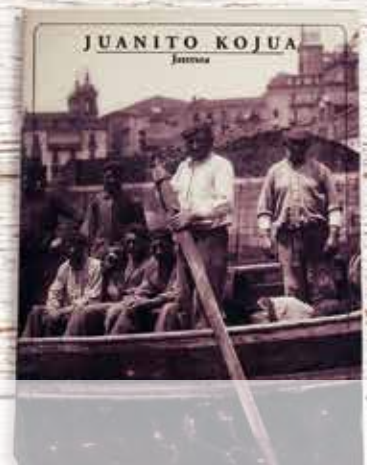
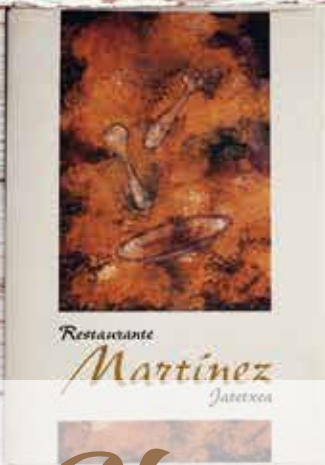




GIPUZKOA
HOSTELERÍA - OSTALARITZA

La Revista de los hosteleros de Gipuzkoa
Gipuzkoako Ostalarien aldizkaria

IV ETAPA Nº36 PRIMAVERA 2016



*Nuevo servicio
de traducción
de cartas*

San Sebastian Region,
Gipuzkoa sustatzeko
marka berria

2015, una
Gipuzkoa a dos
velocidades

Soluciones globales para la Hostelería

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

FrontRest, FrontDisco,
FrontCafé,
FrontFood...

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



TeleComanda

Para tablets
con SO Android



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

Es un software ideal para establecimientos con mesas y terrazas.

CashDro

la caja que siempre cuadra

Fácil de enlazar con tu
software Punto de Venta



Principales Ventajas:

- El más seguro y versátil del mercado en su segmento
- Gestiona de forma remota el efectivo de tu negocio
- Rechaza billetes falsos
- Mejora la productividad y el servicio al cliente
- Cierre de caja instantáneo y sin descuadres
- Garantiza la higiene alimentaria...



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

UN SECTOR CADA VEZ MÁS HETEROGÉNEO

El sector del alojamiento sigue creciendo de forma imparable en el territorio, alimentado por los buenos datos turísticos que aporta Gipuzkoa y por la ralentización de la actividad inmobiliaria de carácter tradicional.

Pensiones, albergues, casas rurales, apartamentos y hoteles de pequeño tamaño inundan calles, plazas y paseos de Donostia y del conjunto del territorio. Solo en los 2 últimos años se han incorporado al subsector del alojamiento en Gipuzkoa, por nuevas aperturas o por regularizaciones normativas, un total de 90 empresarios, que han abierto al público 7 hoteles, 23 pensiones, 15 casas rurales, 2 campings, 24 apartamentos, 16 albergues y 3 agroturismos. Solo en la ciudad de San Sebastián se abrirán, en un plazo de 2 años, otros 10 nuevos alojamientos, de diversa naturaleza, que aportarán cerca de 1.000 nuevas camas.

Antes esta situación conviene reflexionar sobre la capacidad del territorio para generar "producto" turístico que asegure la rentabilidad de estos nuevos alojamientos, así como sobre la "necesidad" de emplear suelo público, al que se pueden buscar otros destinos sociales, para fomentar la instalación de alojamientos que no aportan valor añadido al destino. En estos casos, apostamos por pensar en la exclusividad de las nuevas ofertas de alojamiento que nos lleguen. El sector turístico, y la ciudadanía, deben asimilar este importante incremento de la oferta alojativa y las implicaciones, a nuestro entender siempre positivas, que la misma conlleva.

SEKTORE GERO ETA HETEROGENEOAGOA

Ostatu-sektorea etengabe hazten ari da gure lurraldean, Gipuzkoako turismo-datu onei eta higiezinaren jarduera tradizionala geldotzeari esker.

Pentsio, aterpetxe, landetxe, apartamentu eta hotel txiki ugari dago Donostiako eta Gipuzkoako kale, plaza eta pasealekuetan. Azken bi urteotan soilik, 90 enpresari sartu dira azpisektore honetan, ostatu berriekin edo araudi erregulazioaren ondorioz. Guztira, 7 hotel, 23 pentsio, 15 landetxe, 2 kanpin, 24 apartamentu, 16 aterpetxe eta 3 agroturismo ireki dituzte. Donostian bakarrik, bi urteren buruan, beste 10 ostatu berri izango ditugu, izaera desberdinekoak, eta 1.000 ohe gehiago.

Egoera horren aurrean, komenigarria da aztertzea Gipuzkoak zenbateko gaitasuna duen "produktu" turistikoak sortzeko eta ostatu berri horien errentagarritasuna bermatzeko. Horrez gain, erabilera sozial anitz izan ditzakeen lurzoru publikoak balio erantsirik ekarriko ez duten ostatuak eraikitzen bideratzeko "behar" horren inguruan ere hausnartu beharko litzateke. Zentzu horretan, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartetik uste dugu baloratu egin beharko litzakeela ostatu-proposamen berrien eskusibotasuna. Turismo sektoreak eta herritarrek asimilatu egin behar dute ostatu-eskaintzaren hazkuntza nabarmena, baita horren ondorioak ere. Gure ustez, positiboak dira beti.

SUMARIO

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINION Ubarrechena, presidente
- 06 > Evolución del sector hostelero guipuzcoano en 2015
- 09 > Jabetza Intelektualeko Legea
- 09 > DSS2016eko agenda - Apirila, maiatza eta ekaina
- 12 > Explore San Sebastian Region
- 17 > Acuerdo con la asociación de Enfermos de Crohn
- 20 > Festival Club de Creativos

LA ASOCIACION SE MUEVE

- 27 > Gastroempleo
- 29 > Kalitatea
- 30 > Asamblea General
- 32 > Servicio de traducción de cartas

ACTUALIDAD

- 34 > Kantzerrari aurre egiteko kanpaina
- 36 > Iniciativas turísticas por comarcas
- 38 > Estudio sobre la imagen de la Hostelería guipuzcoana

EL RINCON DEL ASOCIADO

- 42 > Nuevos asociados

TENDENCIAS

- 45 > Tendencias



La Revista de los hosteleros de Gipuzkoa
Gipuzkoako Ostalarien aldizkaria

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

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



Mikel
Ubarrechena
Pisón

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

“EXPLORE SAN SEBASTIAN REGION” HA SIDO EL “CLAIM” ELEGIDO PARA HABLAR DEL “CONJUNTO DE GIPUZKOA” COMO DESTINO TURÍSTICO, EN NUESTRAS PROMOCIONES EXTERIORES. DESDE UN PUNTO DE VISTA TÉCNICO, LA ELECCIÓN NOS PARECE TREMENDAMENTE ACERTADA.

Explore San Sebastian Region

Sevatur 2016 ha sido el espacio elegido por los representantes forales para la presentación de la nueva estrategia turística de nuestra administración más cercana, así como de la imagen que, a partir de ahora, abanderará la venta turística de nuestro territorio.

“**Explore San Sebastian Region**” ha sido el “claim” elegido para hablar del “conjunto de Gipuzkoa” como destino turístico en nuestras promociones exteriores. Desde un punto de vista técnico, la elección nos parece tremendamente acertada, porque conjuga diferentes factores sobre los que conviene profundizar.

En primer lugar, por el empleo de la marca “San Sebastian Region” para verbalizar nuestro destino. Una decisión acertada, al utilizar el término geográfico más notorio de todos los que se podían haber empleado para definir nuestra provincia, y hacerlo amparándose en un concepto fácil de entender en distintos idiomas: la región, es decir, la zona geográfica de influencia de un destino, o ciudad, de referencia. El poder de las ciudades en las estrategias turísticas de las principales potencias mundiales es, cada vez, más determinante y, en nuestro caso, esta decisión sigue la estela de otras regiones que han demostrado éxito en la materia (Cataluña y Barcelona serían un ejemplo).

En segundo lugar, el término “explore”, aporta, a mi modesto entender, un plus respecto a otras descripciones posibles. Explorar significa profundizar, adentrarse, observar... en definitiva, vivir un destino de forma plena. Otros términos, como visitar o conocer, denotan, siempre desde mi modesta opinión, vivencias con un recorrido más “corto”, con una menor implicación del visitante en la experiencia que el destino aporta.

Desde un punto de vista formal, por tanto, no hay nada que objetar a la decisión tomada, como tampoco lo hay desde un punto de vista estratégico. Ya nos hemos manifestado públicamente en este sentido, pero, quizás es este el medio idóneo para expresar nuestro apoyo a una política más proactiva desde nuestra Diputación en materia turística. Una política que, centrada en la venta del conjunto del territorio, trate al sector turístico como lo que es; un sector económico que aporta ya el 7,4% de nuestro PIB y que, para envidia de otros sectores económicos, concita en estos momentos el interés de grupos de inversión de nivel local, estatal e internacional.

Emplear todas las herramientas posibles, - oficina de información turística en el corazón de la ciudad incluida -, para la venta de Gipuzkoa es, sin duda, un acierto que redundará en beneficio, tanto de San Sebastian, como del resto del territorio histórico.

En primer lugar, porque vender Gipuzkoa es vender más autenticidad de destino. Este concepto, el de la autenticidad, es precisamente uno de los más valorados por aquellos que, en sus días de ocio, se dedican a “explorar” otras culturas y regiones.

En segundo lugar, vender Gipuzkoa puede representar un impulso decidido en la batalla por aumentar el plazo de pernoctación media de quienes nos visitan. Más territorio a explorar representa, por lo general, más tiempo de estancia en destino o, en su caso, un mayor deseo de volver para acabar aquella experiencia que dejamos a medias.

En tercer lugar, vender Gipuzkoa puede facilitar un mejor reparto, en el conjunto del territorio, de la riqueza que el turismo

de la marca San Sebastian genera. En este apartado, apelo a mi condición de presidente de una asociación de hosteleros de todo Gipuzkoa, para afirmar que no puedo estar más de acuerdo con este principio de solidaridad para con el conjunto del territorio. La crisis ha afectado a la hostelería de manera desigual en Gipuzkoa y el turismo; - nuestro turismo, el de todos -, puede suponer una fuente de ingresos adicional para el sector hostelero que, en algunas comarcas, permitirá compensar la debilidad del consumo local.

Por último, una mayor venta turística de Gipuzkoa en su conjunto restará argumentos a aquellos que, sin conocer datos, consideran que San Sebastian sufre ya una presión socio-turística desmedida, a la que se debe poner freno. Por lo general quienes esto apuntan son los mismos que llenan las calles, bares, parking y terrazas de Salou, Benidorm, Haro, Benalmadena, Laredo, Paris o Londres, sin que, al parecer, su estancia turística en estos destinos represente mayor problema para el ciudadano que les recibe.

VENDER GIPUZKOA PUEDE REPRESENTAR UN IMPULSO DECIDIDO EN LA BATALLA POR AUMENTAR EL PLAZO DE PERNOCTACIÓN MEDIA DE QUIENES NOS VISITAN. MÁS TERRITORIO A EXPLORAR REPRESENTA, POR LO GENERAL, MÁS TIEMPO DE ESTANCIA EN DESTINO O, EN SU CASO, UN MAYOR DESEO DE VOLVER PARA ACABAR AQUELLA EXPERIENCIA QUE DEJAMOS A MEDIAS.

Nuestro apoyo, por tanto, a esta apuesta foral. Solo falta dotarla de medios económicos para que los resultados se empiecen a notar. De momento, la consignación presupuestaria para este ejercicio se nos antoja escasa; desde luego, lejos del peso económico del sector en el territorio y de la apuesta que hacen otras diputaciones forales cercanas. Junto con esta mayor dotación presupuestaria, la otra gran asignatura pendiente de nuestra Diputación Foral debe ser la de colaborar con el resto de instituciones públicas para reducir el aislamiento que por tierra (TAV), mar (cruceros) y aire (aeropuerto de Hondarribia) padece nuestro territorio. Aquí estaremos para ayudar.



EL TERMÓMETRO



SUBEN



Zenit hoteles

Por ser la primera marca hotelera, no local, que apuesta por abrir un segundo establecimiento en la ciudad. Con dos hoteles, el grupo Zenith se une a nuestra querida SADE en su apuesta por hacer de Donostia un destino turístico de primer orden. El nuevo espacio será céntrico, de categoría superior...



BAJAN



Ayuntamiento de Irun

Por la reclasificación, para este año 2016, de la categoría de algunas calles de la ciudad fronteriza, lo que ha elevado en algunos casos la tasas a pagar de las terrazas hosteleras en más de un 30%. Todo ello, por supuesto, sin consultar al sector y sin el correspondiente plan económico que justifique semejante subida. Todo un ejemplo de "cercanía" al administrado.

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.

Evolución del sector hostelero guipuzcoano en el año 2015

En el conjunto de la crisis, el subsector de alojamiento ha sido el más dinámico con 69 nuevos locales, siguiéndole el de restaurantes con 22 locales más en el periodo 2008-2015. El subsector de bares, pubs y cafeterías es el más afectado con 401 locales menos.



El presidente de Hostelería, Mikel Ubarrechea, y el secretario general, Kino Martínez, durante la presentación de los datos de 2015.

EL SECTOR HOSTELERO HA CONSEGUIDO INVERTIR LA TENDENCIA DE CIERRE DE LOCALES DESDE EL INICIO DE LA CRISIS EN 2008. El año 2015 finaliza con un saldo positivo en el territorio de 31 locales. Los establecimientos abiertos pasan de ser 4.409, según datos de diciembre de 2014, a 4.440 a finales de 2015.

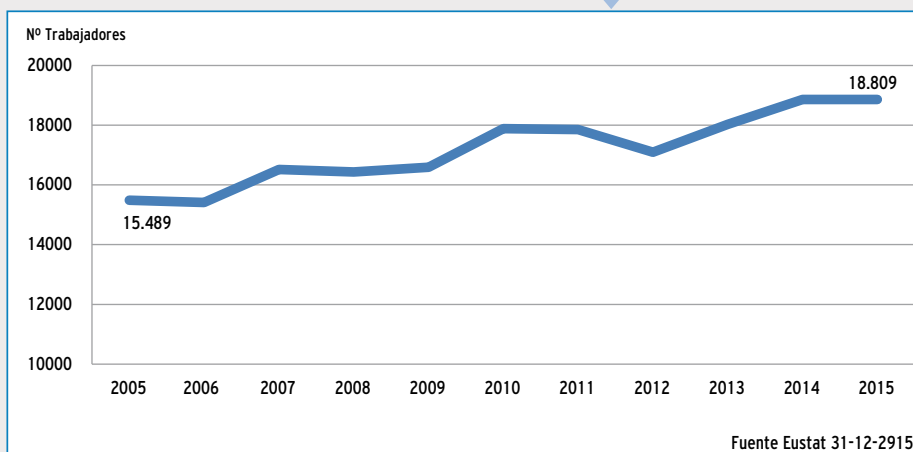
Desde el inicio de la crisis se han cerrado 310 locales hosteleros en Gipuzkoa. La reducción del número de establecimientos se reparte entre un -3,3% en las localidades de la costa y un -9% en el interior del territorio.

Respecto al empleo, 2015 cierra con una ligera caída del 0,3%. Aun así, el sector hostelero ha sido uno de los más dinámicos de Gipuzkoa en lo que a generación de empleo se refiere. El empleo creado se ha incrementado en un 14% de 2008 a 2015, hasta alcanzar las 18.809 personas.

La evolución por subsectores

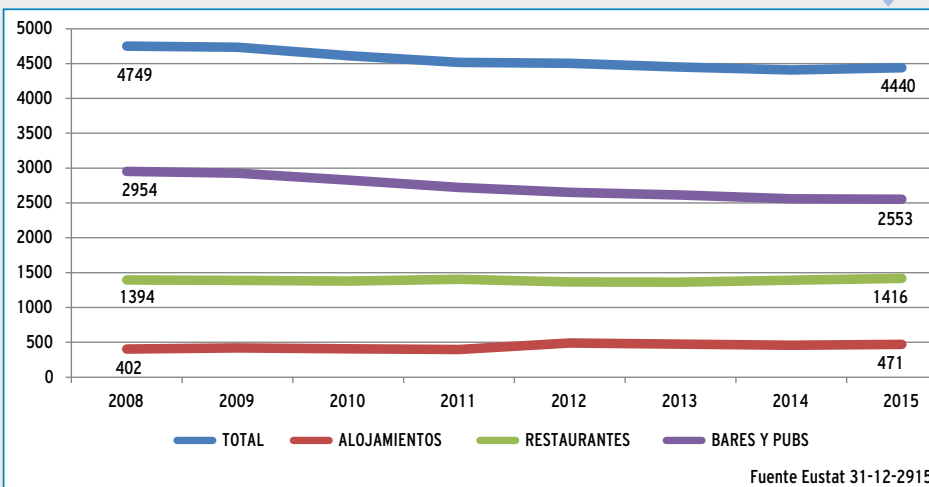
Los establecimientos se diferencian en los subsectores de alojamiento, restaurantes y bares/pubs/cafeterías. El subsector de alojamiento ha sido el más dinámico, siguién-

Evolución del empleo entre 2005-2015



2015 se cierra el año con un aumento de la actividad hostelera del 1,8% respecto al año 2014. El reparto es desigual entre las localidades de la costa, que aumentan su actividad un 5,6% y las de interior, que la disminuyen en un 1,8%. Además, el sector hostelero ha sido beneficiado por la alta actividad turística del año.

Evolución del sector. Apertura y cierre de locales entre 2008-2015 (Los datos de alojamiento no incluyen campings, apartamentos ni albergues)





Hotel Mercure
Monte Igueldo.

2015 se cierra con un aumento de la actividad hotelera del 1,8% respecto al año anterior, aunque con un reparto desigual entre las localidades de costa e interior.

dole el de restaurantes. El subsector de bares, pubs y cafeterías es el más afectado.

El sector de alojamiento ha resultado ser el más dinámico del año con 552 empresas, 16.155 camas y 6.375 plazas de camping a finales de 2015. Un sector que responde, en su gran mayoría, a una dinámica empresarial de carácter netamente guipuzcoano. En los dos últimos años se han incorporado al sector un total de 90 empresas. Hostelería Gipuzkoa cuenta ya con 75 empresas, pertenecientes a todas las categorías de alojamiento existentes en el territorio, salvo los agroturismos. Tan solo en Donostia, plantea abrir en los próximos dos años un mínimo de ocho nuevos alojamientos, con cerca de 900 camas. De esta importante inversión en el sector turístico, solo la del grupo Fontecruz (hotel de Tabakalera) es de fuera de Gipuzkoa.

En lo referente a la restauración, el subsector finaliza el año con un incremento de un 1,5% en el número de establecimientos abiertos so-

bre las cifras de 2008. Este año 2015 cierra con 1.416 locales, frente a los 1394 del año 2008. El estatus de Donostia sigue manteniéndose como referente culinario mundial, con presencia de sus restaurantes más destacados en todas las guías gastronómicas de referencia. No obstante, durante el año la ciudad perdió uno de nuestros restaurantes con estrella Michelin (Miramon)

y se malogró la posibilidad de hacer de Tabakalera un espacio gastronómico emblemático.

El subsector de bares, cafeterías y pubs (ocio nocturno) es el que más ha sufrido la crisis, al ser el menos beneficiado por la bonanza de los datos que el turismo aporta al territorio. Sigue perdiendo elementos con un total de 401 locales menos a lo largo de los siete años de crisis. Por todo esto, se hace necesaria una reflexión sobre el papel que debe jugar el ocio nocturno en un territorio que se quiere posicionar a nivel turístico.

Los locales pequeños, sin diferenciación en su oferta, y los dedicados al ocio nocturno (pubs y discotecas) acusan en mayor medida los efectos de la crisis en el consumo hostelero.

En el ocio nocturno "late night", Gipuzkoa ya solo cuenta con una discoteca de más de 700 personas de aforo que opere de forma continua. En

2015 Donostia, por ejemplo, pierde dos discotecas (Sheraton y La Rotonda) y un café concierto (Staff).

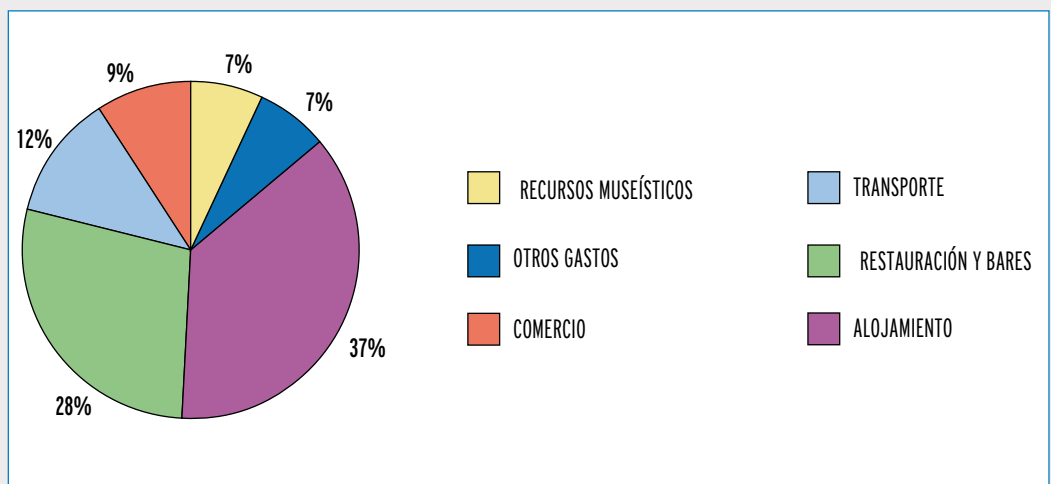
Para muchos operadores de turismo profesional y de incentivos, la oferta de ocio nocturno de una ciudad es un elemento que aporta ventaja competitiva a un destino que se precie. Por todo esto, se hace necesaria una reflexión público-privada sobre el papel que debe jugar el ocio nocturno en una ciudad que se quiere posicionar a nivel turístico.

Hostelería y Turismo. Aportación del sector hostelero

Gipuzkoa tiene el mejor reparto territorial del turismo de toda la Comunidad Autónoma Vasca. El área no metropolitana del territorio agrupó el 38,4% de las pernoctaciones de Gipuzkoa en 2015, frente al 20,2% de Bizkaia y el 31,8% de Araba.

Asimismo, Gipuzkoa es el territorio vasco más internacionalizado, con más del 40% de sus pernoctaciones

La hostelería aporta el 65% del gasto en destino del turista. (No incluye la valoración de visitantes o excursionistas. Fuente Ibiltur 2013)



Fuente Eustat 31-12-2915



en 2015 provenientes de fuera del Estado, frente al 36,6% de Bizkaia y el 25,6% de Araba. Los turistas de orígenes más alejados eligen Gipuzkoa como primera opción para visitar Euskadi. Éstos provienen en su mayoría de Estados Unidos/Canadá, Japón/Australia y Argentina/Brasil/Méjico y demás países de América Latina.

Sin embargo, salvo Francia, Gipuzkoa pierde atractivo respecto a otros territorios de la CAPV en el turismo proveniente de los principales países del continente europeo.

Vender Gipuzkoa como estrategia de atracción de turistas

La asociación de Hostelería de Gipuzkoa muestra su apoyo a la proactividad de los responsables forales en su estrategia de venta de Gipuzkoa, como ha ocurrido con la apertura en Donostia de una oficina dedicada a la "venta" del conjunto del territorio. Vender más Gipuzkoa supondrá, entre otros beneficios, facilitar la prolongación de la estancia de los turistas que nos visitan.

Además, ayudará a distribuir mejor la riqueza y el

empleo que genera el turismo, atenuando a su vez equilibrios comarcales que existen en el sector de la hostelería. Reforzará la autenticidad de la experiencia vivida por quien nos visita. (+Gipuzkoa = Destino + auténtico). Al mismo tiempo, esta estrategia ayudará a apaciguar también la hipotética presión "socio-turística" que algunos consideran que sufre Donostia en determinadas épocas del año. Tal y como se presentó en la pasada feria de turismo Sevatur, el empleo del claim San Sebastian Region servirá como palanca de venta del conjunto de Gipuzkoa.

En definitiva, Hostelería Gipuzkoa se siente satisfecha con los datos del sector en 2015, satisfacción por la tendencia al alza de los últimos años, las cifras globales y los niveles de internacionalización del destino.

Para poder mantener el posicionamiento actual de Gipuzkoa y una estabilidad socio-económica, Hostelería Gipuzkoa pretende plantear a las instituciones públicas del territorio una reflexión conjunta sobre aspectos referentes al turismo:

Gipuzkoa es el territorio vasco más internacionalizado, con más del 40% de sus pernoctaciones en 2015 provenientes de fuera del Estado, frente al 36,6% de Bizkaia y el 25,6% de Araba.

Hostelería Gipuzkoa propone a las instituciones una campaña que luche contra los alojamientos ilegales e incluya una moratoria en la promoción en suelo público de nuevos alojamientos.

En primer lugar, se propone llevar a cabo una campaña que luche contra los alojamientos ilegales en sus distintas fórmulas (pensiones y pisos de alquiler). Además, a la vista del crecimiento de la oferta de alojamiento que vivimos, se plantea una moratoria en el uso de suelo público para nuevos alojamientos (Sagües, Infierno...). Se debería dotar al aeropuerto de Hondarribia de mayor protagonismo, facilitando nuevas conexiones que abran San Sebastian Region al mercado europeo de media distancia, donde hasta ahora se pierde competitividad por carecer de conexión directa.

Entre otras propuestas para mejorar el posicionamiento turístico del territorio, el sector propone explorar el mercado de cruceros de mediano tamaño (Pasaia y Bahía de San Sebastián), definir el papel que el ocio nocturno debe jugar en el posicionamiento turístico de "San Sebastián Region" y dotar a los presupuestos forales en la materia de una asignación acorde con el peso que el turismo tiene en el PIB del territorio.



Jabetza Intelektualeko Legean ezarritako tarifekin adostasunik ez

ESPAINIAKO OSTALARITZA ELKARTEAK (FEHR) eta Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak Jabetza Intelektualeko Legearen erreforma ezarritako tarifa berriekin desadostasunik dituzte, erreformaren informazio eta argitasun falta dela eta.

2014ko azaroan BOEn argitaratutako Jabetza Intelektualeko Legearen erreformak xede zuen kudeaketa-erakundearen tarifak finkatzeko irizpideak zehaztea. Bere baitan hartzen zituen erabilpen eraginkorra, intentsitatearen eta erabilpenaren garrantzia eta emandako zerbitzuaren balio ekonomikoa. Gainera, zehazten zuen Hezkuntza, Kultura eta Kirol ministroak onartu beharko zuela aldaketa.

Etorkizunera begira, tarifa orokorrak argi eta garbi utzi beharko lukeenaren inguruko hausnarketa plazaratzen du ostalaritza-sektoreak. Prezio zentzuduna ezarri beharko litzateke erabiltzaileak baliatutako obren edo prestazioen balio ekonomikoaren arabera; hau da, bi alderdien artean bidezko oreka lortu.

Baina Jabetza Intelektualeko Legearen erreformak ez du inongo daturik zehazten; "bidezko oreka" edo "zentzuzko baldintzak" kontzeptuak islatu besterik ez ditu egiten. Horrelako lege engainagarri batek zalantza juridikoak areagotu egiten ditu, nahiz eta hasierako helburua kontrakoa izan.



2015eko abenduaren 4an argitaratu zuten, BOEn, jabetza intelektualeko lan-sorten erabilera-tarifak zehazteko metodologia. Bertan azaldu zuten kudeaketa-erakunde batek zein faktore izan behar dituen kontuan, Jabetza Intelektualaren Legearen erreformaren harira, tarifak zehazteko garaian.

Testu horretan, baina, ez dute azalpen garbirik ematen; zehaztu gabeko testuak baino ez dira, eta bidezko eta zentzuzko tarifak ezartzeko orduan zalantza juri-

diko gehiago sorrarazten dute.

Hau guztia kontuan izanda, bai ostalaritza sektoretik eta bai kudeaketa-erakundearen izenean ere, beharrezkoa ikusten dugu orain arte lortutakoa babestea; hau da, gaur egun SGAE eta AGEDI/AIE kudeaketa-erakundeekin adostutako hitzarmen eta tarifak mantentzea. Bi alderdien artean lortutako negoziaketa-prozesua ez da erraza izan, eta akordio horrekin bat datozen tarifak, bidezkoak, ezartzea eskatzen dugu.



DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN 2016
EUROPEAN CAPITAL OF CULTURE

DONOSTIA 2016 PROGRAMA

APIRILA

APIRILAK 1: ICMA AWARDS: DONOSTIA, MUSIKA KLASIKOAREN ERDIGUNEA.

– ICMA sariak (International Classical Music Awards) musika klasikoaren alorrean banatzen diren sari nagusiak dira. 2016an, Donostian emango dira Euskadiko Orkestra Sinfonikoaren eta DS-S2016EUREn arteko elkarlanari esker.

– Lekua: Kursaalera eraikina

APIRILAK 8- EKAINA: HONDAR ARTEAN, elkartasun-oasia.

– Proiektu honek kooperazioa, nazioarteko ordena, generoa eta feminismoa, eta giza eskubideen hausnarketa bultzatuko ditu.

www.hondarartean.dss2016.eu

APIRILAK 15-23: ZINEMA ETA GIZA ES-KUBIDEEN EUROPA, Human Right Film Network jaialdien sareari bultzada.

– Nazioarteko Gazte Topaketa eta Human Right Film Network-eko ordezkariak bilduko dituen ohiz kanpoko foroa.

www.zinemaetagee.dss2016.eu

APIRILA- AZAROA: ON APPÉTIT! Kultura gastronomikoen fusioa.

– Herrialde ezberdinetako zenbait sukaldari euskal gastronomia ezagutuko dute bertako sukaldariei esker, eta euren ezagutza partekatze eta show cooking-ari sortzeko aukera izango dute.

www.onappetit.dss2016.eu

APIRILA- ABENDUA: ONDAREBIDEAK, ondare digitalean nabigatuz.

– Plataforma digital honen bidez, hamaika artelan eta kultur elementu digitalak ikusi ahalgo dira.

www.ondarebideak.dss2016.eu

APIRILA- ABENDUA: EUROKU, Europaz blai, jokatu nahi?

– Mugikorrerako joko honek hiriburutzari eta europar kulturari buruz daukazu ezagutza neurtuko du.

– dss2016.eu webgunean esku-

ragarri duzu, Android eta iOS sistemetarako.

www.euroku.dss2016.eu

APIRILAK 8- URRIAK 1: PROIEKTUEN AZOKA, (K)IDEA, Sorkuntza kolektiborako eta trukerako plaza.

– Gizarte-inplikazioa helburu duten proiektuak sortzeko eta hobetzeko bi saio.

– Izena emateko: www.proiektue-nazoka.org

– Jardunaldiak:

2016/04/8: Biharrian Elkarte (Eibar)

2016/10/01: Impact Hub Donostia (Tabakalera, Donostia)

www.kidea.dss2016.eu

APIRILA- URRIA: HIDROLOGIKAK, Ibaitek badiara.

– Jardueraren xedea Urumearekin dugun harremanean sarkontzea eta gure lurraldearen antolamendua hobeto ezagutzea da, irteera gidatuen eta tailerren bidez. Egitasmoari amaiera bikaina emateko erakusketa bat izango da ikusgai Ingurumen Baliabideen Zentroan.

– Lekua: Donostia eta Urumeako artoa.

www.hidrologikak.dss2016.eu

MAIATZA

MAIATZAK 1- IRAILA: ZUBIDEAK, zubi bat zeharkatu, eta Europa.

– Zubiak kultur jarduera garrantzitsuren erreplika bihurtuko dira; helburua Europako arte adierazpen ezberdinak lortzea da.

– Lekua: Donostiako zubietan

www.zubideak.dss2016.eu

MAIATZA-ABENDUA: BAKE ITUNA, ibilbide paregabea bakeak artearen historian izandako errepresentazioen bidez.

– Nazioarteko proiektua da, eta hainbat erakusketek, arte-ekoizpen garaikidek, argitalpenek, mintegik eta hitzaldik osatzen dute; guztiak historiaren, kulturaren eta zuzenbidearen historian bakeak izandako errepresentazioei buruzkoak.

– Lekua: euskararen lurralde geopoetikoan.

www.bakeituna.dss2016.eu

MAIATZA- ABUZTUA: BIZHIRIK

– Helburua herritarrek bizitoki duten hiriaren gaineko ikuspegi aberastea da, eta hiri horrek eguneroko bizimoduaren duen eraginaz ohartaraztea; hau da, hirigintzaren eredu sozialagoa ikusaraztea. Hiru jarduera-ildo ditu: Haurbanistak, Jane-en ibilaldiak eta Urbanhero.

– Lekua: Donostiako ikastetxeak

www.haurbanistak.dss2016.eu

MAIATZA-URRIA: ADIORIK GABE, oroi-menerako akordeak eta hitzak.

– Proposamen artistiko honek bortizki ondotik erausi zizkiguten pertsonak zentzuen bidez oroitzeko uneak emango dizkigu.

– Udaberriaren, udan eta udazkenean hiru ekitaldi egingo dira.

www.adiorikgabe.dss2016.eu

MAIATZA- ABENDUA: OHAR ELEANITZAK, gida eleanitza.

– Informazioa hainbat hizkuntzatan eman nahi den guneetarako (museoak, informazio-guneak eta abar) tresna eraginkorra da, QR kodeen bitartez.

– Ohareleanitzak.dss2016.eu webgunean eta Google Play-n eskuragarri.

www.ohareleanitzak.dss2016.eu

MAIATZAK 3-7: EMUSIK, milaka musika-tresna elkarrekin bizitzeko.

– Hainbat ikasle europar bilduko da, berriz ere, Musika Eskolen Europa Jaialdia ospatzeko. Donostian inaugurazio kontzertua egin ondoren, melodia Gipuzkoako, Bizkaiko, Arabako, Nafarroako, Ipar Euskal Herriko eta Errioxako 60 udalerritar baina gehiagora zabalduko da.

– Lekua: Anoeta estadioa

www.emusik.dss2016.eu

MAIATZA-URRIA: ENTZUMEN BEHATOKIA, hiriko soinuen eta entzule diren hiritarren arteko elkarguneari buruz.

– Proiektu honek soinu-paisaiaren barne dauden errealitateetan jartzen ditu arreta, eta agerian uzten ditu herritarren entzute-arazo ugari.

www.entzumenbehakia.dss2016.eu

MAIATZA: SOINUA IRATZARRI, musika garaikidea haurren ikuspegitik.

– Musika-proiektua da, konpositore garaikideen eta iraganeko sorkuntza, bitartekaritza eta aitortpena bateratzen dituena.

www.soinuairatzarri.dss2016.eu

MAIATZAK 20-22: OLATU TALKA, herritarren sormenaren jaialdia.

– Kultur programazio anitzak Donostiako kaleak beteko ditu herritarrentzat antolatutako hainbat jardueretan.

www.olatutalka.dss2016.eu

MAIATZAK 28 - EKAINAK 5: WORLD PUPPET FESTIVAL, mundu osoko txotxongiloak izango dira Donostian.

– Txotxongiloen Munduko Jaialdia Donostian izango da. Kaleetan txotxongiloen antzerki onenak ikusi ahalgo dira, bai ikuskizun tradizionalak bai abangoardistak. Gainera, 'XX. mendeko maisuak' erakusketa ikusteko aukera egongo da Okendo Kultur Etxean.

– Lekua: Antzoki Zaharra, Victoria Eugenia, Egiako eta Okendoko Kultur guneak, eta Tolosako Topik museoa.

www.worldpuppetfestival.dss2016.eu

MAIATZA- EKAINA: KOOPERAROCK, kooperatzearen artea.

– Diziplina arteko proiektu honek euskal kooperatibismoak azken hamarkadetan lanaren antolaketan, ekonomian edo hezkuntzan izan duen eragina aztertu eta gizarteari erakustea du helburu.

– Web: kooperarock.dss2016.eu

MAIATZAK 27: EZ DOK AMAIRU HITZETZ HITZ, hamabi abesti eta konposizio instrumental bat.

– Emanaldi honetarako 'Ez Dok Amairu' kultur mugimendu abangoardistak (1965-1972) graba-

2016KO EUROPAKO KULTUR HIRIBURUTZA DELA ETA, HONA HEMEN APIRILEKO, MAIATZEKO ETA EKAINEKO EKIMENEN AGENDA

tutako hamabi abesti hautatu dira, eta lau abesbatza gazteen ahotan jarriko dira.

–Lekua: Fatima Parrokia (Errenteria)

MAIATZAK 27- URRIAK 15: TOSTA, atlantikoko hizkuntz aniztasunaren bidea.

–Ontzietako “bankada” esan nahi du “tosta” hitzak. Misioa gure lurraldeko hizkuntza eta kultura txikien inguruan gizartea kontzientziatzea da, eta nazioartean artistak lankidetzan aritu daitezen aukerak sortzea.

www.tosta.dss2016.eu

EKAINA

EKAINAK 17 - URRIAK 2: 1516-2016. BAKE ITUNAK, hainbat artisten 300 pieza baino gehiagoko erakusketa nagusia, mundu osoko 17 erakusketa biltzen dituena.

EKAINA - UZTAILA: MUGAENEA, mugak lausotzen dituzten zubiak.

–Irun eta Hendaia lotzen dituen Santiago zubia, bi estaturen arteko muga izandakoa, eraldatu egingo da: Joan-etorriako lekua dena elkarbizitzarako toki ere bihurtuko da; hausnartzeko, jarduteko, esperimintatzeko, truke-rako eta artea sortzeko espazioa izango da.

–Lekua: Irungo Santiago zubia
www.mugaenea.dss2016.eu

EKAINA- ABUZTUA: IN VARIETATE CONCORDIA, hitzen arteko zubiak.

–Donostian 100 hizkuntza baino gehiago hitz egiten dira eta euren arteko zubiak eraikitzeke jolasa asmatu du Marga Berra Zubietako artista hendaiarrak. Horrela, esanahi ezberdina izan arren hots berdina duten hitzak aurkitzea du helburu.

www.invarietateconcordia.dss2016.eu

EKAINA- ABENDUA: BAKEAREN MILIA, pausoka bakearen bidean.

–Kilometro eta erdiko ibiltokia da, bakearen inguruan hausnart-

zeko eta baita horren kontrakoan ere: gerra, indarkeria eta gatazka armatuak.

–Lekua:

Renfe geltokiaren inguruan: La plaza de las naciones

Cristina Enea parkea: La paz, un juego de niños

Loiola: Laboratorio de la paz

www.bakearenmilia.dss2016.eu

EKAINAK 12- URRIAK 30: BIZIZ, Europako bizitasunaren bitakora.

–Bizikletek bultzatutako bost espedizioi Europako bizimodu aniztasuna azalduko dute. Helburua espedizio bakoitzean aurkitzen dituzten bizimodu eta ohituren berri ematea da.

www.biziz.dss2016.eu

EKAINAK 3- 12: ZAPART! irudi-istorio txoen kalea.

–Errege Katolikoak kale-ingurua komikiaren gainean marraztutako jardueraz beteriko bineta erraldoi bihurtuko da. Hitzaldiak, ibilbide gidatuak, kontzertuak, ipuin-kontalariak, tailerrak, truke-azoka bat eta Antton Olariagak diseinatutako mural handi bat bilduko dira jaialdian besteak beste.

–Lekua: Errege Katolikoak kalea
www.zapart.dss2016.eu

EKAINAK 17- URRIAK 2: 1516-2016. BAKE ITUNAK.

–Artisten 300 pieza baino gehiago biltzen dituen erakusketa, eta mundu osoko 17 erakusketen kopia.

–Lekua: San Telmo museoa eta Koldo Mitxelena kulturunea.

EKAINAK 21- UZTAILAK 24: UDA GAU BATEKO AMETSA, maitasunak basoa ikusaraz diezazula.

–William Shakespeare-en antzezlan, gure egunerokotasuneko ordu batzuk eraldatzea xede duena, funtzioa bukatuta, udako gau izugarri baten distira gorde dezan errealtateak.

–Lekua: Cristina Enea parkea



–Ordua: 20.30 - 23.30
Sarrerarekin

www.udagaubatekoametsa.dss2016.eu

EKAINA: JOAN-ETORRIAN, proiektuak eta artistak aberasteko egonaldiak.

–Deialdi batean hautatutako hiru euskal artistek beren proiektuak gauzatuko dituzte Wroclawetik; artean, Poloniako hiri horretatik iritsitako beste hainbeste artista jasoko ditu Donostiak, helburu berberarekin, artistak nazioartean laguntzea.

www.joanetorrian.dss2016.eu

EKAINA: HITZARGIAK, elkar argitzen duten hizkuntzak.

–Erantzuteke dagoen erronka da hizkuntzak bultzatzen lan egiten duten pertsona eta taldeek besteen ideia eta esperientzietatik ikasteko aukera izatea eta topaketa erraztea, noski. Web plataformak batek bilduko du eragileek partekatu nahi duten gutzia.

www.hitzargiak.dss2016.eu

EKAINA: ITZULTZAILE BERRIAK, mugarik gabeko literatura.

–Proiektu honetan atzerriko itzultzaileei bekak eskaini zaizkie, euskara hobetzeko. Itzultzaile

berriek beren esperientziaren berri emango dute publiko zabalarari irekitako jardunaldietan eta itzultzaileei zuzendutako saio espezifikoean.

–Lekua: Tabakalera

www.itzultzaileberriak.dss2016.eu

EKAINA: BREAK A LEG! Hainbat gaitasun eszenan.

–Bi astez elkarrekin biziko dira hainbat gaitasun eta desgaitasun dituzten arte eszenikoetako hamasei profesional. Egonaldi honen emaitza bi saiotan erakutsiko da. Lehen saioa proiektuarekiko eta landutako gaiarekiko interes eta sentsibilitate berezia duten eragileei zuzenduta egongo da. Bigarrena, aldiz, publiko orokorrari irekita egongo da.

UDABERRIA: POESIAREN IBILALDIA, Donostiako aztarna poetikoen atzetik.

–Herritarren literatura-prozesio honek Poesiaren Munduko Eguna ospatuko du Donostiako kaleetan barrena. Esther Ferrer artistak diseinatutako jardueraren honetan, oihartzun poetikoak dituzten lekuak bisitatuko dituzte parte-hartzaileek ibilaldi baten bidez. Horietan, poesia ahots goran irakurriko da.

Servicio de compra agrupada de energía 2017

Un total de 880 empresas se han garantizado un ahorro del 17,52% en su factura de energía eléctrica de 2017

TRAS EL CIERRE DEL SEGUNDO PROCESO DE COMPRA AGRUPADA DE ENERGÍA que se materializó el pasado 22 de octubre de 2015, en el que participan un total de 918 empresas pertenecientes a asociaciones empresariales de Álava, Navarra, Soria, Burgos, Aragón, Cantabria, La Rioja y Gipuzkoa, la asociación de Hostelería de Gipuzkoa puso en marcha el procedimiento administrativo para que todas aquellas empresas que lo deseen y cuya tarifa eléctrica fuera 3.0 y 3.1 se integrasen en este grupo de compra, que fue ampliado con empresas de otras provincias.

En la segunda subasta que se celebró en octubre de 2015, un total de 168 empresas de Gipuzkoa lograron un ahorro medio del 20% del coste de energía eléctrica, sumando alrededor de 2.300 euros por empresa.

La sede de SEA Empresarios Alaveses (Vitoria-Gasteiz) acogió el pasado 17 de marzo el tercer proceso de licitación de energía eléctrica en baja tensión impulsada por once asociaciones empresariales. El grupo de compra realizó la subasta de energía para el conjunto del consumo correspondiente a 2017, para aprovechar las oportunidades del mercado y comprar

en el momento idóneo que, según nuestros asesores, es éste por el bajo precio de la energía, la depreciación del dólar y las condiciones financieras.

En esta operación de compra agrupada han participado 880 empresas, principalmente pequeñas y medianas empresas, que gracias a este proceso se han garantizado para el próximo 2017 un ahorro medio del 17,52% en concepto de energía en la facturación eléctrica. A esta licitación han presentado oferta 12 comercializadoras de las que Iberdrola Clientes ha resultado la adjudicataria por un importe de 6,34 millones de euros sobre los 102,5 millones de kWh puestos a la venta y cuyo precio de mercado hasta el día de hoy y según contrato en vigor era de 7,69 millones de euros. Es decir, se ha producido una rebaja de 1,34 millones de euros.

De los 880 puntos de suministro que han participado en el tercer proceso de licitación de energía eléctrica, 704 ya habían tomado parte en el anterior y 176 son nuevos puntos de suministro que se han incorporado al presente proceso. Mientras que los primeros han vuelto a optimizar sus ahorros en un 13,34%, los segundos han obtenido un ahorro medio en sus facturas del 26,46%.



La empresa comercializadora que ha presentado la mejor oferta por los 102,5 millones de kWh y que por tanto se ha adjudicado la III Licitación de Energía Eléctrica en

Baja Tensión organizada por las asociaciones empresariales ha sido Iberdrola Clientes que también se adjudicó el pasado proceso. En total han participado dieciséis:

| | |
|----|------------------------------------|
| 1 | AUDAX ENERGÍA, S.A. |
| 2 | AXPO IBERIA, S.L. |
| 3 | CEPSA GAS Y ELECTRICIDAD, S.A. |
| 4 | CIDE HC ENERGÍA, S.A. |
| 5 | CLIDOM ENERGY, S.L. (HOLALUZ.COM) |
| 6 | EDP COMERCIALIZADORA, S.A.U. |
| 7 | ENDESA ENERGÍA, S.A. |
| 8 | FENIE ENERGÍA, S.A. |
| 9 | GESTERNOVA, S.A. |
| 10 | IBERDROLA CLIENTES, S.A.U. |
| 11 | NEXUS ENERGÍA, S.A. |
| 12 | SYDER COMERCIALIZADORA VERDE, S.L. |

La patronal alavesa, ejerciendo de "nodo", y apoyándose en la estructura con la que ya cuenta, así como con el soporte técnico del Grupo ASE, ha organizado y coordinado el proceso de licitación que cuenta con la participación directa e impulso de ADEGI, CEOE-CEPYME Cantabria; FAE Burgos; FER La Rioja; FOES Soria; FEAMM; AEGA; CEOS Huesca; CEN Navarra; y, CEOE CEPYME Zamora. Un grupo que está abierto a nuevas incorporaciones.

Las organizaciones empresariales subrayan que, gracias a esta actuación, las empresas que han tomado parte en el proceso de licitación ya conocen el precio de la energía eléctrica que consumirán hasta el 31 de diciembre de 2017. Eso, además de garantizarles que han



comprado al mejor precio en el momento de celebrarse el proceso, les permite ser mucho más competitivas que aquellas empresas que están dependientes de los cambios del mercado energético.

En resumen, la subasta cierra con datos positivos, al haberse unido al grupo de

compra 18 establecimientos asociados a Hostelería Gipuzkoa, además de los 24 que participaron en la pasada edición, que el año pasado llegaron a un ahorro medio del 22,01% (1.400 euros de media por empresa).

El resultado de la operación ha demostrado que la

unión de las pymes en este tipo de agrupaciones tiene un impacto positivo en sus costes, haciéndolas más competitivas. Estas empresas ya saben, con seguridad, lo que van a pagar por la luz durante todo 2016 y que su factura está entre las más bajas del mercado.



MUGURUZA

CONTROL SISTEMÁTICO INTEGRAL DE PLAGAS

Lakaenea, 8 - BAJO
20301 IRUN
943 618 882

MADERA

Protección y Prevención

HIGIENE Y SANIDAD

Desinfección

Desinsectación

Desratización

Protección contra las Palomas

Tratamientos Herbicidas

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.

www.muguruzacontroldeplagas.com

“Explore San Sebastian region”, nueva marca turística de Gipuzkoa



Los representantes de la Diputación Foral de Gipuzkoa, Denis Itxaso, Markel Olano y Maite Cruzado, durante la presentación de la nueva marca de turismo.

LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA APROVECHÓ LA FERIA DE TURISMO SEVATUR, celebrada el pasado mes de marzo en el Kursaal, para presentar la nueva marca de turismo del territorio, ‘Explore San Sebastian region’. Su objetivo es reorientar la estrategia turística “aprovechando el tirón, notoriedad y posicionamiento internacional de San Sebastián”, para regular así el flujo de visitantes a otras atracciones turísticas guipuzcoanas.

El responsable de Cultura y Turismo, Denis Itxaso; el diputado general, Markel Olano y la directora de Turismo, Maite Cruzado, protagonizaron el acto en el que se desveló la apuesta de la entidad foral: utilizar San Sebastián como reclamo a través de una imagen de marca “elegante, sofisticada y evocadora”, como definió el propio Itxaso.

La hostelería guipuzcoana estuvo presente en el evento,



Hosteleros como Xabier Zabaleta, del restaurante Aratz, estuvieron presentes en el Kursaal.

como muestra de la enorme importancia que tienen para nuestro sector las estrategias turísticas que se plantean para atraer visitantes.

De hecho, el uso del inglés en la marca quiere interpellar directamente al turista extranjero y, en concreto, la palabra “explore” pretende transmitir que queda mucho por descubrir en Gipuzkoa, más allá de la capital. El propio responsable de Cultura y Turismo apuntó que “Gipuzkoa es una ciudad me-

tropolitana y como tal puede proyectarse en el exterior, porque las distancias que existen entre San Sebastián y la costa o el interior son mínimas para los turistas”, concluyó.

Por su parte, el diputado general, Markel Olano, destacó la importancia del turismo como actividad económica clave para el territorio: “Es una actividad de empleo y riqueza que requiere una gestión adecuada y cuidadosa”, apuntó. Asimismo,

La nueva marca ‘Explore San Sebastian region’ nace para reorientar la estrategia turística, aprovechando el posicionamiento internacional de San Sebastián para regular el flujo de visitantes a otras localidades guipuzcoanas

expresó el compromiso de la Diputación por lograr un desarrollo turístico equilibrado en Gipuzkoa, “porque así podremos ofrecer una experiencia más completa a los visitantes” y, además, lograr que los efectos positivos del turismo “impregnen también al interior de Gipuzkoa”.

En este sentido, el diputado general apuntó que “es el momento de ser valientes e inteligentes, de romper moldes y prejuicios, y estrechar lazos entre San Sebastián y Gipuzkoa”.

Durante el acto, que sirvió de arranque a la Feria Sevatur, los asistentes pudieron contemplar un video promocional de Gipuzkoa, con la nueva marca, destinado a atraer a los visitantes extranjeros, como muestra de las diferentes acciones que van a llevarse a cabo en los próximos meses.



CIAL. HOSTELERA DEL NORTE



PROYECTOS
PENSADOS PARA
SER RENTABLES.

OFICINA CENTRAL- GIPUZKOA

Donostia - San Sebastian

Tel: 943.21 50 66

comercialhostelera@comercialhostelera.com



Instalaciones frigoríficas



Extracción



Cocinas industriales

 **sammic**

 **RATIONAL**

 **LIEBHERR**

Los caseros deben depositar las fianzas de alquiler de sus inquilinos en el Gobierno Vasco

Si el contrato es posterior al 26 de septiembre de 2015, el plazo para depositar la fianza es de tres meses, y de un mes para los firmados desde ahora.

LOS CASEROS DEBERÁN DEPOSITAR LA FIANZA DE SUS INQUILINOS EN BIZILAGUN, organismo parte del Gobierno Vasco que llevará un registro donde figurarán todos los contratos de alquiler de Euskadi.

Estas medidas están recogidas en un decreto firmado el 15 de marzo de 2016, aprobado por el Gobierno Vasco, para poder desarrollar reglamentariamente la Ley de Vivienda.

El decreto determina que en los contratos formalizados después del 26 de septiembre de 2015, fecha de entrada en vigor de la ley de Vivienda, habrá tres meses de plazo para hacer el depó-

sito en Bizilagun. Los que se firmen tras la aprobación del decreto dispondrán de un mes. Sin embargo, no afecta a los contratos firmados antes del 26 de septiembre de 2015. Según el Gobierno Vasco, el importe de la fianza es de una mensualidad para el alquiler de un piso normal y de dos cuando se trate de locales comerciales. En cuanto a los arrendamientos de temporada, éste será proporcional a la duración del contrato.

Por otro lado, existe un régimen concertado para los caseros que tengan más de 10 fincas arrendadas, o que tengan que entregar fianzas por



un valor total de 30.000 euros en adelante. El incumplimiento de estas medidas supone entre 300 y 3000 euros de multa.

Una vez cumplimentado este trámite, el inquilino deberá recibir una copia del documento acreditativo y se

le devolverá la fianza a los tres meses de que expire el contrato.

Para más información, se podrá contactar a través del 012 o acercarse a las oficinas en la calle Andia nº 13 de Donostia.

Apoyo a la isla de Chios

LOS MIEMBROS DEL PROYECTO SABORES- ZAPOREAK, CON EL OBJETIVO DE AYUDAR A LOS REFUGIADOS SIRIOS, están llevando a cabo una recolecta de alimentos para los refugiados que cada día llegan a la isla griega de Chios. Desde Hostelería Gipuzkoa os animamos a colaborar con el Proyecto Sabores-Zaporeak, una iniciativa solidario-gastronómica que está impulsado por el Grupo Gastronómico de Intxaurre.

Esta acción solidaria está en marcha desde el pasado 1 de marzo, fecha en la que se envió una furgoneta con todo el material para instalar la cocina en la isla griega de Chios. En estas primeras sema-

nas el proyecto ha experimentado varias modificaciones; de entrada, llegaron a la isla con intención de dar de comer a 1000 refugiados diarios y terminaron dando alimento a 1700.

Tras el acuerdo entre la Unión Europea y Turquía la situación ha cambiado. Las autoridades están vaciando la isla de Chios de refugiados, para trasladarlos a campos de refugiados de Atenas y otras ciudades griegas. Con todo, el Proyecto Sabores no parará, ya que seguirá dando de comer a los refugiados que sigan llegando a la isla. Incluso están planteándose la posibilidad de montar una cocina de emer-

gencia móvil y desplazarse por Grecia para alimentar a los refugiados que lo necesiten.

La asociación ya está cerca de conseguir la cantidad de aportaciones solidarias que se había marcado como objetivo a comienzos de la campaña, pero necesitan un empujón económico para conseguir sus objetivos. El apoyo de la sociedad guipuzcoana ha sido inmenso desde el principio y ha respondido muy bien a todos los llamamientos de ayuda que ha realizado el Grupo Gastronómico de Intxaurre. Ahora, el compromiso es estar seis meses en Grecia ayudando a los refugiados, pero les gustaría permanecer el mayor

tiempo posible, para lo cual es necesaria la ayuda de todos.

Desde la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa os pedimos que colaboréis aportando un pequeño grano de arena para mejorar la situación y ayudarles a conseguir el objetivo de alimentar a todos los necesitados de la zona afectada. ¡Únete y difúndelo!

Encontrarás más información en www.zaporeak-sabores.com y podrás contactar a través del mail proyectosabores@gmail.com.

Para poder aportar a la causa, los números de cuenta son los siguientes:

Laboral Kutxa
ES71 3035 0103 88 1030035880
Kutxabank
ES32 2095 5011 80 911525 0322

Acuerdo entre Hostelería Gipuzkoa y la asociación de Enfermos de Crohn

HOSTELERÍA GIPUZKOA Y LA ASOCIACIÓN DE ENFERMOS DE CROHN Y COLITIS ULCEROSA DE GIPUZKOA (ACCU) han llegado a un acuerdo para ayudar a mejorar la calidad de vida de los pacientes, procurándoles un acceso rápido y gratuito a los lavabos en los lugares donde lo necesiten.

Este acuerdo, que se concretará en las próximas semanas para ofrecer a los miembros de la asociación la ocasión de participar de forma solidaria en la iniciativa, se enmarca en el proyecto "Beharra daukat! ¡Lo necesito ya!" de ACCU. La idea surge de la necesidad de aquellas personas que, por diferentes problemas médicos, precisan en ocasiones un lavabo de forma urgente. Su situación se vuelve especialmente complicada y angustiosa porque son exigencias imprevistas e inaplazables, sin tiempo ni para pedir una consumición en un bar.

La iniciativa busca también informar y concienciar a la sociedad sobre las enfermedades inflamatorias intestinales, como la enfermedad de Crohn y Colitis Ulcerosa. Algunas personas ven mermada su calidad de vida por esta situación, ya que les cuesta salir de casa o hacer vida social por miedo a no encontrar un lavabo accesible en el momento necesario.

Tarjetas identificativas

La solución que se propone para paliar esta situación es que los establecimientos que



Jone Argoitia y Alberto Celaya, presidenta y secretario de ACCU Gipuzkoa.



lo deseen permitan a estos pacientes el acceso a los lavabos. Dispondrán de una tarjeta que acreditará su situación, que se entregará por ACCU a las personas que aporten un certificado médico. No será necesario ser socio de ACCU, ya que hay muchas personas con otras enfermedades que se encuentran en la misma situación.

Los establecimientos que deseen colaborar deberían

simplemente dejar constancia de su voluntad a través de un documento, y recibirían un adhesivo para, si lo desean, colocarlo en la entrada. Y también se pondrán a su disposición unos folletos sobre el proyecto con información para los pacientes y la sociedad en general, por si quieren entregarlos en su establecimiento.

Jone Argoitia y Alberto Celaya, presidenta y secreta-

rio de ACCU Gipuzkoa, animan a los hosteleros a sumarse a la iniciativa por varias razones; las primeras tienen que ver con la solidaridad y la empatía. Pero también resaltan que hay cuestiones que pueden ser beneficiosas para el hostelero, ya que estos establecimientos aparecerán en los listados de lugares adheridos al proyecto, a través de la página web,

El acuerdo busca facilitar que los establecimientos hosteleros procuren un acceso rápido y gratuito a los lavabos a las personas que, por diferentes problemas médicos, lo necesiten.

redes sociales, publicaciones e incluso una aplicación para el móvil. Es decir, supondría un reclamo para aquellas personas, de todos los países, que por razones médicas se ven en la obligación de buscar lugares "amigables" con los que poder contar en caso de apuro. La aparición en estos listados sería un factor de diferenciación, y además, asociado al compromiso social y la solidaridad, lo que favorece también la fidelización de la clientela y la atracción de nuevos clientes.

La Hacienda Foral mantendrá la campaña de inspección de la entrega de tickets en la hostelería y el comercio a lo largo de 2016

REPRESENTANTES DE HOSTELERÍA GIPUZKOA Y LA FEDERACIÓN MERCANTIL DE GIPUZKOA mantuvieron el pasado 2 de marzo una reunión con los responsables del área de Inspección de la Hacienda Foral de Gipuzkoa, a fin de conocer de primera mano los resultados de la campaña de inspección sobre entrega de tickets en comercio y hostelería desarrollada en el territorio a finales del pasado ejercicio.

Los resultados fueron valorados de manera positiva por los responsables forales, aunque reconocieron que no se habían cubierto aún las expectativas previstas al inicio de la campaña. Este comentario hace pensar que la campaña de inspección de entrega de tickets mantendrá su vigencia a lo largo del presente ejercicio.

Sensibilizar al sector en materia fiscal

Los responsables de Hostelería Gipuzkoa habían adquirido a finales del ejercicio pasado el compromiso de sensibilizar al sector sobre esta y otras materias fiscales, y ser proactivos en la generación de información sobre la materia. Fruto de ese compromiso se han generado las diferentes notificaciones escritas sobre la materia, así como los artículos en la revista de la asociación y las noticias en nuestros medios.

Especial interés despertaron las reuniones informativas



mantenidas con los asociados los días 3 y 4 de febrero pasados, a las que asistieron más de 150 asociados de todo el territorio. Durante las mismas, Gemma Díez (responsable del servicio fiscal y contable de la Asociación) explicó en detalle los aspectos más relevantes de la normativa sobre entrega de tickets, así como otros aspectos relacionados con la lucha contra el fraude fiscal, nuevas normativas en la materia y, muy en especial, sobre derecho sucesorio derivado de la nueva Ley de Derecho Civil Vasco.

A continuación realizamos un breve resumen de los aspectos más destacados de la información aportada en las referidas reuniones que ha sido ya enviada al colectivo asociado.

Emisión y entrega de tickets de venta (factura abreviada)

Los tickets deben entregarse

Los tickets deben entregarse siempre, se pidan o no por parte del cliente. Y deben de tener detallada la base imponible, el tipo de IVA aplicado y la cuota.

siempre. Se pidan o no por parte del cliente. Los tickets tienen que tener detallada la base imponible, el tipo de IVA aplicado y la cuota. La fotografía incorporada al artículo sobre el particular de la última revista de la asociación incorporaba un ticket con el término "IVA incluido" y, por tanto, era incorrecta.

La obligación de emitir tickets no es nueva, existe desde la entrada en vigor de la Ley del IVA. Pero ahora, es una cuestión que Hacienda

empieza a controlar, como medida para prevenir la lucha contra el fraude fiscal.

Se ha realizado una consulta vinculante a la Hacienda Foral, atendiendo a un requerimiento de un asociado, sobre si se podía, en lugar de meter en el ticket cada pincho de manera individual, agrupar los mismos en un solo ticket o epígrafe. Es decir, poner 7 pintxos: total 14 euros, en lugar de ponerlos de manera individual, 1 pintxo de tortilla,... 2,50, un pintxo de calamares, 2,25 euros, etc etc. **DESDE HACIENDA FORAL NOS CONFIRMAN QUE SÍ, QUE SERÍA VÁLIDA UNA MENCIÓN GENÉRICA COMO LA REFERIDA EN EL EJEMPLO.**

Otros temas fiscales de interés

En el tema de arrendamientos, una novedad importante es la que obliga a depositar la fianza en el Gobierno Vasco en

un fondo público. El Ejecutivo tiene tres meses de plazo para devolverla.

Se recordó también en la reunión la importancia de mantener la coherencia del informe fiscal que acompaña a las declaraciones de renta y de la modificación en la declaración de la riqueza (antes patrimonio), en torno a la valoración de los inmuebles. Ahora será el valor catastral el que se emplee en la misma en lugar de, como ocurría anteriormente, el mayor valor entre el catastral, el de adquisición y el comprobado. Se interpreta que este cambio supondrá un importante ahorro para el contribuyente en la declaración de riqueza.

También se informó al asociado del interés de la

Hacienda Pública en lograr que las comunidades de bienes y sociedades civiles que desarrollen actividad económica tributen por el Impuesto sobre Sociedades, en lugar de mediante estimación directa simplificada. De momento es una intención. Si finalmente se aprueba esta idea y se lleva a la práctica, se permitirá la disolución y liquidación de las referidas sociedades civiles y comunidades de bienes sin coste fiscal.

Por último se informó a los asociados de que Hostelería Gipuzkoa colabora con Hacienda en la implantación del nuevo programa informático ZERGA. Un programa de aplicación, tanto para gestorías como a nivel particular, que tiene como objetivo unificar en un solo

Recordamos los datos que tiene que contener el TICKET:

- Nombre y apellidos o la razón social del emisor
- Número de identificación fiscal
- Fecha de emisión
- Número de ticket
- Producto entregado
- Base imponible
- IVA aplicado
- Total del ticket

portal informático toda la relación con el contribuyente. Su implantación está prevista para el 2017.

El último apartado de las reuniones mantenidas sobre materia fiscal trato de la nue-

va ley de Derecho Civil Vasco y, más en concreto, del efecto que tiene esta norma a nivel de sucesiones. La temática será tratada, dada su complejidad, en el próximo número de nuestra revista.



SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

AVENIDA DE ZURRIOLA 0 – 20002 DONOSTIA – Tfno. 943 00 47 20 www.sgae.es

sgae

Guille Viglione, presidente y director creativo ejecutivo de la agencia donostiarra Dimensión

C de C: Cubos Creativos

El Kursaal acoge el Festival del Club de Creativos del 7 al 9 de abril, una cita que traerá a más de mil profesionales a Donostia y a profesionales de la comunicación y a expertos en comunicación y diseño de reconocido prestigio internacional

LOS PRÓXIMOS DÍAS 7, 8 Y 9 DE ABRIL SAN SEBASTIÁN SE CONVERTIRÁ EN LA CAPITAL DE LA COMUNICACIÓN. En estas fechas se desarrollará el Festival del Club de Creativos, que reunirá a más de mil profesionales de la comunicación y el diseño. Estos encuentros son fruto del acuerdo entre el Club de Creativos y San Sebastián Turismo & Convention Bureau, que cuenta con la colaboración de la asociación de Hostelería de Gipuzkoa, el Kursaal, la asociación de Hoteles de Gipuzkoa y entidades como la Diputación Foral de Gipuzkoa.

De esta forma, el Kursaal acogerá a representantes de toda la industria en un foro que busca mostrar el valor de la comunicación, compartir conocimiento y aprender de la experiencia de algunos de los profesionales de prestigio internacional. Será una doble cita; la XIII edición del Certamen de la Creatividad Español-



la (Día C), y la VII edición del encuentro entre creativos y anunciantes (Día A).

Guille Viglione, presidente y director creativo ejecutivo de la agencia donostiarra Dimensión, es el presidente de Club de Creativos. Está enormemente ilusionado con la celebración de este evento en su ciudad, y reconoce el trabajo de las instituciones y las asociaciones profesionales, como la nuestra, para traer el Festival de Club de Creativos a Donostia: "Se han volcado todos, así que muchas gracias". El acuerdo firmado tiene una vigencia de tres años, pero Viglione confía en que "la experiencia sea tan extraordinaria para todos que se quede mucho más".

Las expectativas apuntan a una asistencia de 1.200 per-



sonas el día más fuerte del evento, a lo que hay que sumar todos los que se acercan y participan en actividades sin haberse inscrito. Haciendo gala de su humor, Viglione anuncia que "habrá mucha

gente, y conociendo al colectivo, estoy seguro de que se notará en el sector hostelero".

Entre los puntos positivos, Viglione apunta que San Sebastián lo tiene todo, y de hecho, ha enamorado a los creativos publicitarios desde hace décadas. Como único negativo, apunta al precio de los hoteles y la hostelería en comparación con otras ciudades, pero añade que gracias a la colaboración de nuestra asociación, "hemos conseguido minimizar" ese impacto.

De hecho, la celebración de este evento coincidiendo con la Capitalidad Cultural Europea se traducirá también en actividades concretas, como una exposición sobre publicidad social que tendrá lugar en Tabakalera, entre otras propuestas.

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

Obligación de bienes situados en el extranjero

LA SIGUIENTE INFORMACIÓN OBLIGA AL TITULAR QUE DISPONE DE BIENES SITUADOS EN EL EXTRANJERO a realizar la declaración de éstos en 2016, recogiendo los datos del ejercicio de 2015. Especifica lo siguiente a declarar:

1. Obligación del titular a informar sobre cuentas en entidades bancarias o de crédito situadas en el extranjero.

La información a suministrar es la razón social o denominación completa de la entidad bancaria, identificación completa de las cuentas, fecha de apertura o cancelación, los saldos de las cuentas a 31 de diciembre 2015 y el saldo medio correspondiente al último trimestre del año. Habrá obligación de realizar la declaración en el caso de que los saldos de las cuentas del extranjero superen conjuntamente el límite de 50.000 euros a 31 de diciembre 2015 o el saldo medio del último trimestre de 2015. En caso de que el titular sea una sociedad, tendrá obligación de declarar las cuentas si las mismas no se encuentran registradas en su contabilidad con el nivel de detalle exigido.

2. Obligación de informar sobre valores, derechos, seguros y rentas depositados, gestionados y obtenidos en el extranjero.

La información a suministrar es la razón social o denominación completa de la entidad jurídica, saldo a 31



de diciembre de cada año de los valores y derechos, número y clase de acciones y participaciones de las que sea titular, así como su valor. Finalmente, se proporcionará el saldo a 31 de diciembre de los valores representativos de la cesión a terceros de capitales propios. Igual que en el primer apartado, no existirá obligación de informar sobre ninguno de los valores cuando los valores a 31 de diciembre no superen, conjuntamente,





los 50.000 euros. Al mismo tiempo, en el caso de que la titular sea una sociedad, no tendrá obligación de informar si los bienes se encuentran registrados en su contabilidad de forma individualizada e identificada.

3. Obligación de informar sobre inmuebles y derechos sobre inmuebles situados en el extranjero

La información a suministrar es la siguiente: Detallar el tipo de inmueble (piso, casa, apartamento, etc.), situación del inmueble (territorio en que se encuentre situado y dirección), fecha de adquisición y valor de adquisición. Es necesario aportar las escrituras para saber también los gastos que ha originado la operación. Igual que en el

Respecto a las cuentas en entidades bancarias o de crédito situadas en el extranjero, el titular deberá informar de la razón social o denominación completa de la entidad bancaria, identificación completa de las cuentas, fecha de apertura o cancelación, los saldos de las cuentas a 31 de diciembre de 2015 y el saldo medio correspondiente al último trimestre del año.

apartado anterior, no existirá obligación de informar sobre ninguno de los bienes cuando los valores a 31 de diciembre no superen, conjuntamente, los 50.000 euros. Es decir, si el precio de adquisición más los gastos de adquisición no superan los 50.000 euros, no hay que informar. Al mismo tiempo, en el caso de que el titular sea una sociedad, no tendrá obligación de informar si los bienes se encuentran registrados en su contabilidad de forma individualizada e identificada.

4. Obligación de informar sobre bienes muebles y derechos sobre los mismos situados en el extranjero o que estén matriculados o consten en registros de países extranjeros.

Recoge a los vehículos y demás bienes que no se hayan detallado en los apartados anteriores. Para estos casos, los asociados deberán de llamar al departamento de contabilidad de la asociación, donde les informarán sobre la documentación a aportar. Respecto a las personas que ya presentaron la declaración el año 2013 y 2014, sólo deberán presentarla también este año si se dan las siguientes circunstancias:

Cuando cualquiera de los saldos conjuntos de los tres bloques hubiese experimentado un incremento superior a 20.000 euros. En el caso de bienes muebles y derechos sobre los mismos sólo será obligatoria cuando otros bienes o derechos distintos a los declarados consten registrados en países extranjeros a 31 de diciembre o en algún momento del año 2015.

A excepción queda el dinero efectivo y los metales o piedras preciosas, cuando experimenten como consecuencia de la incorporación de nuevos elementos a los mismos, un incremento de valor superior a 20.000 euros respecto al que determinó la presentación de la última declaración.

En todos los casos mencionados, en años sucesivos será obligatoria la presentación de la declaración para aquellos bienes ya declarados y respecto de los cuales el contribuyente pierda la condición que determinó en su día la obligación de declarar. El asociado que tenga alguna duda al respecto, deberá llamar al 943 31 60 40 y preguntar por Gemma Diez, responsable del Departamento Fiscal-Contable de la Asociación.

Sagardo berezien dastatzea Zubietako Araetan

Ekimenaren xedea sagardo apardunak edota adierazpen berriko eta beste osagai batzuekin egindako sagardoak ostalaritza sektoreari irisaraztea izan da



Udare sagardoa, sagardo apardunak eta muztioa dastatu zituzten, besteak beste.

©José María López



Juan Zuriarrain enologoak produktuak tipologiaren arabera elkartu eta dastaketa komentu zuen.

©José María López

ARAETA SAGARDOTEGIAK SAGARDOAREN ETA EDARI DERIBATUEN AURKEZPENA ETA DASTATZEA hartu zuen joan den otsailaren 13an, eta 2015 SISGA (Sagardo Berezien Nazioarteko Erakusleihoa) txapelketako sagardo irabazleak probatzeko aukera ere izan zen. Ekimena Zubietako Araeta sagardotegiak eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak antolatu zuten, eta Juan Zuriarrain enologoak gidatu.

Egitasmoaren antolaketa Xixoiko 'La Sidra' aldizkariarekin batera egin zen. Asturiarrak, urtero egiten duten SISGA lehiaketako irabazleen produktuak ezagutzera emateko asmoz, Gipuzkoako sagardogileekin jarri ziren harremanetan eta, Juan Zuriarrain enologoak azaldu duenez, "haien produktuekin batera hemen egiten ari direnak ere aurkeztea erabaki genuen".

Beraz, dastatzearen xedea sagardo apardunak edota adierazpen berriko eta beste osagai batzuekin egindako sagardoak ostalaritza-sektoreara gerturatzea izan da. Araeta sagardotegian, esaterako, "udare sagardoa egin dute berriki eta, ekimen honen bidez, produktua ostalariei aurkeztu genien", aipatu du Zuriarrainek.

Dastatutako produktuak Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko gerentea den Unai Agirrek eta Marcos Abel 'La Sidra' aldizkariko editoreak eman zioten hasiera ekimenari. Gero, Zuriarrainek produktuak tipologiaren arabera elkartu eta dastaketa komentatzen hasi zen; Lehena, Petritegiko sagar muztioa izan zen: "ezaugarriak aipatu, produktua zerekin elkartu esan eta zalantzak argitu zituen, enologoak.

Sagardoaren eta edari deribatuen aurkezpena eta dastatzea Zubietako Araeta sagardotegiak eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak antolatu zuten

Sagardo apardunek eta jelazkoak arrakasta izan zuten, eta jengibrezkoek harridura sortu zuten

Dastatu ziren sagardo berezien eta deribatuen artean daude Udare Sagardoa (Araeta), ByHur Sagardo aparduna (Astarbe, Astigarraga), Ama Oiharte sagardo aparduna (Oiharte, Zerain), Saarte botilan

ondutako sagardoa (Urbitar-te, Ataun), Sagar Lore sagar muztioa (Petritegi, Astigarraga) eta Señorío de Bemout Sagardoa (Saizar, Usurbil). Bertaratuek SISGAko sagardo irabazleak ere dastatzeko aukera izan zuten; besteak beste, Frantziako sagardoak, frutalak, apardunak, udare sagardoak eta jengibrezkoak.

Zuriarrainen hitzetan, sagardo apardunek arrakasta izan zuten, jengibrezkoek harridura sortu zuten eta jelazko sagardoa gustuko izan zuten. Errepikatzeke asmoa baduten galdetuz gero, enologoak argi dauka: "bai, noski; gustatuko litzaiguke asturiarrekin berriro ere zerbait antolatzea, eta baita soilik bertako produktuak sustatuko dituen ekimena egitea ere". Horrelako dastatzeen bidez, "ostalariek bertan egiten ari garena ezagutzeko eta euren jatetxeetan eskaintzeko aukera izango dute", gehitu du.



Informativo básico laboral 2016

EL DEPARTAMENTO LABORAL DE LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA comunica a través de estos puntos información de utilidad para los hosteleros.

Regulación de registro diario de la jornada de trabajadores a tiempo parcial

La Inspección de Trabajo está controlando los contratos parciales para evitar un posible fraude laboral. Por lo tanto, es importante que el hostelero pueda demostrar el cumplimiento estricto de los horarios vinculados a estos contratos parciales, ya que de lo contrario la Inspección presumirá que se trata de contratos a jornada completa. Los trabajadores vinculados a este tipo de contratos deberán firmar diariamente una ficha que podrán obtener a través de la asociación, indicando la hora de entrada y salida de su jornada.

Por todo ello, en los contratos que se realicen a Tiempo Parcial existe la obligatoriedad de indicar en el contrato la jornada de trabajo y su distribución horaria, para acreditar ante Inspección que trabaja las horas y el horario que debe figurar en el registro de fichaje diario.

Obligaciones que conlleva el registro diario de jornada

La jornada de trabajadores a tiempo parcial se registrará día a día, tanto las ordinarias como las complementarias, y se totalizará mensualmente entregando copia mensual al trabajador junto con la nómina.

La empresa deberá guardar este registro de horas firmadas por el trabajador durante un periodo mínimo de cuatro años. De no efectuarse dicho registro de jornada y/o de no comunicarse al trabajador, existirá la presunción de que el contrato se entiende

celebrado a tiempo completo, lo que supone una infracción administrativa sancionable. Las 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.

Por otro lado, deben realizar un Plan de Prevención de Riesgos Laborales y vigilancia en materia de Seguridad Social. Los socios tienen la posibilidad de hacerlo a través de CEI, empresa colaboradora de la asociación.

Además, están obligados a tener cubierto un seguro de vida para los trabajadores contratados (la Asociación tiene un seguro de vida colectivo contratado para empresas con NAHIA 21 SL).

Finalmente, los hosteleros tienen que tener en cuenta que la Ley de Seguridad Social establece que las altas de los trabajadores tienen que ser previas a la contratación, por lo cual tienen que notificarse a la asociación con la debida antelación.



Euskarazko Hiztegi Txikiak, bazkideentzako eskuragai doan

Interesa duten bazkideek eskuliburuak doan jaso ahal izango dituzte, kartoizko euskarriarekin, beren establezimenduetan kokatu ahal izateko.



DONOSTIA EUROPAKO KULTUR HIRIBURUA IZATEAK 2016 URTEA BEREZI BIHURTU DU; are gehiago bisitariekin harreman zuzenean lan egiten dugunontzat. Hizkuntzak funtsezko tresnak dira harreman horietan, eta Donostia bisitatzen dutenek, gainera, bertako hizkuntzarekiko interesa agertzen dute, gure kulturaren adierazpena baita.

Hori guztia kontuan hartuta, Donostiako Udaleko Euskara Zerbitzua, Donostia 2016 Fundazioa, Bagera Euskaltzaleen Elkarte eta Donostia Turismoa elkarlanean arduratu dira Euskarazko Hiztegi Txikiaren bertsio berria diseinatu, argitaratu eta zabaltzeaz.

Euskarazko Hiztegi txikiaren helburua bikoitza da: alde batetik, bisitatzen gaituztenei hirian egonaldia erraztea, hizkuntza desberdinetan mintzatu ahal izateko hitzak eskura jarritz; eta, bestetik, hiri honetan hizkuntzen erabilerarekiko dugun sentsibilitatea transmititu eta hizkuntza-aniztasunari buruzko informazio pixka bat zabaltzea.

Berrogeita hamar hiztegi eta horiek eskuragarri jartzeko kartoizko euskarriak dohainik eskura ditzakete ostalaritza-establezimenduek. Horretarako, Euskara Zerbitzuan eskaera egin behar da, udala_euskara@donostia.eus emailera idatziz edo 943 483750 telefonora deituz.



Donostiako lokaletan errotulazioa jartzeko laguntzak

ZURE LOKALA ERROTULATZEKO ASMOA BADUZU, CEI TALDEAK DONOSTIAKO establezimenduei eskaintzen dien laguntza aprobetxa dezakezu. Errotulazioa euskaraz soilik jarri nahi izanez gero, %30eko diru-laguntza izango duzu; 450 eurotik beherakoa, betiere. Errotulazioa euskaraz eta gaztelaniaz jartzeagatik laguntza %15ekoa izango da, 240 eurotik pasa gabe.

Diru-laguntza jaso ahal izateko, errotulua zuzen idatzita egon beharko da. Bestalde, izen propio, toponimo, akronimo eta abizenak soilik adierazten dituzten errotulua ez dira laguntzaren barruan sartuko.

Nahitaezkoa da establezimendua Donostian kokatua egotea, eta kontuan hartuko da barneko kartel eta seinaleak ere euskaraz izatea.

Zure lokala errotulatzeko asmoa baduzu, abenduaren 31era arte eman dezakezu izena 943 215 364 zenbakira deituz edo m.fernandez@grupocEI.net helbidera mezua bidaliz.

Control de alérgenos en establecimientos de hostelería

LA NORMATIVA SOBRE ALÉRGENOS PUESTA EN MARCHA EL PASADO AÑO va poco a poco aplicándose en el sector hostelero. La administración sanitaria vasca no ha realizado un trabajo exhaustivo de inspección, pero sí es verdad que está empezando a solicitar el cumplimiento de la misma.

Asimismo, si te has planteado el aplicar en tu establecimiento los sistemas de información que, en materia de alérgenos, exige la directiva europea 1169/2011, te recomendamos que añadas los logos de alérgenos correspondientes en cada plato del

menú del establecimiento. Estos logos los encontrarás en el área privada de los asociados, o en su defecto en el correo electrónico que ha mandado la asociación a cada uno de los asociados.

Para el uso de dichos logotipos, se recomienda que en la mención de cada plato del menú (carta, pintxos o cualquiera que sea la oferta gastronómica) queden señalizados los logos que correspondan a cada sustancia del plato, como se especifica en la imagen derecha.

Al mismo tiempo, tenéis disponible la lista de las 14



sustancias que pueden producir alergias con sus respectivos logos. Os recomendamos que lo imprimáis y lo pongáis a la vista en vuestro local.

Si tenéis cualquier tipo de consulta, no dudéis en contactar con la asociación llamando al 943 31 60 40.

Ostalaritzarentzat irtenbideak

Soluciones para hostelería



más de 10 años al servicio de la Asociación

Hostelería Gipuzkoa llega a un acuerdo con Gastroempleo para fomentar la contratación

LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA HA DESARROLLADO UN ACUERDO COLABORATIVO CON EL MAGAZINE GASTRONÓMICO ONLINE A FUEGO LENTO, portal que ofrece una variedad de ofertas y reportajes relacionados con el mundo de la hostelería.

Desde 1996, *A Fuego Lento* pone a disposición del público una infinidad de recetas, noticias relacionadas con la gastronomía, artículos de opinión e incluso cuenta con su bolsa de trabajo online, Gastroempleo. También encontrarás productos relacionados con el sector, y podrás comprar o dar a conocer

tu propio material a través de la web.

La página cuenta con una experiencia de más de 20 años en el sector de la hostelería y además tiene el orgullo de contar con la primera bolsa de trabajo online creada para la búsqueda de empleo en el sector hostelero en España. Gracias a la plataforma Gastroempleo, las empresas que busquen personal podrán publicar su oferta en la web de manera clara y sencilla. Al mismo tiempo, propone al trabajador revisar las ofertas más recientes o presentarse como candidato



a las diferentes propuestas que se publiquen.

El servicio de bolsa de trabajo que ofrece la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa también será publicado a través de Gastroempleo, con el objetivo de facilitar tanto al hostelero como al trabajador

la oferta y búsqueda laboral.

Encontrarás toda la información que necesites en www.afuegolento.com. Y si estás interesado en trabajar en hostelería o eres una empresa que busca personal, no dudes en echarle un vistazo a www.gastroempleo.com



Únete a **Eatgipuzkoa**,
aumenta tu visibilidad
online y atrae a **nuevos**
clientes

eatGIPUZKOA.com

Central de Reservas de Restaurantes

Promocionamos tu restaurante, menús y ofertas

Fecha
Hora
Personas
Nombre

< **Mayo 2016** >

| Lu | Ma | Mi | Ju | Vi | Sá | Do |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| | 31 | | | | | |



AGENDA DE RESERVAS

Gestiona todas tus reservas de una forma cómoda y fácil. Tu nueva herramienta estará disponible en cualquier momento y lugar.

MODERNÍZATE

“En 2016, el 62% de los turistas y ciudadanos usan Internet para Reservar on line”

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

EatGIPUZKOA es un plataforma de promoción y comercialización desarrollada por **The Movie** con el apoyo de 

La asamblea anual aprueba la gestión de la asociación en el 2015, con un reconocimiento expreso a la labor del equipo humano de Hostelería Gipuzkoa

EL PASADO 15 DE MARZO LA ASAMBLEA ANUAL ORDINARIA

aprobó los estados contables de la Asociación correspondientes al ejercicio 2015 y el presupuesto anual para el ejercicio en curso, y expresó su reconocimiento al trabajo diario que realizan los 29 profesionales que componen la plantilla de Hostelería Gipuzkoa. El presidente de la Asociación, D. Mikel Ubarrechena, presidió la Asamblea que contó con una nutrida representación de asociados de todos los rincones de Gipuzkoa. Hosteleros de Irun, Tolosa, Deba, Eibar, Zarautz, Donostia, Hondarribia o Bergara se dieron cita en la sede social para debatir los aspectos más destacados de la actividad anual de la Asociación.

Se aprobaron unas cuentas que arrojaron un resultado anual positivo cercano a los 27.000 euros. Una cifra que va en consonancia con los objetivos marcados por la Junta Directiva, que busca equilibrar los resultados anuales como signo de gestión eficaz, en la que se ajusta al máximo la carga económica de los servicios que se prestan a los socios con el coste que se cobra por los mismos. El balance es equilibrado con un incremento continuado y estable de los fondos propios de la Asociación.

Además de los datos económicos de la Asocia-



ción, se realizó un repaso pormenorizado de la actividad diaria de los diferentes servicios que se ofrecen a los asociados. Destacan los importantes aumentos registrados en los servicios de Bolsa de Trabajo y Formación, así como el incremento generalizado en la actividad del resto de departamento que integran Hostelería Gipuzkoa.

En el apartado de ruegos y preguntas, Mikel Ubarrechena tomó la palabra para hacer un repaso de los temas que más preocupan al sector y a la Junta Directiva de la asociación. En particular se profundizó en la necesidad de colaborar con las instituciones para definir el papel que el ocio nocturno debe jugar en el desarrollo de la actividad turística hostelera de Gipuzkoa y solicitar un plan de ayuda para revitalizar el sector. Dentro de este

mismo apartado de ruegos y preguntas, se hizo un repaso de la situación de la negociación colectiva sectorial en el conjunto de Euskadi, territorio por territorio y se hizo hincapié en los entornos económicos tan diversos que vive el sector hostelero en las poblaciones de la costa (beneficiadas por el turismo) y el interior, donde el consumo local no termina de despegar pese a los datos macroeconómicos positivos que aportan los medios de comunicación.

Por último, el tercer tema a destacar en este apartado de ruegos y preguntas fue el Plan de la dirección de Salud Pública del Gobierno Vasco (y su correspondiente servicio de salud local) de hacer públicas las valoraciones que los establecimientos de hostelería del territorio tienen en materia de

Se abordó la necesidad de colaborar con las instituciones para definir el papel del ocio nocturno en el desarrollo de la actividad turístico-hostelera de Gipuzkoa

Higiene Sanitaria. Un plan que fue valorado negativamente por los miembros de la Asamblea, por entender que no aporta nada positivo al sector en términos de promoción de la demanda y, sin embargo, si no es bien explicado puede representar un freno al consumo para determinados establecimientos hosteleros. Se plantea la solicitud de una moratoria para la puesta en marcha de este plan de información sanitaria con el fin de adecuar la información a transmitir y facilitar su comprensión en el conjunto de la población.

KALITATEA PROIEKTUAREKIN BAT

Gipuzkoako Ostalaritza Elkartetik Kalitatea proiektuarekin elkarlanean ari diren hiru kideekin jarri gara harremanetan: Katxina jatetxeko jabe Jose Migelekin, Kostalde jate-txeko nagusi Elena Navarrirekin, eta Lanbide Heziketako Cebanc zentroko ikasketa buru Jose Aguirrezabalekin. Lankidetzarekin pozik

daudela adierazi dute eta horrelako ekimenen alde agertu dira. Bereziki baloratu dute jatetxeetako karten egokitzapenak burutzeko elkarteak eskainitako aholkularitza, bertako produktuak sustatzeko proposamenak eta ostalaritza sektorearen beharrak ezagutzeko aukera.

Jose Aguirrezabal, Cebanc zentroko ikasketa burua

“**Kalitatea proiektuari esker, ostalaritzaren berrikuntza beharrak landu ditzakete lanbide heziketako ikasleek**»

GIPIZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEA CEBANC-EKIN elkarlanean hasi da, sektorearen hobekuntza prozesua ikaskuntza-zentrotik bultzatzeko helburuarekin. Cebanc zentroko ikasketa buruak, Jose Aguirrezabalek, kolaborazio horren berri eman digu.

Zein da Cebancek Kalitatea proiektuarekin duen harremana?

Joan den ikasturtearen amaieran, ostalaritza elkarteko Andoni Amonarraizek Kalitatea Proiektuaren inguruan sortutako hainbat ideia aurkeztu eta Cebanc-eko ikasleek horiek aurrera eramateko aukera eman zigun. Proiektu edo gai horiek ziklo ezberdinetako goi-mailako ikasleei aurkeztu genizkien, ez baitute soilik sukaldaritzarekin lotura.

Proiektuan parte hartzeak zein abantaila edota onura ditu?

Ostalaritza elkartearekin harremana egitea da abantaila-tako bat. Orain arte ez dugu elkarlanik egin, eta aukera ona iruditzen zaigu elkartrukea



lantzea; izan ere, gure lanbide heziketako zentroan lantzen ditugun ikasketek lotura dute, zehazki, ostalaritzarekin eta gertuko beste sektoreekin: dietetika, marketina edota nazioarteko merkataritza, esaterako. Gainera, akordio honek aukera ematen die gure ikasleei sektorean sortzen ari diren eskaerak lantzeko, ideia berritzaileak eta etengabeko hobekuntzan oinarritutakoak jorratzuz.

Zer iruditu zaizkizue Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak ikasleei proposatutako sei gaiak?

Oso interesgarriak dira eta

sektoreak behar duen hobekuntza-prozesua islatzen ditu.

Ikasleek nola lantzen dituzte gaiak?

Gaiak lan-taldeetan egiten dituzte Cebanceko irakasle baten tutoretzapean. Aldi berean, ikasturte amaierako proiektua garatzeko, ostalaritza elkarteko Andoni Amonarraizen edota kanpoko adituren baten laguntza ere badute. Talde bakoitzak era autonomoan kudeatzen du bere lana, elkarlanean, helburuak lortzeko eurak markatzen duten lan kronograma jarraituz.

Oro har, ikasleek bertako produktuekiko interesa dute?

Inguruan dutenarekiko interesa gero eta handiagoa da. Gainera, elkarteak, Andoniren bidez, bertako produktuen aurkezpen proiektu oso interesgarria egin zuen eta harrera oso ona izan zuen.

Etorkizunean garrantzia izango al du bertako produktuez jakitea eta horiekin lan egitea?

Zalantzarik gabe, gure lanbide heziketako zentroak garrantzi handia ematen die bertako produktuei. Hainbat ekintza egiten ditugu ikasleek prozesu guztia ezagutu dezaten; eta gerora, teknika eta elaborazio ezberdinen bidez eraldatuko duten osagaia baloratzen ikasten dute.

Zein da Kalitatea proiektuaren inguruan egiten duzun balantzea?

Orain arte positiboa izan da. Badakigu anbizio handiko proiektuak direla eta, kasu honetan, ikasleek ezingo ditzutela gai guztiak jorratu, horretarako duten ordu kopurua dela eta, baina lehen aurrerapausoa eman dugu. Ekainean, ikasleen proiektuak aurkeztzen eta aztertzen ditugunean, izango dugu benetako balorazioa.

José Miguel Zendoia, Katxina bodegako nagusia

“Garai bateko txakolinaren aldean, hobera egin da nabarmen»

KATXINAKO NAGUSIAREKIN, JOSÉ MIGUEL ZENDOIAREKIN, hitz egin dugu Kalitatea proiektuari buruz. Zendoiak 37 urte daromatza ostalaritza-sektorean lanean, Katxina erretegian hain zuzen, eta badaki bertako produktuak saltzeak eta jendeari erakusteko “garrantzi handia” duela.



Zergatik erabaki zenuten Kalitatea proiektuko ekimenean parte hartzea?

Beti gustatu izan zaigu gauzak txukun egitea eta irudi ona ematea. Urte asko daromatzaguz jabetxearekin, eta aurrera jarraitu nahiko ge-

nuke orain arte eskaini dugun kalitate berarekin.

Parte hartzea lagungarria izan al zaizue negozioak martxa onean jarraitzeko?

Joan den urtearekin aldera-

tuta, antzeman dugu aurten lan gehiago egiten ari garela. Nahiz eta zaila den jakitea arrazoi zehatza zein den, horrelako egitasmoak onuragarriak direla argi dago.

Zein hobekuntza egin dituzue egitasmoan parte hartzen hasi zaretenetik?

Gure kasuan, gehien saltzen dugun produktua txakolina denez, horren irudia nabarmentzen saiatu gara; kartan, esaterako. Horrela, bezeroek berehala identifikatzen dute etxeko produktua, eta eskatu egiten dute. Egia esan, oso ondo ari gara saltzen.

Txakolina, beraz, edari berezia da bezeroentzat?

Lehentasunezko produktua da gure etxean: bertan egindako Katxina txakolina eskaintzen dugu. Upeltegia ireki aurretik ere, txakolin asko saltzen genuen, baina sekula ez aurten bezala. Kontuan izan behar da, garai bateko produktuaren aldean, sektorean hobera egin dela nabarmen: txakolina hobeto egina dago eta makinaria ere aurreratuagoa da. Lehen, ardoa eta garagardoa eskatu ohi zuten bezeroek, eta orain, gehienek, txakolina nahiago dute. Baita kanpokoek ere.

Elena Navarri, Kostalde jatetxeko jabea

“Igeldoko arrautzak, mesedez!”

KOSTALDE JATETXEKO JABE ELENA NAVARRIK JAKINARAZI DU Kalitatea proiektuan parte hartzea “esperientzia oso baikorra” izan dela, eta elkarlanean jarraitzeko asmoa adierazi du: “aurrera egin behar da; gauzak egiten jarraitu”.

Zer iritzi duzu Kalitatea proiektuaren inguruan?

Oso interesgarria iruditzen zait, bai guretzat bai ekizleentzat. Alde batetik, produktua saltzeko bide eroso eta gertukoa ematen dio ekizleari; eta, bestetik, ostalariei erosten dugunaren jatorria eta kalitatea ezagutzeko aukera ematen digu.

Zergatik erabaki zenuten egitasmoan parte hartzea?

Guri elkarlana eta gauza berriak egitea asko interesatzen zaigu. Kalitateari esker, esaterako, bezeroek produktuen inguruko informazioa dute, eta hori beti da positiboa.

Ze abantaila du Kalitatea ekimenarekin bat egiteak?

Lehenik eta behin, karta hobetzeko elkarrekin eskaintzen duen aholkularitza. Guk karta laburtu nahi genuen eta ez genuen asmatzen nola. Aholkularitzari esker, egokitzapenak egiteko formula ikasi genuen eta oso pozik

gaude emaitzarekin. Gainera, orain bertako produktuak nabarmendu ditugu: Astigarragako sagardoa, Getariako txakolina, etab.

Euskal gizarteak bertako produktua baloratzen duela uste al duzu?

Bai, bertako produktuek konfiantza sortzen dute, bezeroek jatorria ezagutzen dutelako. Aurrekoan, esaterako, arrautza nahasizko arroz odolkoa baratxuriarekin egin genuen. Arrautzak Igeldokoak ziren eta bezero batek, jakinaren gainean zegoenez, hala esan zigun: “Igeldoko arrautzak jarri, mesedez!”.



Zein produktu ari zarete sustatzen?

Edarien artean, txakolina, Arabar Errioxako ardoa edo sagardoa. Bestalde, arraina, piperrak, lumagorri oilaskoa, baserriko barazkiak, arrautzak, esnea, gaztak, etab.

Nuevo servicio de traducción de cartas cofinanciado por la Dirección de Turismo del Gobierno vasco

El nuevo servicio que ofrece **Hostelería Gipuzkoa** financia el 50% de cada traducción y permite que los asociados puedan traducir sus cartas y menús a hasta tres idiomas

Este año 2016 la asociación de Hostelería de Gipuzkoa pone en marcha un nuevo servicio de traducción de cartas para establecimientos asociados, que beneficiará tanto al hostelero como al cliente extranjero que quiera disfrutar de la variedad de las cartas gastronómicas de nuestro territorio. De esta manera, el objetivo es facilitar la comprensión del visitante a la hora de acceder a las cartas y menús de los establecimientos guipuzcoanos. Al mismo tiempo, el servicio, cofinanciado por la Dirección de Turismo del Gobierno vasco, pretende atender la apertura al mercado turístico internacional de la hostelería guipuzcoana, ya que año tras año sus comarcas se abren cada vez más a visitantes de todos los rincones del planeta.

Si eres asociado y tu establecimiento no dispone de carta en inglés, francés o euskera, te damos la oportunidad de traducirla a un precio único y sin preocuparte de ningún trámite.

Si la carta tiene un tamaño de alrededor de 400 palabras, el hostelero deberá abonar únicamente el 50% del coste de la traducción a cada idioma, ya que la asociación financia el otro 50%. El servicio ofrece a cada establecimiento la posibilidad de realizar hasta dos traducciones al año (por cada cambio de temporada) pero siempre que la carta no supere el límite de 400 palabras. En el caso de que la carta supere dicho volumen de texto, el hostelero correrá con el 100% del coste de traducción.

Desde ya, podéis contactar con nosotros a través del teléfono **943 31 60 40** y preguntar por el servicio de traducción, y os facilitaremos cualquier información que os sea de ayuda.

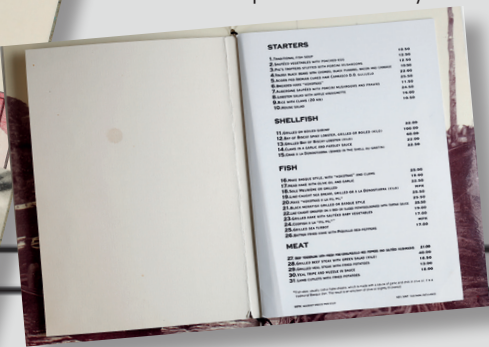


Una vez que tengáis seleccionada la carta a traducir, podréis mandárnosla a través del mail traducciones@hosteleriagipuzkoa.com. Es preferible que el formato de la carta sea en archivo word ya que el trámite de traducción será más fluido, y además estos formatos nos permiten hacer el recuento total de las palabras a traducir de manera más rápida.

Por lo demás, el servicio se ocupa del resto. El plazo de entrega de traducción, desde la recepción de la carta, será de cuatro días laborables.

Los bares y restaurantes de Gipuzkoa disponemos de una de las ofertas gastronómicas más exquisitas del mundo y por eso, el objetivo de este servicio es que todo aquel que visite nuestros establecimientos hosteleros se lleve un buen sabor de boca de su viaje, haciendo que para el visitante sean comprensible cada una de las ofertas de platos de nuestros establecimientos.

Si eres asociado y quieres traducir tu carta ¡anímate y ponte en contacto con nosotros. ¿A qué estás esperando?



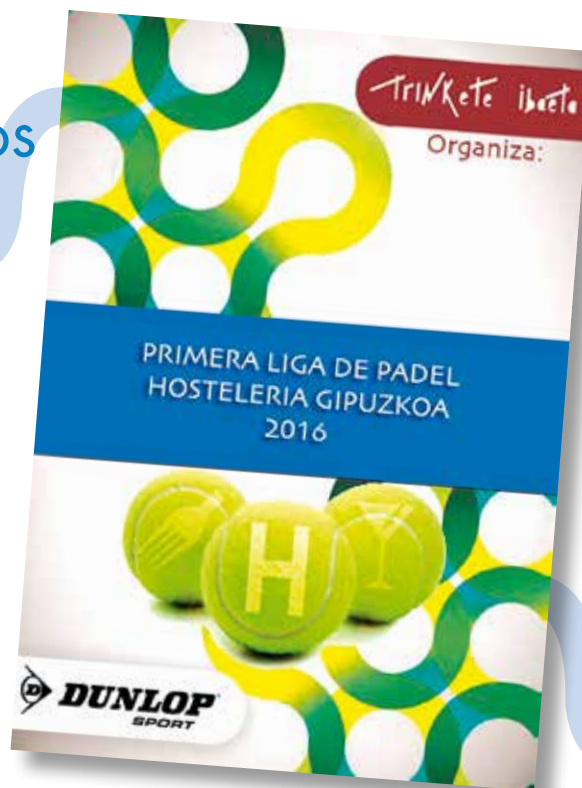
Primer campeonato de padel entre hosteleros guipuzcoanos

EL PRIMER CAMPEONATO DE PÁDEL DE HOSTELEROS DE GIPUZKOA ya está en marcha en el Pádel Trinkete de Ibaeta. Los partidos han comenzado ya a disputarse, y los enfrentamientos continuarán durante los próximos meses, en formato de liguilla. Tras el impulso obtenido en esta primera experiencia, se confía en que la iniciativa tenga continuidad en próximos años.

Ocho equipos serán los que se disputen el trofeo de ganador, después de haber competido en formato "todos contra todos". La duración de cada partido es de una hora y media como máximo, y cada establecimiento hoste-

lero ha tenido la oportunidad de presentar hasta dos equipos. Cada uno de ellos está compuesto por un mínimo de dos jugadores y un máximo de cuatro, y pueden ser mixtos. Después de culminar la liguilla, se disputará una segunda fase en la que se jugarán las semifinales, y posterior final, mediante enfrentamientos entre los cuatro primeros clasificados de la primera fase.

Los partidos tendrán diferentes horarios según el día de la semana. Entre semana se pueden disputar desde las 9.00 a las 14.00 horas y de 15.00 a 18.00 horas, mientras que los sábados el horario disponible abarca desde las



12.00 a las 14.00 horas y de 16.00 a 18.00 horas. También

es posible jugar los domingos de 12.00 a 14.00 horas.



15% DESCUENTO
PARA LOS TRATAMIENTOS DE
DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

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

TOLERANCIA CERO
CONTRA LAS PLAGAS

 **Adamar**
CONTROL DE PLAGAS

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

Kantzerrari aurre egiteko kanpaina jarri dute martxan, ostalariekin elkarlanean burutzeko

ALZOLA BASQUE WATER ENPRESAK ETA KANTZERRAREN AURKAKO ESPAINIAR ERAKUNDEAK Gipuzkoan duen ordezkariak (AECC Gipuzkoa) kantzerraren inguruko sentsibilizazio kanpaina abiaraziko dute apirilean Donostian. Ostalari eta merkatariak zuzendutako egitasmoaren leloa 'Donostia Azul Salud' (euskaraz, 'Donostia Urdin Osasuntsua') da.

Ekimenaren helburua da Donostiako hiritarrek ur minerala kontsumitu dezaten bultzatzea, ura edateak kantzerra saihesten laguntzen duela ohartaraziz. Horrela, hiriburuko ostalari eta merkatari guztiek kanpainen parte hartzeko aukera izango dute, edaria hiritarren artean banatuz. Alzolak interesa duten merkatari eta ostalariei kaxa bana banatuko die, hautazko diru kantitate baten trukean.

Zentzu horretan, parte-hartzaileek saltzen dituzten botilekin lortutako dirua kantzerraren aurkako ikerketen gastuak ordaintzera bideratuko da.

Herritarren inplikazioa bultzatzeko, ur minerala edateak dituen onuren gaineko informazioa eskainiko zaie. Besteak beste, azaleko kantzerra ekiditen laguntzen duela edo gorputzaren barrenak garbitzen dituela jakinaraziko zaie.

Kanpainaren izaera soziala oinarri, donostiarren artean Europako ur mineral orekatuena banatzeko ahalegina egingo du Elgoibarko enpresak. Izatez, ur mineralaren sektorean galarazita dago produktuaren inguruko osasun erreferentziarik egitea, baina Deba ibaiaren arroan

ezaguna da Alzolako uraren ohiko erabilera onuragarria dela giltzurrunak garbitzeko.

Ostalaritzaren munduan lan egiten duten profesionalak aukera izango dute kanpaina solidario honetan parte hartzeko, eta kantzerrari aurre egiten lagundu ahal izango dute oso era errazean. Ekimena babestea eta kanpainen parte hartzea erabakitzen duten ostalaritza- eta merkataritza-alorreko profesional orori ur mineral kutxa bana helaraziko zaio, trukean borondatezko ekarpen ekonomikoa proposatuz. Horrekin batera, ur kaxen biltegia hustu arte, lortutako

ekarpen ekonomikoa osoa AECC Gipuzkoak jaso eta kantzerraren inguruko ikerketak babesteko baliatuko du. Biondonostia ikerketa zentroa izango da onuradunetako bat.

Kausa honekin bat egitera gonbidatzen zaituztegu ostalari guztiei, guztion artean osasuna hedatzen lagun dezagun. Horrela, Donostiak, hiri gisa, kantzerraren aurkako ikerketa bultzatuko du; guztion eskutik, guztion onurarako.

'Donostia Azul Salud' - 'Donostia Urdin Osasuntsua' babestu nahi baduzu, sar zaitetz www.donostiaazulsalud.com web orrian edo deitu 943 74 02 88 telefonora.

Kantzerraren duten pertsonak babesteko eta ikerketa sustatzeko elkarte

AECC, Espainiako Kantzerraren Aurkako Elkarte, irabazi-asmorik gabeko erakunde da, eta 52 probintzia-batzorde ditu Espainian. Paziente, senide, boluntario eta langileek osatzen dute entitatea, eta elkarlanean dihardute kantzerra prebenitzeko, horren inguruan sentsibilizatzeko eta gaixoei babesa emateko helburuarekin. Horrez gain, elkarteak lortutako diru-sarrerak eta dohaintzak kantzerraren inguruko ikerketara bideratzen dira, eritasunaren diagnostikoa eta tratamendua hobetze aldera.

Pazienteei zerbitzu anitz eskaintzen dizkie AECC elkarteak. Besteak beste, mediku-orientazioa eska dezakete, baita banakako edo taldeko aholkularitza psikologikoa ere. Tabakoa erretzeari uzteko programa bat ere badaukate, izan ere, kalkulatzen da 56.000 heriotza eragiten dituela urtero menpekotasun horrek. Bestalde, gizarte-orientabidea ere badute paziente eta senideek, euren beharrei erantzuna emateko gaixotasunaren garapenak dituen etapetan: diagnostikoa, tratamendua, biziraupena, berreritzea, gaixotasunaren fase aurreratua, dolua eta abar.

on egin



DECANO DE LA PRENSA GUIPUZCOANA www.diariovasco.com

EL DIARIO VASCO

V. REDES SOCIALES: UNA NUEVA FORMA DE CONOCERSE

LA REAL SOCIEDAD APUESTA POR LA CANTERA

Uno de cada dos guipuzcoanos, según las



Urola Erdiko gastronomiaz eta turismoaz gozatzeko ekimena

TOKIAN TOKIKO PRODUKTUAK ETA GASTRONOMIA AZPIMARRATZEN DITUZTEN EKIMENAK GERO ETA UGARIAGOAK DIRA. Urola Gustagarri egitasmoak, besteak beste, bertako ekoizleak eta jatetxeak elkartzen ditu, tokiko jaki eta lehengaiak bultzatzeko, baita Urola Erdiko aisialdia eta turismoa ere.

Ekoizleen eta sukaldarien arteko harremana suspertzen duen Urola Gustagarri ekimena ekintza anitz uztartu ditu: eskualdeko jatetxeetan menu bereziak dastatzeko aukera, baserri zein ekoizpen gunetara bisita gidatuak eta ekitaldi

gastronomiko "berritzaileak". Horrela, eskaintza turistiko oparoa osatu nahi izan dute, bisitariak erakartzeko.

Hiru hilabetez luzatu den azken Urola Gustagarri egitasmoan parte hartu duten jatetxeak honakoak dira: Aittolazar jatetxea, Uztarría jatetxea, Iturri jatetxea, Aranburu jatetxea, Beizamako ostatu zaharra, Jai alai jatetxea, Joseba jatetxea, Kiruri jatetxea, Laja jatetxea, Larrañaga hotela jatetxea, Letea, Sagasti zahar jatetxea, Sagasti zahar jatetxea eta Sanagustin kulturgunea. Horietan, plater bereziak

dastatzeko aukera izan da, euskal gastronomian funtsezkoak diren elikagaiak oinarri izan dituztenak: txuleta, babarrun gorriak, piperrak, ondoak, gazta, intxaurrak, urrak, eztia, arrautzak, foie eta txerri edota txahal haragia.

Urola Gustagarri ekimena berriro ere gauzatuko dute aurten, eskualdeari dakarkion onura dela eta. Bertako eta garaiako elikagaiak kontsumitzeak

abantaila ugari eskaintzen ditu; hala nola elikagai freskoak eta kalitatezkoak dastatzea, gure paisaia eta ingurunea mantentzen laguntzea eta bertako ekonomia sustatzea.



Ibilaldi gastronomikoa Debagoienan barrena

XXII. Jardunaldi Gastronomikoaren harira, eskualdeko eta sasoiko produktuetan oinarritutako menu bereziak, azokak eta bestelako ospakizunak izango dira eskualdean

APIRILAREN 17RA ARTE, DEBAGOIENA EZAGUTZEKO AUKERA BEREZIA DAGO

XXII. Jardunaldi Gastronomikoa dela eta. Bertako gastronomian murgilduz, bisitariak Antzuola, Aretxabaleta, Arrasate, Bergara, Elgeta, Eskoriatza, Leintz Gatzaga edota Oñati bezalako udalerrien alderdi dastagarriena ezagutu ahal izango dute.

Eskualdeko eta sasoiko produktuak oinarri hartuta, menu desberdinak proposatuko dituzte Debagoienako sei jatetxek: Etxe Aundi (Oñati), Goiko Benta (Arantzazu), Hi-

larion (Arrasate), Lasa (Bergara), Maialde (Elgeta) eta Santa Ana (Arrasate). Jardunaldiak iraun bitartean, eta aldi berean, hainbat produkturen ekoizpen prozesua ezagutzeko aukera izango dute bertaratuek.

Jatetxe horien menuetan garaiko ondorengo produktuak barneratuko dituzte; besteak beste, bildotsa, neguko barazkiak, pellak eta mamia. Menu guztiek bi lehen plater, bi bigarren eta bi postre eskainiko dituzte aukeran.



Ezkerretik hasita: Jesus Kalboetxeaga, Maialde jatetxekoa, Iñaki Pildain, Santa Ana jatetxea, Koldo Lasa, Lasa jatetxekoa, Miren Maiztegi, Goiko Benta jatetxea, Eloi Iarza, Etxe Aundi jatetxea, Gabino Yarza, Hilarion jatetxea.

Gainera, hasierako mokadutxoa, botila erdi txakolin edo ardo ondua eta kafea ere menuaren barne egongo dira.

Bestalde, azoka ugari antolatuko dituzte eskualdean. Apirilean, esaterako, asteazkeneko izango da azoka Arrasaten eta Bergaran. Azoka bereziak ere izango dira bi udalerritan; bata, emakume artisau eta baserritarrena,

Arrasaten; eta bestea, Erramu Zapatukoa, Bergaran.

Azkenik, gastronomia-lehiaketak izango dira. Arrasateko Gastronomia Elkarteen artean haragi gisatuaren txapelketa gauzatuko da apirilaren 16an, herriko hileroko azokaren barnean. Eskoriatzan, berriz, Debagoienako Artzainen IV. Eguna egingo da apirilaren 30ean.



Ibilaldiak, bisitak eta tailerrak Aiako inguruetan

'Taloari kolpeka' tailerra izan da Iturraran parketxean antolatutako egitasmoen artean arrakastatsuen

'TALOARI KOLPEKA' TAILERRA EGIN ZUTEN AIAKO ITURRARAN PARKETXEAN iazko abenduaren 5ean. Hain izan zen arrakastatsua ekimena 2016ra begira beste lau tailer antolatzea erabaki dutela. Hala eta guztiz ere, ezin izan diote erantzun taloak prestatzeko lantegi horietan parte hartzeko dagoen eskaera guztiari.

Taloez gain, beste ekintza ugari egin dituzte familia partaideek: mendian zehar paseatu, artaburuak aletu, uraren energia eta potentzia nahiz zereala motak ezagutu, taloa egin eta jan, etab.

Azken hilabeteotan, beste jarduera batzuk ere burutu dituzte. Esaterako, Pagoetan txori kantuen inguruko bisitaldia izan

dute, Mikel Olano basozainarekin; eta Satxota sagardotegira ere txangoa egin dute. Azken irteeran, dastatzea egin eta sagardotegia gertutik ezagutu dute: historia, instalazioak, toleara eta sagardoa egiteko prozedura. Bestalde, lorategi botanikoan ibilaldiak edota erlauntzen irekiera ikusteko irteerak ere egin dituzte.

Aurrerago, Pagoetan hagin basoak eta jatorrizko basoak ezagutzeko Ibilaldia antolatzeko asmoa dute, baita inguru horren milioi urteko historia ulertzeko egitasmoa ere. Azken horretan, Andoni Ruiz geologoaren laguntzaz, Aiatik abiatu eta Parke Naturalean zehar ibilbide zirkular bat egingo dute harriei begira. Urte osoan zehar, igande eta jaiegunetan, Agorregiko burdinola eta errotak lanean ikusteko aukera ere izango da.



GANBOA
Centro Gráfico

www.ganboa.com

*impresores
por naturaleza*





Los guipuzcoanos tienen una buena imagen de la hostelería

Un estudio de la Universidad de Deusto elaborado por alumnos del grado de Administración y Dirección de Empresas y Derecho apunta que las características mejor valoradas son su calidad, el ambiente que genera y la riqueza supone, mientras que los aspectos peor valorados son los precios altos y la falta de innovación

UN ESTUDIO ELABORADO POR ALUMNOS DE QUINTO CURSO DEL GRADO DE ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS Y DERECHO DE LA UNIVERSIDAD DE DEUSTO, en colaboración con Hostelería Gipuzkoa, concluye que nuestro sector tiene en general una buena imagen entre los guipuzcoanos, sobre todo en cuanto a su calidad, el ambiente y la riqueza que genera. El trabajo realiza también una clasificación por sexos, y concluye que las mujeres guipuzcoanas tienen de promedio una visión más positiva de la hostelería del territorio.

El objetivo del estudio de mercado ha sido conocer cuál era la imagen de los guipuzcoanos sobre la hostelería de su barrio o municipio, teniendo en cuenta su sexo, edad y zona de residencia,

para determinar si existían diferencias reseñables según estos criterios. Los establecimientos analizados han sido los restaurantes, pubs, cafeterías, bares, discotecas y bares-restaurantes.

De fondo, subyace la preocupación de Hostelería Gipuzkoa por conocer si los guipuzcoanos son conscientes de la importante contribución del sector a la economía del territorio, en materias como la creación de empleo y riqueza, generación de actividad, ocio y ambiente, contribución a las arcas públicas...

El trabajo se ha realizado en dos fases, una cualitativa, en la que se han realizado entrevistas en profundidad, y otra posterior, cuantitativa, que se ha llevado a cabo a partir de un cuestionario.

En total, se ha utilizado una muestra de 400 personas, suficientes para obtener una visión equilibrada en función de los criterios marcados de sexo, edad y zona de residencia, diferenciando entre los guipuzcoanos que tienen su residencia en municipios turísticos y el resto de la población.

Conclusiones del estudio

El estudio concluye que los aspectos mejor valorados por los guipuzcoanos son la alta calidad de nuestra hostelería, el ambiente que genera y la riqueza que supone para el territorio. Entre los aspectos a mejorar, las críticas más frecuentes han estado relacionadas con los altos precios en determinados establecimientos y con



**ELABORADA
CON LO
MEJOR
DE CADA
CONTINENTE
DESDE
1890**



5,4º San Miguel recomienda el consumo responsable.

la falta de innovación en el sector.

También son, en términos generales, bien percibidos por la población los esfuerzos del sector por cumplir y hacer cumplir la ley antitabaco. Los guipuzcoanos se muestran ampliamente satisfechos por la implicación de la hostelería en la vida del municipio y por su apoyo a través de patrocinios de diferentes eventos y actividades. De igual forma, se considera que es embajadora de la imagen de Gipuzkoa. Los porcentajes de encuestados que se han mostrado de acuerdo con estas ideas supera el 60%.

Los aspectos con peor valoración, además de la falta de innovación en el sector, son la variedad de establecimientos y la relación calidad-precio. Con todo, los porcentajes de encuestados que han valorado positivamente estas cuestiones también superan el 50%, salvo en lo relativo a la in-

novación, en el que el 42% considera que la hostelería guipuzcoana no es innovadora frente al 34% que sí lo cree.

El estudio analiza las variables por sexo, edad y zona de residencia. Respecto al sexo, concluye que existen diferencias significativas entre hombres y mujeres a la hora de valorar a la hostelería guipuzcoana. En concreto, se ha comprobado que, de media, las mujeres otorgan mejor puntuación que los hombres en todas las cuestiones analizadas, excepto en una: el grado de cumplimiento de la ley antitabaco. Es este el único punto en el que los hombres dan, en promedio, una nota mejor al sector que las mujeres.

Los autores del estudio han dividido la muestra en tres franjas de edad: 18-30 años, 31-50 años y más de 51 años. Apenas se han percibido diferencias a la hora de realizar sus valoraciones, ex-

cepto en un punto; de nuevo, el cumplimiento de la ley antitabaco. En esa cuestión, los menores de 31 años otorgan significativamente una peor

nota a la hostelería que los mayores de esa edad, es decir, son los más jóvenes quienes creen que peor se cumple la normativa antitabaco.

Beneficios que aporta la hostelería

Los guipuzcoanos otorgan la siguiente nota, de 1 a 5, a la hostelería de su barrio o municipio, en relación con los beneficios que aporta

| | |
|--|------|
| Genera ambiente | 4,21 |
| Genera riqueza | 3,98 |
| Es de buena calidad | 3,92 |
| Cumple la Ley Antitabaco | 3,73 |
| Se implica en la vida del municipio | 3,58 |
| Patrocina eventos | 3,58 |
| Es embajadora de la imagen de Gipuzkoa | 3,57 |
| Cumple la ley de Aforo | 3,53 |
| Tiene una buena relación calidad-precio | 3,43 |
| Ofrece una gran variedad de establecimientos | 3,43 |
| Paga muchos impuestos | 3,42 |
| Es innovadora | 2,84 |





Agradecimientos a:
Los alumnos Kepa Arrieta, Irene Arrospide, Jone Auzmendi y Onintza Odriozola, y al profesor titular de Marketing D. Iñaki García Arrizabalaga

En cuanto a la ubicación geográfica de los encuestados, se detecta que la población residente en zonas turísticas tiene una mejor imagen de la hostelería en comparación con el resto de localidades guipuzcoanas. Cabe reseñar que los guipuzcoanos que no viven en zonas turísticas valoran mejor la relación calidad-precio de la hostelería de su entorno. En todos los casos, existe consenso a la hora de respaldar la idea de que la hostelería genera riqueza en la zona en la que se encuentra.

Inconvenientes de la hostelería

El trabajo también ha analizado la percepción social de la hostelería en relación a posibles inconvenientes, y se ha investigado si existen críticas mayoritarias asociadas a sus precios, la suciedad y olores que genera, los ruidos, la precariedad laboral, la instalación de terrazas, la

afluencia excesiva de turistas o el mal servicio.

Estas ideas han sido trasladadas a los encuestados para conocer la opinión real de la población guipuzcoana al respecto. La primera conclusión es que el mayor inconveniente apuntado es el alto precio de la hostelería. El 54,3% se muestra de acuerdo total o parcialmente, frente al 25% que está total o parcialmente en contra.

Respecto a si genera olores y suciedad, el 24% estima que sí, frente al 47% que no lo cree. Y sobre las terrazas y las posibles molestias a los peatones, un 26,6 % está de acuerdo total o parcialmente en que obstaculizan el paso, mientras que un 58,5% no observa mayor problema. Los más críticos con las terrazas son los menores de 30 años.

También se ha analizado la afluencia de turistas que capta la hostelería, pero en este punto queda claro que la sociedad lo valora mayo-

oritariamente como un hecho positivo.

Por sexos, las mujeres puntúan mejor que los hombres la generación de ambiente y riqueza, la implicación de la hostelería en la vida del municipio, el patrocinio de eventos y la relación calidad precio. Por su parte, los hombres otorgan peores notas que las mujeres sobre todo en dos aspectos: el obstáculo para el paso que suponen las terrazas y el mal servicio.

Resultados por subsectores

Por subsectores, los mejor valorados han sido los restaurantes, las cafeterías y los bar-restaurantes. Por el contrario, las discotecas han recibido las peores puntuaciones en el estudio.

Los encuestados han puntuado de 0 a 10 los aspectos positivos de cada uno de los subsectores, y los resultados señalan que los bar-restau-

rantes tienen la media más alta, con un 7,59, seguidos de restaurantes, con un 7,51; cafeterías, con un 7,48; bares, con un 7,41; pubs, con un 5,68, y discotecas, con un 3,63.

La nota media otorgada al sector en cuanto a los beneficios que reporta, teniendo en cuenta todos los subsectores, es de un 6,55. La mayor dispersión a la hora de enjuiciar los diferentes subsectores se han dado precisamente al valorar las discotecas.

Por sexos, de nuevo las mujeres son las que otorgan calificaciones más generosas a todos los subsectores. Por edad, destaca el hecho de que quienes mejor valoran todos los subsectores son los menores de 30 años. Los tres tramos de edad suspenden a las discotecas, aunque los más jóvenes le otorgan un 3,95, la nota más alta en comparación el resto de encuestados.

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



| | |
|--------------------------------|-------------|
| >SARA MERENDERUE, Rte | LARRAUL |
| >BODEGIA, Bar. | ASTIGARRAGA |
| >URBIETA, Bar. | ATAUN |
| >DNS DONOSTI, Bar. | DONOSTIA |
| >URGAIN, Bar Rte. | DONOSTIA |
| >ZINEMA CORNER, Bar Rte. | DONOSTIA |
| >MAMELENA, Croissanteria | DONOSTIA |
| >KHAKI, Bar Rte. | DONOSTIA |
| >MALA GISSONA BEER HOUSE, Bar | DONOSTIA |
| >ENTRE TABLAS | DONOSTIA |
| >THE ORIGINAL CAMPERO BAR, Bar | DONOSTIA |
| >WELCOME GROS, Hotel | DONOSTIA |
| >XARMA JATETXEA, Rte. | DONOSTIA |
| >LA TASKA, Bar Rte. | DONOSTIA |
| >RECOBE 14, S.L. | DONOSTIA |

| | |
|--------------------------------|-----------|
| >ZORROAGA, Bar Rte. | DONOSTIA |
| >ARRIZUL URUMEA, Hotel | DONOSTIA |
| >BERNARDINA, Bar Rte. | DONOSTIA |
| >TAS TAS, Pub | DONOSTIA |
| >ONGI ETORRI, Bar | EIBAR |
| >PAULANER BIERHAUS, Pub. | EIBAR |
| >AINHOA, Bar Rte | ERRETERIA |
| >KORNEER TXINGUDI, Bar | IRUN |
| >EL CALLEJON, Bar | IRUN |
| >HERRI OSTATUA, Bar Rte | LARRAUL |
| >SIGLO XX, Bar | IRUN |
| >SORGIN TABERNA, Bar | OIARTZUN |
| >19-90 GASTROTEKA ORDIZIA | ORDIZIA |
| >DICKEN'S, Bar | TOLOSA |
| >HOGAR DEL JUBILADO DE ZARAUTZ | ZARAUTZ |

MALA GISSONA BEER HOUSE, bar



Dirección

> Calle Zabaleta, 53,
20002 - Donostia
Contacto:
info@malagissona.beer

La nueva cervecería Mala Gissona Beer House, situada en pleno barrio de Gros, ha abierto recientemente sus puertas para ofrecer a sus clientes una amplia variedad de cervezas. Por supuesto, disponen de seis tipos de cervezas artesanas fabricadas por ellos mismos en su fábrica situada en la localidad de Oiartzun. Y además, cuentan con otros barriles con cervezas locales y del resto del mundo, siempre artesanales. Si eres un apasionado de la cerveza ya sabes cuál es tu sitio.

19-90 GASTROTEKA ORDIZIA, bar-restaurante



Dirección

> Plaza Garagarza 5, bajo
20240 ORDIZIA
Teléfono: 943 88 40 79

El pasado 17 de diciembre abrió sus puertas este local en Ordizia, propiedad de los responsables del establecimiento con el mismo nombre que ya existe en Tolosa. 19-90 Gastroteka ofrece pintxos, ensaladas, desayunos y su especialidad: las hamburguesas con carne de entrecot. De igual forma, se puede disfrutar de un buen gin tonic en su terraza con calefacción, preparada para el invierno y abierta todo el año.

El horario del establecimiento es de 8:00 de la mañana a 00:00 de la madrugada entre semana, y fines de semana de 10:00 de la mañana a 3:00 de la madrugada.

AINHOA, taberna-jatetxea

Helbidea

> Urdaburu kalea 19, behea
20100 ERRENTERIA
Telefona: 943 32 48 86

Ainhoa izeneko taberna berria dute Errenteriako bizilagunek otsaitetik. Bertako plater berezia txuleta da, baina horrez gain anoak, pintxoak eta bokatak dituzte. Hilabete eta erdi eskas irekita daraman jatetxe honen ordutegia honakoa da: asteleheneretik igandera, goizeko 8:00etatik gaueko 23:00ak arte.



RAMON SALABERRIA

MOBILIARIO • TOLDOS • CORTINAS
DONOSTIA-SAN SEBASTIAN



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

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

¡ Visitas sin compromiso !



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



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



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

607.327.535

SARA MERENDERUE, jatetxea



Helbidea
> Calle Meatxerrea 19,
20500 - Arrasate
Telefonoa: 943 77 15 86

Sara Merenderue jatetxeak 20 urte daramatza martxan. Jatetxe handi honek bi jangela ditu eta 100 pertsona baino gehiago har ditzake. Eguneko menua, asteburukoa, menu berezia eta karta eskaintzen ditu, eta plater berezi gisa, buztana saltsan eta txipiroiak plantxan dituzte. Ordutegiari dagokionez, astean zehar eta igandeetan goizeko 9:30etik eguerdira arte irekita dago; ostiral eta larunbatetan, berriz, egun eta gauzez. Bestalde, haurrentzako parke eta kulunkak dituzte.

HERRI OSTATUA, bar-restaurante



Dirección
> Núcleo Larraul,
20159 - LARRAUL
Teléfono: 943 69 18 55

Larraul tiene un nuevo bar y restaurante desde principios de este año, situado en el núcleo del pueblo. Ofrece menús del día y de fin de semana, platos combinados, bocadillos, raciones, carta y pintxos en barra. Los jueves organizan pintxopote, y tienen productos especiales para los celíacos y diabéticos.

Además de esto, disponen de cervezas de importación de todo el mundo y organizan una vez cada dos meses una cata de cervezas, con menú alemán, salchichas y codillo. La especialidad de la casa es el milhojas vegetal y los rollitos de primavera. El horario de apertura de lunes a domingo es de 9:00 de la mañana a 23:30 de la noche, sin cierre de cocina.

XARMA, jatetxea



Helbidea
> Tolosa hiribidea, 123,
20018 - Donostia
Telefonoa: 943 31 71 62

Donostiako jatetxe honetan produktu freskoak, naturalak eta sasoiako erabiltzen dituzte, kalitate gorena eskaintzea baitute helburu. Eguneko menua, dastatze menua, karta eta sasoiako produktuak ditu aukeran. Etxeko plater berezia honakoa da: barazki txikiak tomate eta sagarrezko carpaccio gainean, urdaiazpiko kremarekin.

Sukaldeko ordutegia eguerdiko 13:00etatik 15:30ak arte da, eta arratsaldetan, 20:30etik 23:15era ematen dute jatekoa. Establezimendua urte osoan irekita dago, baita jaiegunetan ere. Igande eta astearte gauak, aldiz, itxita dago; eta astelehenetan ere bai.

PAULANER BIERHAUS, pub



Dirección
> Paseo San Andrés 3, parte
trasera, 20600 - Eibar
Teléfono: 943 20 13 29

Situado en pleno centro de Eibar, junto a la estación de autobuses, la plaza Unzaga y el apeadero de Eusko Trenbideak, se encuentra el Pub Paulaner Bierhaus. Dispone de una terraza cubierta para los días de lluvia, y ofrece especialidades alemanas (codillo, salchichas...) y una gran variedad de cervezas Paulaner. Además de esto, cuenta con diferentes pintxos, menú del día y carta. El local está abierto todos los días del año a partir de las 8.00 horas.

SORGIN, taberna



Helbidea
> Zamateta etxea, 2,
20180 - Oiartzun
Telefonoa: 943 50 76 85

Oiartzunen kokatuta dagoen Sorgin tabernak errazioak, bokatak eta hanburgesak eskaintzen dizkigu, baita pintxoak ere. Bezero gazte ugari erakartzen duen establezimendu honetan, ostiral eta larunbatetan arratsaldeko 19:00etatik aurrera, cocktail kartako edariak dastatzeko aukera dago; nahiz izanez gero, Mojito edota Cosmopolitan konbinatuak hartzeko. Ordutegiari dagokionez, astean zehar goizeko 10:00etatik gaueko 1:00ak arte irekita dago, eta asteburuetan, berriz, 2:00ak arte.

tendencias

01

DISPENSADOR DE SALSAS Y GRIFOS PARA LÍQUIDOS

Araven ha incorporado a su gama de dosificadores y contenedores dos prácticas soluciones para los profesionales de la hostelería: un dispensador de salsas y un contenedor con grifo para líquidos.

El nuevo dispensador para salsas de Araven tiene una capacidad de 2,6 litros. Se puede utilizar con salsas, aderezos ligeros y jarabes: facilita su carga y permite trasladarlos en la cantidad deseada para bombear. La válvula de cierre mantiene el circuito de bombeo cerrado para una mejor conservación del producto en el mismo envase, incluso en cámara. El dispensador con grifo para líquidos, aderezos ligeros, reducciones, caldos y bases tiene una llave regulable que controla el caudal y una capacidad de 18 litros. Sus asidores laterales facilitan su manejo y transporte. Incorporan también ColorClip para identificar el contenido y evitar las contaminaciones cruzadas. Su regleta de medición permite controlar el consumo y realizar las mezclas directamente en el recipiente.



■■■info +: <http://hosteleria.araven.com/es>

02

CHAMPANERAS Y BARRAS DE BAR CON LUZ

La iluminación juega un papel fundamental en lograr esa atmósfera íntima y especial en cualquier lugar. Con la champanera Mimmo se puede dar un toque único a la mesa, ya que tiene una gama de 24 colores que se controlan con mando a distancia, dos combinaciones efecto vela y un cambio de colores progresivo, de forma muy lenta. Tiene capacidad para una botella y también se puede usar en la piscina. Ilumina perfectamente entre 13 y 60 horas, dependiendo del modo y color e intensidad de uso.

Muy vistosas resultan también las barras iluminadas, como la barra Zanzibar con luz Led, de diseño minimalista y funcional, que da al local un ambiente romántico y muy actual. Es perfecta para todo tipo de eventos, ya que está realizada en resistente resina de poliestireno y ofrece mayor superficie de almacenaje al incluir baldas en su diseño. Es fácil de limpiar y mantener.

■■■info +: www.ipmasd.com



03

BARATXURI-BIRRINGAILU BERRITZAILEA

Microplan enpresak sortutako baratxuri-birringailu berriak diseinu dotore eta modernoa du; erabilerraza eta praktikoa da, eta garbitzeko eroso. Detalle garrantzitsua sukaldarientzat: ez da beharrezkoa baratxuriak eskuekin hartzea; beraz, usaina saihestu ahal izango dute. Diseinu aldetik, altzairu herdoilgaitzarekin egina dago tresna, eta kolore beltzekoa edo gorrikoa aukera daiteke. Tamaina, berriz, ez da oso handia, 7,6 x 3,8 x 8,6 zentimetro inguru neurtzen baititu. Erremintak erraz birrindu ditzake bi edo hiru baratxuri-atal. Espainian 20€ balio ditu eta merkaturatzen duen enpresak Lekue du izena.

■■■info +: www.lekue.com



tendencias

04

ELEKTRA INDIE, ENERGIA-GASTUA %70 MURRIZTEN DUEN KAFE MAKINA

Iraultza teknologikoa kafearen mundura iritsi da Elektra Indie aparatuari esker. Makina abangoardista horrek energia nabarmen aurrezten du, %70, eta kafea prestatzeko modua eraldatu du.

Gama altuko makina berria ostalaritza sektorerara bideratua dago, eta kafea bezeroaren gustura egiteko aukera ematen du, tenperatura eta kantitatea erregula daitezkeelako. Beraz, kalitatea eta kafea erraz pertsonalizatzeko aukera eskaintzen du gailu berriak. Elektra Indie makina lortzeko, Lusso & Prodec enpresarekin jarri behar da kontaktuan, hori baita Espainiako banatzailea.

■■■info +: www.lussoprodec.com/contacto-distribuidor-oficial-elektra-espana-portugal



05

MUGIKORRA KARGATZEKO MODU BERRIA

Corian Charging Surface teknologiarri esker, mugikorra edo tableta tabernan edo kafetegian bertan karga dezake bezeroak, kafea hartzen duen bitartean.

Material horrek funtzionaltasuna eta edertasuna bateratzen ditu. Sakelako telefonoa mahaiaren puntu zehatz batzuetan jarriz, aparailuaren kargagaitasuna aktibatu egiten da indukzio teknologiarri esker.

Gailua kargatzeko, telefonoan edo tabletan hartzaile bat jarri behar da (eraztun edo karkasa), eta gailua Corianek dituen karga-puntuetan ipini. Leku anitzetan ezarri daiteke teknologia hori: sukaldeak, komunak, tabernako barrak, eta abar.

■■■info +: www.dupont.co.uk



06

CALEFACTORES DE INFRARROJOS A GAS: CALOR PERFECTO PARA TERRAZAS

Cálida e inmediata sensación de verano simplemente pulsando un botón: esto es lo que ofrece el sistema terrasSchwank de calefactores de infrarrojos a gas para terrazas. Es además un calor eficiente y rentable, con bajas emisiones de CO2.

Respetuosos con el medio ambiente, estos calefactores son una solución ideal para satisfacer la creciente demanda de disfrutar de las terrazas y espacios exteriores durante todo el año.

El sistema terrasSchwank genera radiación que se convierte en calefacción cuando alcanza materias sólidas, como los cuerpos humanos, las mesas o el suelo, con lo que el aire no se calienta de forma directa. El tiempo de reacción es tan rápido que los clientes sienten el calor poco después de que los radiadores se pongan en marcha.

Frente a los radiadores tipo "seta" estándar, los radiadores terrasSchwank ofrecen interesantes ventajas: evitan realizar los molestos cambios de bombonas de propano; logran un ahorro energético medio del 62% debido a su innovadora tecnología infrarroja/cerámica; no se pierden asientos en la terraza, ya que se instalan en las paredes; distribuyen la temperatura de forma regular y equilibrada, sin picos de calefacción; y disponen de protección contra el viento con el sistema Wind-Secure, que evita que la llama se apague. Esto supone una ventaja interesante para zonas costeras o ventosas.

■■■info +: www.schwank.es/es/home.html





El correcto reciclado del aceite usado, un reto y una responsabilidad de todos

El aceite usado en la cocina de los establecimientos hosteleros se trata de un residuo /subproducto graso que requiere un tratamiento específico para su recogida, y que debe realizarse ajustándose a una normativa cuyo incumplimiento puede suponer graves sanciones para el hostelero.

Ekogras forma parte de un grupo que lleva 25 años ofreciendo sus servicios en el sector de la hostelería, recuperando y reciclando aceite vegetal usado, aportando nuevas soluciones que faciliten el día a día del hostelero.

Cada día mejoramos nuestros hábitos, entre ellos la forma en que gestionamos los residuos que generamos. Queremos disfrutar de un medio ambiente saludable, y el compromiso de todos es fundamental para conseguir este objetivo.

El aceite vegetal usado es un residuo, y debe gestionarse como tal. Verterlo por el desagüe puede ocasionar atascos, malos olores y proliferación de plagas en su local. Impide el correcto funcionamiento de las depuradoras de aguas residuales. Si finalmente acaba en los ríos o el mar, perjudica seriamente a plantas y animales acuáticos.

Además, hay que garantizar que el aceite usado no vuelve de nuevo a la cadena alimentaria, y es gestionado de forma correcta. Por todo ello, existen normas que obligan a entregarlo a empresas autorizadas par su gestión. Este es un punto muy importante: no vale que cualquiera retire el aceite, debe ser una empresa autorizada, que cuente con los permisos legales y los medios técnicos oportunos para gestionar el aceite usado de forma respetuosa con nuestra salud y medio ambiente.

Trabajar de este modo es una garantía para el hostelero. Los documentos de entrega que le deja el gestor sirven para justificar a las autoridades ambientales y sanitarias que efectivamente se cambia el aceite, y que se entrega a una empresa autorizada para su retirada y su gestión. No hacerlos así, puede suponer sanciones para el hostelero.

La normativa que dice qué hay que hacer con el aceite y cómo hacerlo es amplia. Incluye legislación a nivel europeo, nacional y autonómico. Y a su vez son leyes de dos



— “ —
Cada día mejoramos nuestros hábitos, entre ellos la forma en que gestionamos los residuos que generamos. Queremos disfrutar de un medio ambiente saludable, y el compromiso de todos es fundamental para conseguir éste objetivo.

ámbitos diferentes: residuos por un lado, y por otro sobre subproductos no destinados a consumo humano, abreviadamente SAN-DACH.

Ekogras sabe lo importante que es dar un buen servicio. Por eso tiene una premisa en la cercanía y atención personalizada: Acercamos el reciclaje del aceite a los lugares donde se genera. Gracias al hostelero hemos aprendido a conocer las necesidades del sector. Le invitamos a conocerlos: <http://ekogras.es> y que nos exprese sus dudas e inquietudes acerca de nuestro servicio.

OBLIGACIONES DE LOS HOSTELEROS

- Albarán de recogida
- Cumplimentación de los datos correspondientes a lugar de origen y carga y descripción de la mercancía en documento comercial. (El documento contendrá otros requisitos a cumplimentar por el transportista y el lugar de destino).

Datos del lugar de origen: nombre del establecimiento, número de autorización o registro, NIF, dirección, código postal, actividad.

Datos de la carga a rellenar en origen: fecha de recogida, número de lote/contenedor, descripción de la naturaleza de la mercancía, categoría, así como otros detalles en caso de tratarse de subproductos animales, harinas de carne y hueso a partir de animales sospechosos o productos procesados en la planta de origen del envío.

Datos del transporte: número de autorización, nombre del transportista, NIF, dirección, código postal, matrícula del vehículo.

Datos del gestor autorizado con planta de tratamientos: razón social, dirección, CIF, nº de gestor autorizado.

Declaración de conformidad de los datos anteriormente descritos junto con lugar y fecha de emisión y la firma del responsable.

SEDÚCELES CON NUESTRAS NUEVAS INFUSIONES PIRAMIDALES

Descubre los intensos aromas de las nuevas infusiones piramidales.
Tres orígenes y sabores únicos que transportarán a tus clientes
hasta las tradiciones más exóticas.



TÉ ROJO

El efecto estimulante del Pu Erh y su intenso carácter animan el día y refuerzan las defensas.



TÉ AZUL

La esencia asiática del té azul aumenta las defensas y proporciona grandes beneficios antioxidantes.



TILA

Las propiedades relajantes de la infusión más tradicional, ahora también en formato piramidal.



Aquí, Café se dice Baqué

Llámanos al 94 621 56 10 o contacta con tu comercial de CAFÉS BAQUÉ