecha, presidente de Hostelería Gipuzkoa, se confesó “fan absoluto” de Segura y recalzó que entregarle el premio es todo una satisfacción y un acierto, por su reconocido apoyo a la gastronomía vasca.

También estuvieron presentes en la entrega Bittor Oroz, vicepresidente de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno vasco; y José Luis Rebordinos, director del Festival de Cine de San Sebastián, quienes coincidieron en destacar que

Santiago Segura era el mejor prescriptor de los productos vascos. Segura replicó que, “como actor y director soy justito, pero comiendo no me gana nadie”, por lo que prometió dar buena cuenta de las decenas de productos vascos que integran el premio.

El premio Basque Country Gastronomiko cuenta con el apoyo del Gobierno Vasco y, concretamente, del departamento Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco a través de su Fundación HAZI, con la que se desarrolla el Proyecto Kalitatea.

Grandes parrilleros de Gipuzkoa ofrecen las mejores txuletas en el Hotel María Cristina

Los asadores Patxiku-Enea, Txuleta y Casa Nicolás compartirán su arte frente a la parrilla los días 5 y 6 de octubre

LOS DÍAS 5 Y 6 DE OCTUBRE EL HOTEL MARÍA CRISTINA celebrará dos cenas de la mano de una selección de grandes parrilleros guipuzcoanos. Tales acontecimientos coinciden con la XVII edición de San Sebastián Gastronomika, aunque no se enmarcan dentro de la programación del concurso evento.

Asadores de la talla de Patxiku-Enea, último gana-

dor del Concurso Nacional de Parrilla; asador Txuleta, dos veces campeón de España; y Casa Nicolás, siempre uno de los números uno en las guías gastronómicas de Euskadi, serán los representantes de las ineludibles citas.

Las cenas comenzarán a las 21.00 horas con un coctel de bienvenida y continuarán con un menú donde la carne será protagonista indiscuti-



ble. Asimismo, el banquete contará con otro tipo de productos de la más alta calidad.



El Martínez de Ordizia cumple 125 años

El Ayuntamiento de Ordizia rindió homenaje, el pasado mes de julio, a la familia que regenta el emblemático bar Martínez. El acto tuvo lugar en el mismo establecimiento, y fue el alcalde Igor Eguren quien entregó la placa a la matriarca del clan, Conchita Telleria, de 87 años.

En la calle Santa María, frente a la plaza, abrió José Martín Martínez este local, en 1890, bajo el nombre Fonda Urdaneta de Martínez. Entonces fue lugar de parada de postas, con servicio de comidas y diligencias. Posteriormente, en su segunda generación, Gregorio Martínez dispuso el primer coche a motor de la zona y amplió el negocio de fonda con almacén de vinos llamándose Fonda de Martínez. Y José Martín Martínez, la tercera generación, fue quien convirtió el establecimiento en el conocido restaurante y bar de hoy en día.

Actualmente es Xabier Martínez, con el apoyo de su hermana y de sus hijas, el que lleva la batuta. Con el trabajo realizado por sus antecesores, en el presente, la cuarta generación de los Martínez mantiene el menú tradicional y propuestas de temporada elaboradas con dedicación y mimo. Para ampliar información:

www.martinez1890.com

on egin



Goiturek turismo jasangarriaren aldeko Eden saria jaso du Europako Batzordearen eskutik

Golardoak aintzat hartu du Goierriin gastronomiarekin loturiko ekimen berritzaileez osaturiko eskaintza turistikoa garatu izana

GOITURREK, GOIERRI TURISMOAK, EUROPAKO BATZORDEAK 2007. URTETIK BANATZEN DUEN EDEN SARIA (European Destinations of Excellence) lortu du. Golar-do horren bidez, Gipuzkoako eskualde horrek duen turismo jasangarriaren garapen eredua saritu nahi izan dute. Kasu honetan, turismo gastronomikoa baloratu dute gehien, alor hori izan baita aurtengo sarietan kontuan hartu dutena.

Eden sarietarako hau-taketa prozesua iaz hasi zen. Europar Batasuneko nazioek deialdia egin eta gero, aurkeztu direnen artean auke-ratzen da nazio bakoitzeko irabazlea. Saridunek helmuga turistikogastronomikoen 'Eden sarea' osatuko dute.

Goierriko proiektua 'Idiazabal Lurralde' deituriko egitasmoa izan da. Lehen ebaluaketa bilera gainditu ondoren, lau izan ziren fi-



nalistak: Kantabriako Valles Pasiegos, Andaluziako Conil, Ceuta eta Goierri. Pasa den maiatzeko lehen hamabostaldian, bigarren ebaluaketa bileraren ostean, Eden proiektuaren irabazlea Goitur zela jakin zuten goierriarrek.

Dagoeneko 26 nazio desberdinetako 119 herrik parte hartzen dute 'Eden' sare honetan. Horietatik bost

dira Espainiakoak: Aragoiko Guara mendilerroko Parke Naturala, Kantabriako Trasmiera ekoparkea, Galiziako A Guarda, Kataluniako Ebro Delta eta Andaluziako Sierra de las Nieves mendilerroa.

Goiturek irailean Madrilen eta abenduaren 16an Bruselan antolatu diren bi ekitaldietan jasoko du saria eta, geroztik, 'Eden' sarearen parte izango da.



MUGURUZA

CONTROL SISTEMÁTICO INTEGRAL DE PLAGAS

MADERA

Protección y Prevención

HIGIENE Y SANIDAD

Desinfección

Desinsectación

Desratización

Protección contra las Palomas

Tratamientos Herbicidas

Lakaenea, 8 - BAJO
20301 IRUN
943 618 882

www.muguruzacontroldeplagas.com

Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas N° 0151-CAV
MUGURUZA acredita su experiencia gracias a la obtención de los Certificados Oficiales de Profesionalidad en cada uno de los ámbitos a los que se dirigen nuestros servicios.

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



>PIZZA CARLO, Bar Rte.	IRUN
>LEIZE, Bar	ZUMAIA
>CAPITAN TXIMISTA	HONDARRIBIA
>LAUBURU, Taberna	BEASAIN
>PATXI, Bar	ELGETA
>ERREKA, Bar	AZPEITIA
>BENTA BERRI, Bar	DONOSTIA
>THE ROOM	DONOSTIA
>JAIA, Bar	HONDARRIBIA
>IJEN TEA	DONOSTIA
>PATXO, TABERNA-ERRETEGIA	AZPEITIA
>ALOHA, Bar	DONOSTIA
>TXIKI, Bar	ANDOAIN
>BLACK LABEL, Bar	BEASAIN
>IZAZPI, Bar	DONOSTIA
>SHARE, Bar	TOLOSA

>GURE ETXEA, Bar Rte.	IRUN
>PAPARAZZI, Pizzería Rte.	DONOSTIA
>AITZGORRI, Rte.	DONOSTIA
>ARRATS, Bar	MENDARO
>SANSSE, Bar	DONOSTIA
>BELAUSTEGI BASERRIA, Rte.	ELGOIBAR
>ZUHATZ TABERNA, Bar	AZPEITIA
>LA JUANITA, RTE.	IRUN
>ZUBI-ONDO ERRETEGIA, Asador	ZARAUTZ
>A ROUND, Bar	DONOSTIA
>SARETXO JATETXEA, Rte.	HERNANI
>JAZZ8, Bar	EIBAR
>HIRUZTA UPATEGIA, Rte	HONDARRIBIA
>SARIKETA, Bar	DONOSTIA
>CUEVA DE LOBOS, Bar Rte.	DONOSTIA

IJEN TEA, cafetería

Ijen Tea inició su andadura el 12 junio de este mismo año. Los responsables del establecimiento han abordado una reforma integral del local, donde anteriormente había una heladería. Esta cafetería ofrece a sus clientes zumos naturales que preparan en el momento, una amplia variedad de infusiones y repostería casera. Ofrecen bizcochos, tartas de zanahoria, de remolacha, de limón y merengue, de plátano y chocolate, además de pastas de té, cookies, etc. El horario de apertura del establecimiento es de 8:00 a 22:00 horas, de lunes a domingo.

Dirección

> Igentea, 4,
20003 - Donostia
Teléfono: 943 43 50 92



LA JUANITA, taberna-jatetxea

Helbidea

> Ibarla errepidea, Meaka
auzoa, 21, 20305 - Irun
Telefona: 943 632 554



Hiru urtez itxita egon ondoren, 2015eko ekainaren 27an ireki zituen ateak La Juanita jatetxeak. Pozik daude egiten ari diren lanarekin eta lortu duten harrerarekin. Plater konbinatuak, asteko menua eta menu hitzartuak eskaintzen dituzte, dena maitasunez eta bertako produktuekin egina. Plater konbinatuak ez dira ohikoak, bereziak baizik; adibidez, masail erregosi iberikoa tomate entsaladarekin edota txipiroiak pelaio modura hiru motetako urazekin eta patata erregosiarekin. Menuan, aldiz, entsalada epelak eta bakailao brandada bezalako platerak topa daitezke. Postreak etxean eginak dira; adibidez, xamin goxo izenekoa, jogurta, lima, esne-gaina eta esne kondentsatua daramatzan espezialitate nafarra. Ordutegiari dagokionez, egunero goizeko 10:00etatik gauko 1:00etara dago irekia jatetxea. Astelehenetan, berriz, atsedean eguna dute.

BELAUSTEGI, Baserria



Helbidea

> Aia, 44
Alto de San Miguel,
20870 -Elgoibar
Telefona: 943 74 31 02

Belaustegi Baserriak 1999ko ekainaren 10ean ireki zituen ateak. Munduan zehar lanean ibili ostean, Josu Mugerza sukaldariak familiako baserria jatetxe bihurtzeko ametsa bete zuen. Bertako produktuekin eta garaian garaioekin egiten dute lan. Astegunetan eguneko menua dago, eta karta, dastatze menua eta ezkontzetarako menu bereziak ere eskaintzen dituzte. Etxeko berezitasunen artean, azpimarragarriak dira ehiza, bertako haragiak eta arrainak, haragi exotikoak (bisontea eta kangurua, besteak beste) eta ekialdeko sukaldaritza. Hiru jangela pribatu ditu jatetxeak, bi, lau eta bost lagunentzat. Beste hiru jangela handi ere baditu 24, 50 eta 120 lagunentzat. Asteartean itxita dago eta astelehenetik igandera bazkariak ematen dituzte. Gainera, ostiral eta larunbat gauean irekita dago.

CAPITÁN TXIMISTA, aterpetxea



Helbidea

> Aia, 44
Alto de San Miguel,
20870 -Elgoibar
Telefona: 943 74 31 02

2009ko azaroaz geroztik dago irekia Capitán Tximista aterpetxea. Hiru logela ditu, 20, 16 eta 4 ohekoak, eta ohiko zerbitzuez gain, ekintza gehigarriak ere proposatzen dituzte turismo aktiboaren inguruan: multiabenturazko kirol jarduerak antolatzen dituzte, itsasoan nahiz mendian. Ekintza hauek guztiak Bidasoaldean eta Jaizkibel inguruan egiten dira. Halaber, kantina txikia dauka aterpetxeak eta otorduak eskaintzen dizkiete bertan ostalua hartu dutenei zein kanpotik etorritakoei. Bi plateraz eta postrez osaturiko menua dute, beti etxean eta bertako osagaiekin prestatua. Gainera, kalitatezko produktuak eskaintzen dituzte: artisau garagardoak, ardo bereziak, artisau likoreak, eta, pikatzeko, urdaiazpikoa, eskualdeko gazta nahiz iberikoak. Bertan umeen meriendak ere antolatzen dituzte, gymkhana eta guzti.

BLACK LABEL, Bar

Tras una reforma completa y con distinto nombre, el Black Label inició su andadura el 23 de diciembre de 2012. Este establecimiento ofrece un amplio surtido de pintxos, bocadillos, raciones y ensaladas, aunque reconocen que lo que más gusta a los clientes son sus revueltos: de morcilla de Beasain, de hongos, de bacalao... Las raciones de patatas bravas y patatas ali-oli también tienen un gran éxito, siempre cocinadas con producto fresco. Y es que toda la comida que sirve es de elaboración casera. El horario es de lunes a miércoles, de 6.00 a 23.00 horas, y de jueves a domingo de 6.00 a 1.30 horas. Cierran el mes de agosto.

Dirección

> Juan Iturralde, 1, 20200 -Beasain
Teléfono: 943 088 889



CUEVA DE LOBOS, Bar-Restaurante



Dirección

> Calle José Miguel
Barandiarán, 30,
20012 -Donostia
Tel.: 943 265 882

Este local situado en el barrio donostiarra de Gros lleva cerca de año y medio en funcionamiento, y sus responsables se muestran satisfechos con la aceptación que han tenido por parte de la clientela. Se trata de un bar de picoteo en el que ofrecen pintxos y raciones, elaborados de forma casera con productos locales. Asimismo, ofrecen comida japonesa, asiática y francesa. Entre sus especialidades están las bravas, los champis, la morcilla y el cucurucho de verdura en tempura, que tiene un gran éxito entre los clientes. Otros de los platos estrella es el tataki, bonito a la plancha poco hecho acompañado de salsa de soja y mahonesa japonesa; y también destacan el magret y el confit de pato. Entre los postres caseros, cabe señalar la 'Ananas cheese cake', una tarta de queso que se sirve en vaso. Y no pueden faltar los típicos flanes y coulants. Su horario es de 11:00 de la mañana a 23:00 de la noche, aunque la cocina está abierta de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00. El fin de semana el horario de cocina es de 13:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00.

HIRUZTA, restaurante-bodega

El restaurante Hiruzta, situado en la bodega de txakolí del mismo nombre, abrió sus puertas en marzo de 2012 en Hondarribia. Gracias a su ubicación, el establecimiento está rodeado de viñedos y tiene unas fantásticas vistas a las Peñas de Aia. Ofrece producto de temporada y de cercanía, y dispone de una parrilla tradicional en la que se elaboran carnes y pescados de gran calidad. Además de la carta, donde priman los productos de temporada, sirven menú a diario y los fines de semana.

Ofrecen, además, la posibilidad de realizar una visita guiada y conocer la historia del txakolí y la importante relación de éste con Hondarribia. Su horario es de miércoles a domingo de 11:00 a 18:00 horas. Los lunes y martes permanece cerrado.



Dirección

> Barrio Jaizubia, 266
20280 - Hondarribia
Teléfono: 943 10 40 60

tendencias

01

ESPÁTULA ESPECIAL PARA TUS DECORACIONES EN REPOSTERÍA

Si buscas una espátula más manejable y ergonómica para tus decoraciones en repostería, quizá te interese la espátula acodada para glaseado de Nordic Ware. La Offset Icing Spatula es una espátula con ángulo que favorecerá los movimientos de la mano y de la muñeca a la hora de extender un glaseado, sea en repostería en pequeño o gran formato. Es muy ligera (pesa unos 100 gramos), la longitud de la hoja es de casi 10 centímetros y con el mango supera los 25 centímetros. El mango, de silicona y con un tacto agradable, antideslizante y ergonómico, es suficientemente grande como para sujetar bien la espátula y trabajar cómodamente. La hoja es de acero cromado. La puedes encontrar en tiendas de repostería por menos de cinco euros.

■■■info +: www.nordicware.com



02

AITONA-AMONA SUKALDARIAK ETXEZ ETXE

Frantzia etxez etxeko sukaldari zerbitzua jarri du martxan Lou Papé enpresak. Bezeroek frantziar sukaldaritzaren tradizionaltasun goza dezaten nahi dute, baita txikitik aitona-amonen etxean dastatzen zuten janariaren ere. Hori dela eta, hirugarren adineko sukaldariek hartu dute zerbitzu honen ardura. Funtzionamendua erraza da: bezeroak sukaldaria eta menua aukeratu dituzte, eta mahaikide zenbakia, eguna eta ordua zehaztu. Sukaldaria bazkalordua baino hiru ordu lehenago iritsiko da bezeroaren etxera, menua prestatzeko osagai guztiak, eta zerbitzua eskaini ostean, sukaldea garbi uzteaz arduratuko da. Menuaren prezioa 12 eta 42 euro artekoa da pertsona bakoitzeko.

■■■info +: www.loupape.com



03

KOKTELAK PRESTATZEKO GIDA ARGIDUNA

MixStik gida argidunak erregela baten antza du, eta koktel zein konbinatuak prestatzeko lagungarria da, edari bakoitzaren neurri zehatzak kalkulatzeko balio baitu. App batekin eta Bluetooth konexioarekin funtzionatzen du. Aplikazioaren bitartez, koktela edo konbinatua aukera daiteke, eta automatikoki LED gidan agertuko dira edariaren kantitateak, kolore ezberdinetan argituta. Tresnaren prezioa 35 euro ingurukoa izango da.

■■■info +: mixstik.com/#SDK



04

ALIMENTOS LIOFILIZADOS ELABORADOS CON PRODUCTOS A PUNTO DE CADUCAR

FoPo Food Powder es un nuevo producto alimentario elaborado con frutas y verduras a punto de caducar o alimentos que son desechados por no cumplir los estándares de mercado. Estos alimentos se transforman en alimentos liofilizados con una vida útil de hasta dos años y reteniendo una buena parte de las propiedades nutricionales. Este proyecto se concibió a finales del año pasado por estudiantes de la Universidad de Lund (Suecia). La idea era crear un nuevo producto o tecnología para desarrollar un modelo de negocio a partir de la ineficiencia del actual sistema alimentario. La fruta y verdura que en principio sería desechada a los contenedores, se liofiliza y se tritura hasta convertirla en un fino polvo, transformándose en un complemento nutricional de alto valor que podría destinarse como ayuda para aquellos países que han sufrido una catástrofe natural y necesitan ayuda humanitaria con urgencia.

■■■info +: www.kickstarter.com



05

EL PRIMER VINO AZUL

Se llama Gik, y ha sido creado por un grupo de seis emprendedores sin ningún tipo de tradición vinícola después de dos años de investigación. Han creado este vino porque "no les gusta el áurea del que se rodea el mundo del vino, esa obsesión por la denominación de origen o que parezca que solo unos pocos están preparados para disfrutarlo".

El desarrollo del producto es algo más complejo que una simple adición de colorante azul. Gik se elabora gracias a un proceso tecnológico de pigmentación. En un primer momento, se crea una base mezclando una proporción diferente de uva blanca y uva tinta, y sobre la misma, se añaden dos pigmentos naturales obtenidos a través de la sintetización en laboratorio: antocianina, pigmento propio de la uva tinta, e indigotina. El último paso es suavizar el producto utilizando edulcorantes no calóricos. Para su desarrollo ha contado con el apoyo de la Universidad del País Vasco y la empresa AZTI Tecnalia.

Han querido crear un producto dulce y fácil de beber. Por ahora se puede adquirir en su página web (<https://gik.blue/>) a 10 euros la botella. En cambio, el pack de 6 sale por 42.

■■■info +: [//gik.blue/](https://gik.blue/)



06

MUGIKORRA TABERNETAKO TERRAZETAN KARGATZEKO EGUZKI-XAFLA

Valentziako Textil Energy enpresak eguzki-xafla arin eta malgua sortu du tabernetako terrazetako itzalkin eta olanen gainean jartzeko. Horien mastan ezartzeko kaxa elektronikoa darama, eta hiru USB irteera ditu gailu mugikorrak eguzkiaren energiarekin kargatu ahal izateko. 20 watterko xafla da, bost volterko irteera duena. Instalatuta dagoenean ez da oso nabaria, eta itzalkina jasotzeko trabarik ez du egiten. Ekokargarako puntuak sortzea du helburu enpresa honek.

■■■info +: textilenergy.com



tendencias

07

LOS HOTELES POP-UP, UNA MODA EN AUGE

Tras las llamadas 'pop-up stores', es decir, tiendas que abren sus puertas solo durante unos días para ofrecer artículos especiales, aparecieron los restaurantes 'pop-up', con menús muy tentadores con fecha de caducidad. Ahora, la fórmula de éxito basada en lo efímero se traslada a los hoteles. Emprendedores europeos han comenzado a apostar por los hoteles 'de quita y pon', alojamientos nómadas y modernos que ofrecen opciones para pasar la noche en lugares a los que no llegan los establecimientos habituales, como festivales de música o circuitos de Fórmula 1. El uso de materiales ecológicos, el diseño y el glamour componen el denominador común de estos hoteles con el encanto de lo caduco.

The Pop-Up Hotel fue el primero que arriesgó con esta fórmula en 2011, aprovechando el popular festival de música de Glastonbury. La compañía británica apostó por un público reacio a dormir en incómodas tiendas de campaña y a usar baños habitualmente sucios y compartidos con todos los 'festivaleros'.

Otro ejemplo es el de los arquitectos daneses de Pink Cloud, que están trabajando en un proyecto que ya ha acaparado toda la atención del sector hostelero: la instalación de hoteles efímeros en oficinas desocupadas. Nueva York está en el punto de mira para poner en marcha estos hoteles temporales debido a los espacios de trabajo que están quedando libres en la ciudad.



■■■info +: www.expohorecamagazine.com/n-/9425/los-hoteles-popup-el-glamour-de-ser-nomada

08

THE MEMORIES' CLOTH, EL MANTEL DE LOS RECUERDOS

Francesca Zampollo es profesora en la Universidad Tecnológica de Auckland, fundadora de la International Food Design Society y creadora, entre otras cosas, de 'El mantel de los recuerdos' (The Memories' Cloth), al que define como "un mantel sobre la vida, un mantel para la vida". La idea es que en las ocasiones especiales en las que se reúne la familia en torno a la mesa, los comensales puedan plasmar sus pensamientos, sensaciones o sentimientos de ese momento. El mantel tiene diversos espacios destinados a escribir esos mensajes que quedarán para siempre como un recuerdo. Como dice su diseñadora, un simple pedazo de tela crecerá en valor emocional gracias a lo que queda plasmado en él. De momento se ha creado este mantel para una mesa de cuatro o seis comensales (90x150 cm) y se acompaña de cuatro rotuladores permanentes.



■■■info +: www.francesca-zampollo-designs.com/the-memories-cloth/4583524017

09

TXOKOLATEA EGITEKO MOLDEA

Scrap Cooking enpresak txokolatea egiteko silikonazko moldeak sortu du. Kalitate profesionalazko materialarekin egina dago, Platinum silikonarekin, produktua itsatsita ez geratzeko eta -60° C eta 230° C gradu arteko tenperaturak jasan ahal izateko. Hori dela eta, txokolatea egiteko ez ezik, beste erabilera anitz ere izan ditzake: adibidez, bizkotxoak edota gelatinak prestatzeko baliagarria da. Tresna interesgarria da etxean eginiko txokolate errezetak lantzeko, geure irudimena baliatuz: jengibre, laranja, kardamomoa, fruitu lehorrak, gailetak, pipermina... eta beste hamaika osagai erantsi diezazkiokegu geure postreari. Moldea 25 x 17'5 zentimetrokoa da eta 1'5 zentimetroko altuera du. Labean nahiz mikrouhin-labean erabil daiteke, baita izozkailuan eta ontzi-garbigailuan sartu ere.



■■■info +: boutique-scrapcooking.fr/fr/moule-en-silicone-2-tablettes-de-chocolat-0




empresa autorizada
para la recogida de
aceites usados en cocina




FEHR
Federación Española de
HOSTELERÍA

Juntos por el medio ambiente

Ostalari lagunok, Ekograsek, hondakinaren jatorritik azken erabilerarainoko trazabilitatea betetzeko helburu garbiarekin eta Elikadura Olio eta Grasa Hondakinaren Kudeatzaileen Elkarte Nazionaleko (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 jasagarritasuna handiagoa izateko helburuan, baliabide batean bihurtuz.

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.

“Mila esker gudan jarritako konfidantzagatik eta planeta jasagarriago bat izaten laguntzeagatik”

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



 facebook.com/ecogras

 @ecogras

902 36 62 51
www.ekogras.es





Un espacio para vivirlo todo el año



Zinema Corner. Donostia-San Sebastián
Instalación de mamparas acristaladas móviles
y bitoldo sobre portería con jardineras decorativas.



*Nos ocupamos de todo.
Tenemos todos los gremios para
acondicionar su espacio en 48 h.
Itxituretan adituak
lizentziak tramitatzen ditugu
Instalación LLAVE en MANO
Zuen zerbitzurako talde teknikoa*

Cuidamos los detalles

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



Mamparas separadoras. Puerto, Donostia



Estructura con Iluminación. Irún



Detalle jardineras decorativas

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

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