



**GIPUZKOA**

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº37 VERANO 2016



DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN 2016  
EUROPEAN CAPITAL OF CULTURE



## *Alojamientos gipuzcoanos,*

ante un verano cargado  
de expectativas

**Katxiña  
txakolindegian  
ospatu zuen elkarteak  
urteroko festa**

**Bar Joe de Zarauz:  
primer caso de relevo  
generacional asesorado  
desde la asociación**



# 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](http://www.icg.es)  
[comercial@icg.es](mailto:comercial@icg.es)

**AsisMan**<sup>®</sup>  
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 Olartzun - Gipuzkoa  
Tels. **943 490 710 - 646 835 952**  
[comercial@asisman.com](mailto:comercial@asisman.com) | [www.asisman.com](http://www.asisman.com)

# EDITORIAL

## BIENVENUE HÉLÈNE

La llegada al Hotel María Cristina de una cocinera de prestigio internacional como Hélène Darroze representa, para los sectores turístico y hostelero de Gipuzkoa, un motivo más de alegría, ya que significa la consolidación de nuestra ciudad como capital gastronómica del mundo.

Que Hélène, la mejor chef del mundo en 2015 y acreditada con 3 estrellas Michelin en sus restaurantes de Londres (2) y París (1), haya elegido nuestra ciudad para instalar su cuarto espacio, habla bien a las claras de la excelencia gastronómica de Donostia. Tras abrir recientemente en Moscú, la apuesta de Hélène por San Sebastián significa elevar un peldaño nuestro prestigio, como destino gastronómico, entre los "foodies" de todo el planeta. El riesgo que para una chef de fama internacional representa "oficiar" en Donostia es valorado muy positivamente desde el sector, y representa el compromiso claro de Hélène por la calidad y por nuestra ciudad como destino turístico gastronómico del máximo nivel.

Quienes hemos vivido de cerca el proceso, no podemos sino agradecer al equipo del Hotel María Cristina, liderado por su director Stijn Oyen, el esfuerzo realizado y la capacidad de convicción demostrada para hacer de nuestra ciudad un destino gastronómico incomparable. Bienvenue Hélène, nous sommes très heureux de vous avoir parmi nous.

## ONGI ETORRI HÉLÈNE

Turismoaren eta ostalaritzaren sektoreentzat pozgarria da nazioartean ospetsua den Hélène Darroz sukaldaria María Cristina Hotelean lanean hastea. Izan ere, horri esker, munduan sona handia hartzen du gure hiriak gastronomiaren hiriburu gisa.

2015ean munduko sukaldari onena izendatu zuten Hélène, eta hiru Michelin izar ditu Londoneko (2) eta Parisko (1) jatetxeetan. Bere laugarren gunea Donostian ezarri izanak garbi adierazten du gipuzkoar hiriburuaren bikaintasun gastronomikoa. Moskun jatetxea ireki berri duen honek Donostiaren alde apustu egiteak indartu egin du hiriaren entzutea; mundu osoko gastronomia zaleak, 'foodie' deritzonak, are erakarriagoak sentituko dira ziur. Sektoreak oso positiboki baloratu du chef famatua Donostian jardutea, Hélène-ek kalitate gastronomikoa eta helmuga turistiko hau azpimarratzen dituenaren seinale baita.

Prozesua gertutik bizi izan dugunok eskerrak eman nahi dizkiogu Stijn Oyen buru duen María Cristina hoteleko lantaldeari, gure hiria helmuga gastronomiko paregabea bihurtzearen alde egindako esfortzuagatik. Ongi etorri Hélène; zu gure artean egoteaz harro gaude.

# SUMARIO

## TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN Ubarrechena, presidente
- 06 > Fiesta anual
- 15 > Firma del convenio Elkar Ekin con la Diputación Foral de Gipuzkoa
- 16 > Encuesta: ¿Cómo se preparan para el verano los alojamientos guipuzcoanos?
- 23 > La nueva Ley de Turismo

## LA ASOCIACION SE MUEVE

- 26 > Convenio con Fomento de San Sebastián para el impulso del empleo
- 31 > Tour de pintxos por la Parte Vieja para congresistas
- 34 > Servicio de traducción de cartas
- 35 > Relevo generacional: Bar Joe

## ACTUALIDAD

- 37 > Hélène Darroze, en el María Cristina
- 39 > La necesaria regulación de los Food Trucks

## 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

“EL TURISMO SE HA REINSTALADO EN NUESTRO TERRITORIO TRAS EL FIN DE LA VIOLENCIA; VA A MANTENER SU LÍNEA ASCENDENTE DURANTE LOS PRÓXIMOS 10-12 AÑOS Y SU APORTACIÓN A NUESTRO PIB LLEGARÁ A SUPERAR LOS DOS DÍGITOS”

# Algunas reflexiones ante un verano de récord

**Mes tras mes**, las cifras de turismo vienen aportando alegrías a Gipuzkoa en términos de empleo, riqueza y multiculturalidad. Los datos que, en torno al día 22 de cada mes, ofrece el EUSTAT confirman el liderazgo turístico de nuestro territorio en apartados como el nivel de internacionalización del destino, el equilibrio territorial de los flujos turísticos, la aportación al PIB turístico por habitante, los niveles de ocupación y RevPAR de nuestros alojamientos, etc, etc.

**Aunque a algunos cargos públicos** les cueste creer lo evidente, el turismo se ha reinstalado en nuestro territorio tras el fin de la violencia; va a mantener su línea ascendente durante los próximos 10-12 años y su aportación a nuestro PIB llegará a superar los dos dígitos, - con total seguridad-, en ese plazo de tiempo. Así lo están entendiendo muchos inversores locales y cadenas hoteleras que están aterrizando en la ciudad y que, en los próximos dos años, construirán una docena de hoteles con 1.300 nuevas camas, cantidad que hará aumentar en un 20% la “capacidad productiva instalada” de la industria hotelera local. Ante esta situación, es hora ya de que los presupuestos forales en la materia se acerquen a la aportación que, en términos de empleo y PIB, representa el sector.

**La efervescencia** alojativa ha obligado a plantear medidas de control de la oferta, que desde Hostelería Gipuzkoa apoyamos, tanto a nivel municipal (como es el caso de la moratoria en la concesión de licencias de pensiones en la Parte Vieja donostiarra); como autonómico, en donde la próxima aprobación de la nueva Ley de Turismo aportará las herramientas que permitirán establecer un control más estrecho sobre la oferta de viviendas para alquiler turístico. Una oferta que

ha proliferado en el territorio en los últimos años y que, según datos de la patronal española CEHAT, supera en Gipuzkoa las 14.000 camas. Junto a estas medidas de control de la oferta alojativa, Hostelería Gipuzkoa ha apuntado otra más, como es la de no emplear suelo público en la ciudad para la construcción de nuevos hoteles.

**Se han levantado** ya algunas voces que auguran una masificación y que temen que la llegada de turistas se lleve por delante las señas de identidad del destino y convierta la Parte Vieja en un parque temático. Asistí recientemente a un interesante debate sobre el particular en los cursos de verano de la UPV, en donde sorprendía ver las diferentes opiniones que, expertos en la materia de ciudades como Berlín, Amsterdam o Barcelona, tenían sobre los efectos reales de las políticas de “descongestión” de los destinos urbanos, en beneficio de sus entornos geográficos más cercanos.

**Sobre este particular** nuestra posición es de apoyo decidido a toda acción que suponga una redistribución de los flujos turísticos de cara a facilitar la sostenibilidad social del destino. A nivel territorial, Gipuzkoa debe aprovecharse del faro de atracción que representa la marca San Sebastian, ayudando así a paliar esa “hipotética” masificación de la ciudad. De la misma manera, a nivel local, Amara, Gros-Sagués, el Antiguo y el nuevo espacio urbano Egia-Puentes del Urumea, deben acudir en ayuda del saturado corredor, Parte Vieja - Centro - Miracóncha, y facilitar la “hipotética” descongestión del mismo. En este sentido, aplaudimos acciones como la emprendida desde el consistorio donostiarra en materia de parkings disuasorios de cara al verano, y animamos a que esta acción tenga su continuidad con otras similares en materia

de oferta de nuevos espacios en nuestra programación cultural, instalación de oficinas de turismo (el Antiguo la pide a gritos), y gestión integrada de parkings de rotación, residentes con viñeta OTA y aparcamientos de superficie.

**El verano 2016** está aquí y con él, la llegada de turistas de todas las latitudes, atraídos, no por la programación derivada de nuestra capitalidad cultural, sobre la que somos muy críticos, sino por la combinación de oferta gastronómica y estilo de vida de nuestra ciudad. El reto consiste, a partir de ahora, en saber mantener esta capacidad de atracción preservando, al mismo tiempo, las señas de identidad del destino y aprovechando el potencial que el turismo tiene como generador empleo. Un potencial del que debemos sacar partido, como territorio solidario que somos, para que mediante la colaboración público-privada podamos acudir en ayuda de colectivos sociales a los que se les abren nuevas oportunidades de trabajo. En esta tarea también nos tendrán siempre nuestras instituciones para colaborar de forma leal.

**EL VERANO 2016 ESTÁ AQUÍ Y, CON ÉL, LA LLEGADA DE TURISTAS DE TODAS LAS LATITUDES, ATRAÍDOS, NO POR LA PROGRAMACIÓN DERIVADA DE NUESTRA CAPITALIDAD CULTURAL, SOBRE LA QUE SOMOS MUY CRÍTICOS, SINO POR LA COMBINACIÓN DE OFERTA GASTRONÓMICA Y ESTILO DE VIDA DE NUESTRA CIUDAD. EL RETO CONSISTE, A PARTIR DE AHORA, EN SABER MANTENER ESTA CAPACIDAD DE ATRACCIÓN PRESERVANDO, AL MISMO TIEMPO, LAS SEÑAS DE IDENTIDAD DEL DESTINO Y APROVECHANDO EL POTENCIAL QUE EL TURISMO TIENE COMO GENERADOR EMPLEO.**



## EL TERMÓMETRO



### SUBEN



Air Nostrum

La línea aérea abre un vuelo directo Hondarribia-Londres en julio. Una gran noticia para el territorio y para el sector turístico de Gipuzkoa.



**Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián**

Por la reciente aprobación, en Junta de Gobierno, de la simplificación de los trámites administrativos necesarios para organizar espectáculos de pequeño formato en los locales hosteleros de la ciudad.



### BAJAN



**Tabakalera**

Otro desaguisado más. Nuevos retrasos en la apertura del hotel y el restaurante-terraza. ¿Quién ha controlado las bases del concurso y la trayectoria de los adjudicatarios de los servicios de hostelería de este espacio tan singular?

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

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

Desde la Asociación estamos encantados de escucharte.

# Homenaje a hosteleros veteranos

La Fiesta Anual de Hostelería acoge todos los años un momento especialmente emotivo, que es el homenaje a los compañeros que dejan la profesión tras décadas de trabajo. Los seis premiados de este año atesoran dilatadísimas trayectorias en la hostelería guipuzcoana, y rodeados de familiares y amigos, recibieron el reconocimiento y el cariño que merecen. Desde estas líneas, ¡un fuerte abrazo y muchas felicitaciones a todos ellos!



## ❖ AMABLE ALONSO MARTIN

### RESTAURANTE ILARGI

“Me quedé enamorado de la fiesta”. Así define Amable Alonso lo que sintió durante el homenaje que se le tributó por su larguísima trayectoria profesional. “Sin duda, me queda un recuerdo espectacular”, añade.



Este “fanático” de la hostelería y la cocina, como se define, viajó desde su Extremadura natal a Euskadi con 17 años. Su familia, de origen humilde, salió del pueblo con lo puesto, pero él se hizo pronto un hueco en las empresas y fábricas guipuzcoanas en cuanto comprobaron su carácter luchador.

Tras pasar por otros empleos, como la construcción y los mataderos, entró en la hostelería a través del Vitorio donostiarra, donde empezó de cocinero. Desde entonces su éxito subió como la espuma, gracias también a la ayuda imprescindible de su esposa.

Tras alcanzar el reconocimiento por esta primera experiencia, se animaron a pedir un crédito y abrir su propio restaurante. Gracias al tesón de la pareja, el Ilargi de Intxaurrondo ha superado todos los obstáculos y se ha convertido en toda una referencia en el barrio. Tras tantos años de dedicación y empeño, llega ahora el momento de disfrutar del descanso en compañía de los suyos.

## *Casa Chopera* Insignia de oro

La junta directiva de Hostelería Gipuzkoa ha reconocido este año a la familia Chopera por su continuado apoyo al sector hostelero guipuzcoano. En el marco de la Fiesta Anual, el presidente Mikel Ubarrechena les entregó la insignia de oro de la asociación y agradeció a la saga familiar “su dedicación continuada en el tiempo y su compromiso con San Sebastián y Gipuzkoa, que ha engrandecido nuestro atractivo turístico”.



En su discurso, Ubarrechena recordó el trabajo y el espíritu luchador de Manolo Martínez Flamarique, padre y abuelo de los actuales empresarios que hoy dirigen la Casa Chopera. De igual forma, aplaudió la continuidad que han sabido darle al proyecto los herederos Pablo, Oscar y Manuel, hasta situar a la empresa en lo más alto del mundo taurino.

En su agradecimiento, interrumpido varias veces por los aplausos de los asistentes a la fiesta, Oscar Martínez “Chopera” puso en valor el trabajo realizado por su familia en la Plaza de Toros de Illumbe y se mostró orgulloso de poder contribuir a generar riqueza. De hecho, aseguró que un reciente informe desvela que las corridas de toros generan un impacto de 3 millones de euros anuales en la hostelería guipuzcoana. De igual forma, se mostró convencido de que la mayoría de los hosteleros apoyan la fiesta de los toros “por ser un motor económico y cultural de gran magnitud que aporta enormes beneficios a la sociedad y su economía”.

Mikel Ubarrechena agradeció especialmente a los Chopera el gesto de programar al maestro José Tomás en la próxima Feria Taurina de la Semana Grande de Donostia, la única que protagonizará este año en el norte de España. El diestro toreará en Illumbe acompañado por el rejoneador navarro Pablo Hermoso de Mendoza y Julián López “El Juli” ante toros de Garcigrande y Domingo Hernández a pie y de Fermín Bohórquez para Mendoza. Un cartel de auténtico lujo que los Chopera han querido regalar a Donostia en el año de la Capitalidad Cultural Europea.

## ❖ GERARDO CORNEJO

RK

Gerardo se queda con el "momento increíble" que supuso recibir el reconocimiento a toda su trayectoria "rodeado de familia y amigos", ya que además fue compañero de trabajo de muchos de los presentes en la Fiesta Anual. De las fotos que se proyectaron mientras se le tributaba el homenaje, se queda con las de grupo, como la de la inauguración del bar Erreka con su inseparable amigo Manolo Prieto.

Gerardo se enorgullece de ser un enamorado de la profesión, y aconseja a quien quiera iniciarse en el sector "que tenga mucha ilusión, porque es muy sacrificada. El contacto con el público es muy gratificante, pero tiene consecuencias, por ejemplo con la familia, y hay que saberlo llevar".

Con la autoridad que le otorga su larguísima experiencia, apunta que hoy en día existen establecimientos en los que no se trata como se debe al cliente: "Vivimos de ellos, y creo que habría que dedicarles una mejor atención, que se sientan más acompañados. Tendríamos que mejorar ese trato al cliente".

Se queda con los muchos amigos que le ha procurado la profesión, en la que se inició organizando banquetes de bodas, para entrar en 1965 en el emblemático bar Tiburcio de la parte vieja donostiarra. Y a partir de ahí, junto a su compañero Manolo, pasaron por el Bay Bay, el Danena, y el RK. Afirma sentir alivio por tener, por fin, todo el tiempo para disfrutar de los suyos, pero también tristeza por cerrar una etapa que tanto le ha enriquecido a lo largo de los años. Deja la profesión, sin duda, alguien que la ha querido mucho.



## ❖ ANICETO SANTIAGO SANZ

BAR ANICETO

La emoción que sintió Aniceto al recibir los premios fue enorme. "No me lo esperaba así, fue todo perfecto, un momento precioso", recuerda pasados unos días. Sobre todo, se siente agradecido por haber podido disfrutar de ese momento rodeado "de amigos de toda la vida".

Y es que la andadura del bar Aniceto es especialmente larga. 52 años lleva abierto este emblemático establecimiento regentado por la familia de Aniceto Santiago Sanz, ya que se inauguró en 1964, cuando tenía apenas 14 años y justo acabada de llegar a Donostia desde un pequeño pueblo de Navarra. Además recuerda con especial cariño esa inauguración, ya que su madre dio a luz a su hermano ese mismo día, "tal vez por miedo a lo que le venía encima", recuerda entre risas.

La hostelería ha acompañado a Aniceto durante toda su vida y defiende la profesión con orgullo. Recuerda infinidad de buenos momentos, como las visitas de los feriantes navarros, riojanos y aragoneses que, antes de ir a San Fermín, alegraban el barrio de Amara durante unos días. También cientos de artistas, comediantes y demás trabajadores relacionados con el mundo de la farándula inundaban por aquel entonces el Aniceto.

Con tantos momentos entrañables, no extraña que Aniceto afirme que volvería a elegir la hostelería como oficio y a Donostia como ciudad. Pero, eso sí, mientras aguarda a la jubilación de su hermano para cerrar esta etapa de sus vidas, apunta que se escapará de vez en cuando a disfrutar, por fin, de la paz del campo.



## ❖ MANUEL PRIETO ESPÍÑO

RK

Sobre todo, Manuel Prieto recuerda "la emoción de cuando sales a recibir el premio". El reconocimiento a sus 47 años de profesión, durante la Fiesta Anual de la asociación, supuso para él "el mejor marco posible". Se queda con todas las fotos que se proyectaron, pero sobre todo con las primeras "porque eran mis primeros pasos en la profesión", y con las últimas, que correspondían a su adorada nieta de cuatro meses.

A Manuel, o Manolo como le llaman sus amigos, la hostelería le viene de familia. De hecho, su abuelo estuvo trabajando en un hotel en Argentina, y su padre y hermano han estado vinculados al sector durante años.

Tras unos primeros pasos por cuenta ajena, pronto cruzaría su vida con quien, desde entonces, ha sido su compañero de batalla, Gerardo Cornejo. Sus caminos se cruzaron por primera vez en el restaurante Bay Bay de Donostia, y ya en 1989 decidieron montar su propio negocio, el Danena. En 1997 se mantuvieron unidos para llevar las riendas del RK y desde entonces la hostelería ha sido su vida. Manuel reconoce que esta profesión es la suya, y que no la cambiaría por otra, aunque admite que es muy sacrificada.

En el capítulo de agradecimientos, destaca todo el apoyo que ha recibido de la familia, incluso cuando le "regañaban" por trabajar demasiado. Pero más allá de los inconvenientes, prefiere quedarse con los increíbles momentos que ha vivido, sobre todo relacionados con su clientela, que con el paso del tiempo se ha convertido en su segunda familia.



## ❖ PATXI ETA CLOTI

GAROA TABERNA

Gipuzkoako Ostalaritza elkarteak egindako omenaldiaz aparte, sorpresa ederra izan zuten Patxi eta Clotik ekainaren 14ko festan. Urko semeak eta Olatz errainak musikaz lagunduriko bertsoak eskaini zizkieten jendaurrean.

Gaur egin daitekeena biharko ez uzteko dio Patxi; denbora aprobetxatu behar dela uneoro. Eta horretan dabil bikotea. Ahal denean oporrak hartzen dituzte; azkenak, Nojan. Eta bilobez gozatzeko aukera ere ez dute galtzen.

Gaztetan elkar ezagutu zuten, dantzan. Cloti Euskal Herrira etorri zen eta 1980an Garoa taberna ireki zuten, Azpeitian, Patxi ostalaritzan zuen esperientzia baliatuz. "Lan egiteko bizi eta bizitzeko lan egin" dute urte askoz, bi semeak eta negozioa aurrera ateratzeko. Familia handitzen joan da eta orain hiru bilobatxo ere badituzte. Egun, Arkaitz semeak du tabernaren lekukoa; beraz, Egaña-Calderon familiako oroitzapen ugariak bertan mantenduko dira.

Jaunartzeak, bataioak, ezkontzak... denetarik bizi izan dute Garoan. Aita Santua Loiolara etorri zeneko hura gogoan dute, baita beste pertsonai garrantzitsuen bisita ere. Momentu zailak ere izan dira tarteko, baina orain ongi daudela aprobetxatu nahi dute.

Lehenengo dantza horrek Patxiaren eta Clotiren bizitzak elkartu zituen. Hemendik aurrera, askoz ere dantzaldi gehiago egongo direlakoan, zoriontasuna eta osasuna opa diegu!





## STANDS PARTICIPANTES EN LA FIESTA ANUAL

La impresionante bodega Katxiña, en Orio, acogió el pasado 14 de junio una nueva edición de nuestra Fiesta Anual, en la que no faltaron los representantes de decenas de marcas amigas que nos expusieron sus productos. En pocas ocasiones hemos podido disfrutar este día en un marco tan espectacular, acompañado además de un tiempo excepcional que respetó toda la mañana. Sin duda, una jornada para recordar.



### ALUSALDU

AlusAldu presentó una paleta ibérica pura de bellota, de Piezas Nobles del Sur (Huelva), así como "chuleta de pulpo" ya cocida a la brasa, procedentes de pulpos de más de 7 kilos de peso. En su puesto también se podían degustar los vinos de Rioja Heras Cordón.

> [www.alusaldu.com](http://www.alusaldu.com)  
> Telf: 948 24 58 93



### ALVARO PARRA

Alvaro Parra ofreció en su puesto su principal especialidad, los curados de jamón, las carnes ibéricas y demás productos ibéricos. Como novedad de este año, ofreció a todos los asistentes a la fiesta un sabrosísimo tartar de solomillo ibérico.

> [www.alvaroparra.es](http://www.alvaroparra.es)  
> Telf.: 690 01 08 58



### ANGULA AGINAGA

La novedad de este año de Angulas Aginaga fue el bacalao, que presentó en una amplia gama. Destacaban los lomos y los filetes de bacalao, congelados al punto de sal. También tuvieron mucha aceptación en su puesto los pintxos preparados con salmón y gula, así como toda la gama Krissia.

> [www.angulas-aguinaga.es](http://www.angulas-aguinaga.es)  
> Telf: 607 65 02 56





## COMERCIAL SATRUSTEGI

Comercial Satrustegi presentó un amplio abanico de bodegas, como la riojana Muga, de la que ofrecen crianzas, reservas, colección especial, gran reserva, blancos e incluso cavas. Este año trajeron a la feria ribeiras y albariños de Carlos Villanueva, con la idea de seguir atendiendo la demanda creciente de vinos blancos.

> [www.comercialsatrustegi.com](http://www.comercialsatrustegi.com)  
> Telf.: 943 37 07 01



## COMERCIAL ULZAMA

Ulzama puso a disposición de los asistentes a la feria una degustación de jamón de bellota de Guijuelo, de Castro y González; anchoas artesanales de Aguirreoa; salmón ahumado Domínguez y vinos como un albariño de Santiago Ruiz y el D-12 de Bodegas LAN. También presentó conservas de La Catedral de Navarra, como espárragos o pimientos de piquillo confitados, entre otras delicias. Además, ofrecieron productos gourmet para la hostelería de Corpachef, como mangas (de brandada, de tapenade, cabracho, txangurro, bonito con piquillo...), boquerones y anchoas, croquetas y bolas, gildas o pasteles de pescado.

> [www.ulzama.com](http://www.ulzama.com)  
> Telf.: 94 636 38 36



## EXCLUSIVAS ARRIAGA

Arriaga acudió a la fiesta anual con caldos de dos bodegas nacionales: ruedas de Garciarevalo y riojas de Vivanco. Quienes se acercaron a su puesto disfrutaron del impresionante sabor del ibérico de Guijuelo elaborado a partir de cerdo ibérico de bellota de Cardisan, una marca que Arriaga posee en exclusiva en Gipuzkoa.

> [www.arriagaexclusivas.com](http://www.arriagaexclusivas.com)  
> Telf.: 943 55 61 62



## GAROA

Garoa aprovechó su puesto en la fiesta anual para dar a conocer la nueva sociedad Garia, que han formado junto con otro fabricante, Atrian Bakers, para la distribución de masas congeladas de pan y bollería. Además, su suculenta mesa presentaba productos de Navidul y Arias. Pero la sorpresa del día fueron los 'crocanrol', una nueva propuesta resultado de la fusión de la croqueta y el canelón, con una textura crujiente y orientada al aperitivo, al pintxo y al catering.

> [www.congelados-garoa.com](http://www.congelados-garoa.com)  
> Telf.: 943 72 57 32



## INSALUS

Insalus refrescó a los asistentes a la feria con su amplia oferta de envases y productos. En esta ocasión, en su stand se podían ver botellas con etiquetas personalizadas con motivo de la Capitalidad Cultural Europea de Donostia, el Jazzaldia o incluso Sanfermines, de la mano de Kukuxumusu, con botellines con tapón y etiqueta roja. Además, presentó su nuevo formato de un litro, más estilizado y con tapón a rosca.

> [www.insalus.es](http://www.insalus.es)  
> Telf.: 943 65 06 02



## COCA-COLA

Coca-Cola también estuvo presente en la fiesta anual, ofreciendo sus productos a todos los asistentes en una animada barra que fue muy visitada durante todo el baile.



## KATXIÑA

La anfitriona, la bodega Katxiña, instaló un puesto en el que se pudo degustar el exquisito txakoli que elaboran. Dos años después de la apertura de la bodega, esta bebida procedente de las parras de la variedad Hondarribi Zuri que siempre ha tenido la familia ha logrado hacerse su hueco. Hoy en día todos los restaurantes con estrella Michelin de Gipuzkoa la incluyen en su carta. Además, exportan ya a varios países europeos.

> [www.bodegakatxina.com](http://www.bodegakatxina.com)  
> Telf.: 617 90 94 74





## LUKAN GOURMET

Lukan Gourmet preparó un stand en el que destacaba la oferta de pimientos rellenos, con una gama de sabores para el relleno que incluye atún, ibérico, carne, bacalao, chipirón y txangurro. También ofrecieron una degustación de su salsa a base de emulsión de piquillo, que se suma a una propuesta que están comercializando ya a toda España, México y Estados Unidos.

> [www.zencocina.com](http://www.zencocina.com)  
> Telf.: 943 058 448



## MERKASINDO

Merkasindo incluyó en su stand vinos como el crianza Viuda Negra, el crianza Cueva de Lobos, y el blanco Anahi, todos ellos de Javier San Pedro Odega. También presentaron jamón de bellota, palera reserva, el crianza Carlos Serres y el moscato Canei, con seis variedades. Y también se pudo probar el treixadura do ribeiro Colección 68 de Viña Costeira, la ensalada de quinoa de Carretilla y el aceite de Oliva virgen extra con sabor a tabasco de Pons.

> [www.merkasindo.com](http://www.merkasindo.com)  
> Telf.: 943 13 32 13



## OKIN

Okin presentó su nueva línea especial para hostelería, que precisa únicamente de 5 minutos de horno para estar listo. Lleva más precocción de lo habitual para facilitar la labor del hostelero, y se presenta en formado de pequeñas cajas con el producto congelado para hacer también más cómoda su conservación.

> [www.okin.es](http://www.okin.es)  
> Telf.: 943 59 01 92



## SAN MIGUEL

Mahou San Miguel tampoco quiso perderse la fiesta anual y un año más estuvo presente con su oferta de productos, que en esta ocasión incluía la cerveza rubia, la cerveza con limón, la opción sin alcohol y la tostada Maestro, con doble lúpulo. De hecho, estas cervezas también pudieron probarse durante el baile posterior a la comida.

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



## OTORDU

El jamón puro de bellota Arturo Sánchez, así como los embutidos y los ibéricos de bellota de raza 100% pura acapararon la atención en el stand de Otordu, que también sirvió a los visitantes el ribera Doble R de Bodega San Mamés. En concreto, se pudo probar el rosado, 100% tempranillo, tinto joven, roble, crianza y selección.

> [www.otordu.com](http://www.otordu.com)  
> Telf.: 943 88 77 55



## VILLVERDE

Distribuciones Villaverde presentó este año en la feria un original formato para la elaboración de zumos naturales en hostelería con gran comodidad, con el nombre Smoothies. Consiste en la preparación de bolsas congeladas con trozos de fruta ya cortada, mezclada según distintas combinaciones y preparada para ser echada directamente a la licuadora junto con un chorro de zumo de manzana.

> [www.grupoestrellapolar.com](http://www.grupoestrellapolar.com)  
> Telf.: 943 55 22 77



## Ambiente en la feria

El exterior de la bodega Katxiña, de Orio, proporcionó un espacio impresionante para celebrar una de las ferias con mejores vistas que recordamos. Los asistentes a la fiesta anual pudieron disfrutar de un rato muy agradable degustando las bebidas y probando deliciosos productos gourmet. Y por si fuera poco, el tiempo respetó todas las horas de la mañana, justo para poder celebrar la feria al aire libre en el mejor ambiente.



## Camaradería durante la comida

El delicioso menú que ofreció Katxiña incluía una ensalada de bogavante atlántico con vinagreta de cebollino y olivas negras, crêp de hongos con emulsión de piquillos, y sobre todo, un espectacular rodaballo a la brasa marca de la casa; sin olvidar la selección de vinos y la sabrosísima tarta milhojas de postre. Y además, con momentos muy emotivos durante los homenajes tributados a nuestros compañeros recién jubilados. ¡Sin duda, una comida perfecta!



## De fiesta

La pista de baile dio continuidad a la fiesta, en la que, como novedad, se instaló una ruleta para que todos los asistentes pudieran probar suerte y ganar premios. La diversión se prolongó hasta la noche, ya que en esta ocasión también estaba prevista una cena con otro menú excepcional: ensalada de tomate del país con bonito, txuleta de vacuno extra con ensalada verde y pimientos del piquillo de Lodosa, y brochetas de queso Idiazabal con dulce de membrillo e hilos de miel. ¿Puede haber un fin de fiesta más dulce?



# El proyecto "brillante de la higiene" de ClymaGrup garantiza la limpieza en cocinas profesionales

**DESDE HACE APROXIMADAMENTE DOS AÑOS, LA EMPRESA DE LIMPIEZA CLYMAGRUP** está llevando a cabo su plan 'Brillante de la higiene', que tiene como objetivo identificar prácticas de excelencia en el sector de la higiene y limpieza en las cocinas de los establecimientos hosteleros. Hoy en día, aunque es una certificación de reciente creación, más de 20 establecimientos cuentan con el título que avala la limpieza y desinfección de su local, entre los que se encuentran los restaurantes Etxanobe, Bilbao Berria, Parrillas del Mar o el Zortziko. Gracias a este certificado, el cliente puede tener la seguridad de que en dicho establecimiento hostelero las cocinas se encuentren impolutas, evitando así cualquier tipo de contaminación de los alimentos que pueden acarrear serios problemas de salud a los comensales.

Y es que los hosteleros siempre tenemos que tener presente la importancia que tiene la higiene en nuestras cocinas. Los elementos sucios y una zona descuidada pueden favorecer la aparición en los alimentos de gérmenes perjudiciales para la salud de los clientes. Además, es de vital importancia recordar que las malas condiciones higiénicas del local pueden llegar a producir enfermedades en la propia plantilla, lo que conllevaría costosas consecuencias para el negocio. Sumados ambos factores, es



A pesar de ser una certificación de reciente creación, más de 20 establecimientos cuentan ya con el título que avala la limpieza y desinfección de su local.



evidente que además de ser un foco de posibles enfermedades, el negocio se expone a una pésima publicidad por el boca a boca.

El 'Brillante de la Higiene' pretende evitar estos problemas, garantizando al mismo tiempo un compromiso total de la empresa de restauración en cuanto a la calidad de la higienización en el establecimiento. Es el primer y único certificado a nivel nacional que refleja y valida las excelentes prácticas de higiene en las cocinas de bares y restaurantes.

De igual forma, se debe subrayar que con este servicio no sólo se mejora la seguridad de los alimentos y la

calidad del servicio, sino que la empresa asegura que gestionando bien la limpieza del establecimiento se pueden reducir los costes, ya que la cocina se mantiene siempre en las mejores condiciones higiénicas.

Para ser uno más de los establecimientos que ya cuentan con este certificado de higiene, debes tener en cuenta estos pasos:

1. Punto de arranque del proyecto. Limpieza y desinfección global de la cocina del establecimiento; si es anual el certificado será "Plata", si es semestral será "Oro".

2. Validación analítica de la higienización realizada por biólogos de ClymaGrup.

3. Entrega del manual para el mantenimiento de "El Brillante de la Higiene": Metodología, registros y acciones correctoras.

4. Cotejo del cumplimiento de lo contemplado en el espíritu del certificado.

5. Concesión final del certificado.

Para cualquier duda, puedes echar un vistazo a su página web [www.clyma.com](http://www.clyma.com), <http://clyma.com/servicios/limpiezas-especiales/limpieza-de-cocinas-industriales/>

También puedes solicitar más información a través del 944 15 10 22 o enviar un email a [clyma@clyma.com](mailto:clyma@clyma.com)

# ¿Cómo gestionamos el éxito de las ciudades?

**LA POPULARIDAD DE SAN SEBASTIÁN COMO DESTINO TURÍSTICO** ha ido en aumento durante los últimos años, y la capitalidad europea ha confirmado esta tendencia. Con la intención de analizar las consecuencias y los retos que plantea el crecimiento del turismo se celebró el pasado 15 de junio en los Cursos de Verano de la UPV/EHU el encuentro '¿Cómo gestionamos el éxito de las ciudades? Bases para un desarrollo sostenible del turismo urbano y de su territorio'.

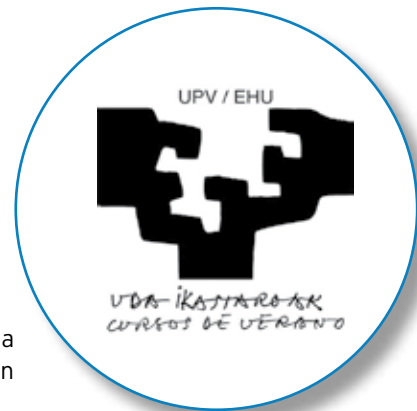
En las conferencias se puso de manifiesto la necesidad de conciliar las oportunidades para el desarrollo que brinda el éxito turístico con la capacidad de acogida de la ciudad, que podría verse desbordada al carecer de recursos para recibir a tantos visitantes. Desde las instituciones, el diputado de Cultura, Turismo, Juventud, Deportes y Cooperación Denis Itxaso anunció que uno de los objetivos es extender el flujo turístico al resto de la provincia, así como tra-

bajar para mejorar la oferta y demanda del turismo en temporada baja.

Por otra parte, Iñaki Gaztelumendi, Consultor Estratégico en el Sector Turístico, abogó por analizar cuál es la capacidad de acogida física, económica, social y cultural de cada ciudad, ya que ésta es limitada y el turismo masivo puede generar problemas. El mayor de estos problemas sería que la ciudad se centrara en los visitantes y se olvidara de los propios habitantes. De todos modos, el experto

defendió que, en general, el aumento de turistas es extremadamente positivo por las ganancias económicas y el enriquecimiento cultural que supone.

El encuentro sirvió también para aprender de la valiosa experiencia de ciudades como Berlín y Barcelona en la gestión de millones de visitantes.



**SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU**

AVENIDA DE ZURRIOLA 0 – 20002 DONOSTIA – Tfno. 943 00 47 20 [www.sgae.es](http://www.sgae.es)

**sgae**

# La Diputación presenta el plan de inclusión social Elkar-Ekin, que beneficiará a personas en peligro de exclusión

## LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA PRESENTÓ EL PASADO 21 DE JUNIO SU NUEVO PLAN

dirigido a mejorar la atención a personas en riesgo de exclusión o en riesgo de padecerla. De la mano de diversas instituciones, universidades y entidades del tercer sector, entre ellas Hostelería Gipuzkoa, el plan generará oportunidades para aquellos que necesiten una inserción laboral y social, gracias a programas específicos adaptados a cada uno de los casos. Calculan que más de 1.500 personas en peligro de exclusión podrán beneficiarse de esta nueva acción, que tiene entre otros objetivos que Gipuzkoa llegue a ser el territorio con menos desigualdad social a nivel europeo.

Nuestra asociación ha mostrado su apoyo a este plan, para poder luchar contra la desigualdad desde la colaboración público-privada. Además, en la presentación fue citado el turismo como uno de los sectores que más activamente puede contribuir a la causa, y se subrayó la hostelería el eje fundamental del sector turístico guipuzcoano. De igual forma, teniendo en cuenta que el turismo en el territorio se está convirtiendo poco a poco en el motor principal de generación de empleo, Hostelería Gipuzkoa apuesta por llevar a cabo este plan de inclusión social, sin tener que rebajar la competitividad de las empresas ni el atractivo del territorio.



El diputado general guipuzcoano, Markel Olano, y la diputada foral de Política Social, Maite Peña, presentaron Elkar-Ekin acompañados de Asunta Ayerdi, de Emaús Fundación Social, y Jon Zulaika, de Hostelería Gipuzkoa.



Firma del protocolo de colaboración del plan Elkar-Ekin, en el que han tomado parte Hostelería Gipuzkoa, Emaús, Lanbide, Gobierno vasco, Diputación Foral de Gipuzkoa, Ayuntamiento de Donostia, Cáritas, Gureak, Cruz Roja, Peñascal, Sartu, Fundación Secretariado Gitano y la Universidad de Deusto.

El sector del turismo es la clave para que parados y gente excluida en la sociedad logre un empleo, abriendo primero un proceso de exploración en el sector hostelero y hotelero, con el objetivo de identificar las tareas que no requieren de una alta formación.

En resumen, el plan cuenta con cinco propósitos:

- Mejorar la atención a personas en exclusión social.

- Favorecer sus oportunidades de empleabilidad.

- Promocionar e impulsar proyectos de cohesión y activación inclusiva.

- Reforzar la coordinación con el resto de integrantes de la red de protección social, con especial atención en reforzar el ámbito socio-sanitario.

- Lograr el apoyo de la sociedad guipuzcoana, reforzando la comunicación a través de la sensibilización.

Para facilitar la empleabilidad de las personas atendidas, Hostelería Gipuzkoa ha firmado un convenio de colaboración con la Diputación que pretende valerse de uno de los motores clave de la generación de empleo de la economía de Gipuzkoa, para que sin que descienda la competitividad del sector hostelero, el del turismo sea otro campo que facilite la inserción a personas en exclusión.

# Establecimientos hoteleros, pensiones y campings hacen sus predicciones de cara al verano

1. ¿Cuáles son sus expectativas para el verano de este año?
2. ¿Han realizado alguna planificación o ampliación de servicios de cara a este verano?
3. ¿Qué demandarían a las instituciones?

1. Zer aurreikuspen duzue udarako?
2. Aldaketarik egin al duzue udarari begira? Eskaintza edo proposamen berririk al duzue?
3. Zer eskatuko zeniekete instituzioei?



## Hotel Villa Goro

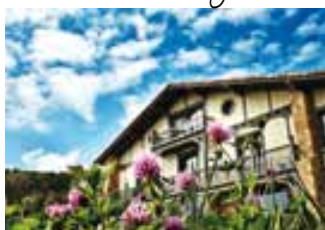


**1.** Las expectativas son muy buenas de cara al verano. De todos modos, el año pasado llenamos el hotel, por lo que no podemos mejorar nuestra marca. Lo que sí contemplamos es una subida de precios que nos permita aumentar los ingresos.

**2.** No hemos realizado grandes cambios aparte de las habituales reformas para reinvertir en el negocio y ofrecer un mejor servicio. Hemos hecho obra en el bar y la recepción del hotel, y mejoras en las habitaciones con el añadido de nuevos elementos decorativos.

**3.** En general, estamos contentos con la promoción de la ciudad que se ha hecho desde las instituciones. Creemos que el cliente más interesante es el británico y el estadounidense y que resultaría de ayuda centrarse en campañas para atraer estos visitantes.

## Hotel Iturregi



**1.** Tenemos expectativas de superar el número de visitas del verano pasado. Vemos que la gente está reservando con más antelación, por lo que hacemos una mejor previsión.

**2.** No tenemos restaurante, pero como novedad, este verano vamos a ofrecer una carta sencilla de productos locales para picar al mediodía y por la noche. Es un servicio que facilitaremos a nuestros huéspedes y, para poder ofrecerlo, hemos contratado a dos nuevos empleados.

**3.** Demandaríamos una mejor señalética para el hotel, ya que se encuentra en una zona de protección rural y únicamente tenemos una señalización permitida. También apuntaríamos el problema de la creciente oferta de pisos particulares en alquiler, que no tienen la misma reglamentación y obligaciones que un hotel pero se pueden promocionar online como si lo fueran.

## Iriarte Jauregia



**1.** Udaberria nola joan den ikusita, uda zoragarria espero dugu. Udarak beti izaten dira oso onak, hotela %90 inguru betetzen baitugu, baina aurre martxotik aurrera hobera egin dugu nabarmen.

**2.** Aldaketa asko egiten ditugu urtetik urtera, gure proiektua dinamikoa izatea nahi baitugu. "Emozioen ostalaritza" egiten dugu, beti esperientzia aberasgarrien bila. Konkretuki, oso pozik gaude Bailara jatetxearekin eta hotel gastronomikoaren kontzeptuarekin. Horretaz gain, bistrot bat sortu dugu eskaintza gastronomikoa zabaltzeko.

**3.** Eskaera baino gehiago, hausnarketa bat egin nahiko nuke. Euskal Herriko ostalariok lan handia eta ona egin dugu. Nahiz eta turismoa igo, produktuaren kalitatea mantendu egin beharko genuke eta lanbidearen ardura zaindu. Garena izateari uzten badiogu, jendeak etortzeari utziko dio.

## Hotel Leku Eder



**1.** Hotel txikia denez eta udan bete izaten dugunez, ez dugu hobetzeko tarterik ikusten. Nabaritu duguna da martxotik aurrera jende gehiago izan dugula eta azkeneko hilabeteak oso onak izan direla. Turista mota desberdina jasotzen dugula ere ikusi dugu: ohi baino estatubatuar, australiar eta ingeles gehiago.

**2.** Ez dugu aldaketa handirik egin, eguneroko mantentze lanak alde batera utzita. Noizean behin gure web-orrian eskaintzak egiten ditugu, baina jende gutxi espero dugunean soilik.

**3.** Instituzioetatik promozio ona egiten ari direla uste dugu. Kultura eta ohitura desberdinekin eta lurrarekin lotutako turismoa bultzatzeko lan ona egiten ari dira. Horretaz gain, legea betetzen ez duten apartamentu turistikoaren kontrola eskatuko genuke. Berdintasuna egon beharko luke zergak ordaindu eta araudia betetzeko garaian guztiek aukera berdina izan ditzagun.



Casi la totalidad de establecimientos coinciden en su optimismo. Las reservas han comenzado antes y los meses de julio y agosto tienen un altísimo porcentaje de ocupación

## Hotel Arrizul



**1.** Las expectativas de cara al verano son mejores que las del año pasado. Es cierto que la ocupación no puede subir más porque el verano pasado llenamos el hotel, pero las reservas se han adelantado y esto nos permite afrontar el período estival con mayor tranquilidad. La ocupación hotelera en Donostia es casi imposible de mejorar. En los meses de julio y agosto alcanza el 95%.

**2.** No hemos realizado grandes cambios, pero estamos preparando la ampliación de las instalaciones para después del verano.

**3.** Demandaría una mayor lucha contra la competencia desleal para que todos juguemos con las mismas cartas. Los pisos de alquiler son ilegales, deberían pagar impuestos igual que hacemos nosotros y ser regularizados e inspeccionados. En cuanto a la promoción de la ciudad, creo que se está haciendo correctamente. De todos modos, sería de gran ayuda que apostaran por el aeropuerto para atraer un mayor número de visitantes.

## Hotel Arbe



**1.** Aurtengo uda hobeia izatea espero dugu, eguraldiak laguntzen badu behintzat. Badirudi ekonomikoki egoera hobeto dagoela leku batzuetan, eta egoera politikoa ere baretu egin da Euskal Herrian. Horrek kanpoko jendea lasaitu egiten du. Urtean zehar gure bezeroak langileak izaten dira batik bat, baina udan bezero mota aldatu egiten da eta oportetan dagoen jendea iristen zaigu batez ere.

**2.** Ahal den heinean, egunetik egunera hotela berritu eta hobetu egiten dugu. Oraitxe, gorputza lehortzeko plantxa erosi berri dugu eta Europako Ecolabel ingurumen babeserako sarean sartzear gaude, European oso baloratua da sare hori, eta guretzat erronka handia da.

**3.** Europarekin alderatuta, askoz diru-laguntza gutxiago jasotzen ditugu instituzioetatik. Hiriburutik kanpo seinaileak jartzeko arazoak izaten ditugu gainera, eta turismoa Donostiara bideratzen da gehienbat, herrien sustapena alde batera utziz.

## Hotel San Prudentzio



**1.** Lehengo urtean baino azkarrago betetzen ari da; beraz oso udara ona izango dela igartzen dugu. Azken udan hotela bete genuen, baina bezeroek beranduago deitzen zuten. Aurten, iraila bukaerara arte dena hartuta dugu jadanik.

**2.** Terrazan hobekuntzak egiteaz gain, baditugu hainbat proiektu. Adibidez, arrakastatsua izan dira ardo eta pintxo dastaketak egiteko bodega edo tabernekien elkarlanean egin ditugun eskaintzak. Horretaz aparte, kalitatezko produktu lokalak izango dituen 'txoko gourmeta' jarri nahi dugu udarari begira, bezeroek terrazan bazkaldu edo afaldu dezaten.

**3.** Hotel txikia dugunez, ez dugu arazorik izaten gelak betetzeko. Hala ere, egia da lehiakortasun desleiala ez dela bidezkoa, batez ere ostalariorik bete behar dugun legedi zorrotza kontuan hartuta.

## Hotel Ungaga Plaza



**1.** El hotel está completamente lleno de cara al verano, por lo que tenemos unas expectativas excelentes. En los meses de julio y agosto tenemos la ocupación al 95%, una cifra bastante mejor que la del verano pasado. Calculamos que ha habido en torno a un 10% de aumento en el número de reservas.

**2.** Como novedad, hemos subido los precios para los meses de verano. No lo hicimos el pasado porque a lo largo del año solemos recibir grupos y tenemos una clientela bastante estable.

**3.** Destacaría la dificultad que tenemos para recibir subvenciones de las instituciones. Diría que es algo muy complicado o prácticamente imposible.

Muchas establecimientos coinciden en demandar un mayor compromiso por parte de las instituciones en el control de la competencia desleal

### *Pensión Iruñe*



1. La pensión se llenará como todos los veranos, y una vez que has llenado, hay poco margen de mejora. La primera quincena de mayo y junio ha sido especialmente buena, con mucha afluencia de clientes franceses. Esperemos que el tiempo ayude, que es uno de los ingredientes más importantes para que los visitantes se acerquen.
2. La verdad es que no hemos realizado grandes cambios y la oferta es la misma que la del año pasado.
3. No tenemos grandes demandas. Es cierto que se percibe mucho turismo de portales, pero en verano la ciudad está saturada y, por ello, nuestro trabajo continúa en la línea habitual y no percibimos que la competencia desleal nos perjudique.

### *Pensión C7*



1. En línea con años anteriores, las expectativas son optimistas. De todos modos, es una realidad pendiente de concretar, ya que existe una tendencia a recibir reservas a última hora.
2. Nuestra vocación es la calidad en lo que ofrecemos al cliente y en nuestro desempeño, que debe traducirse en un servicio impecable. Le damos una gran importancia tanto a lo tangible, como la limpieza o la facilidad de horarios, como a lo intangible del trato cercano y amable con el cliente.
3. Sin lugar a dudas, abogamos por una regulación de nuevas fórmulas de alojamiento con las que queremos convivir. Esto debe centrarse en la definición de una normativa clara, sencilla y eficaz y en su seguimiento y control. Por otro lado, pediríamos una intensa labor de divulgación de la marca Donostia y Gipuzkoa, orientada al posicionamiento de turismo de calidad que permita una atemporalidad del visitante a nuestra tierra. Por último, demandaríamos un impulso definitivo a una mejora de comunicaciones a través del tren de alta velocidad y un enlace aéreo con otras ciudades españolas y europeas.

### *Pensión Artea*



1. Estamos esperanzados. La tónica es tan buena como en años anteriores, con muchas reservas para julio y agosto. Una vez que llenas tampoco se puede hacer mucho más, y vamos en esa dirección. La única mejora que hemos percibido es que este año las reservas han empezado un poco antes.
2. No hemos realizado grandes cambios. El establecimiento es nuevo, por lo que no lo hemos visto necesario.
3. Nuestra principal demanda sería la de cambiar la denominación de 'pensión', que consideramos que tiene unas connotaciones muy negativas que no se corresponden con la calidad que ofrecemos. Las pensiones de hoy en día merecen una categoría que no se asocie a la mala fama y la pobreza de las pensiones de antaño. Creemos que la denominación de 'hostal' se adecuaría mucho mejor al nivel de nuestros servicios e instalaciones.

### *Pensión Larrea*



1. La verdad es que no hemos notado grandes diferencias respecto al verano pasado. Los meses de julio y agosto siempre son muy buenos y conseguimos completar todas las habitaciones. El mes de mayo ha sido bueno, pero en junio no ha ido del todo bien, quizá porque el tiempo no ha acompañado. Con la capitalidad europea se ve más gente en la ciudad, pero puede que sea un tipo de clientela que vaya más a hoteles que a pensiones porque no hemos notado la mejora.
2. No hemos realizado ningún cambio desde el año pasado.
3. Nos parece justo demandar que los pisos particulares que se alquilan a los turistas se regularicen para que podamos competir en igualdad de condiciones. Desde las instituciones nos dicen que se están tomando medidas, pero no vemos que sea así. Deberían pagar impuestos, como hacemos los demás establecimientos. Esto también favorecería al Ayuntamiento y a todos los ciudadanos. No podemos subir los precios porque sería imposible competir con estos pisos irregulares.

## Pensión Lagunak



1. Junio ha sido un mes buenísimo, con un porcentaje de ocupación mayor que el de otros años. El tiempo ha sido inestable, pero es un buen mes en Zarautz porque se celebran muchos eventos. Al igual que el verano pasado, las reservas de julio y agosto avanzan a buen ritmo. De todos modos, en los destinos de playa decide el tiempo, así que la afluencia de turistas dependerá mucho de que haga bueno y de que no haya cancelaciones por mal tiempo.

2. En temporada baja hacemos ofertas combinadas de comida o cena, pero en verano nos limitamos a trabajar lo mejor que podemos, a adaptarnos a las festividades y a mantener el buen nivel de nuestro asador.

3. Estamos muy satisfechos con el trabajo que se hace desde Basquetour y las oficinas de turismo para promocionar la comarca de Urola Costa y el pueblo de Zarautz. Nuestra demanda tendría que ver con el problema de la competencia desleal y los alojamientos sin declarar. Hasta cierto punto entendemos que en época de crisis la gente se busque la vida, pero desmerecen el trabajo de los profesionales que llevamos años ofreciendo un buen servicio. Consideramos que las instituciones no perciben este problema como deberían.

## Camping Zumaia



1. Nuestro verano va a ser mucho mejor que el anterior porque nuestra situación es un poco excepcional. Abrimos hace poco más de un año, por lo que el verano pasado no nos conocía mucha gente. Poco a poco se nota que nos estamos dando a conocer y que el camping se está empezando a llenar.

2. Llevamos muy poco tiempo abiertos, pero nos ha dado tiempo para realizar algunos cambios. Por una parte, hemos empezado a publicitarnos en guías y páginas web holandesas exclusivas del mundo del camping que evalúan alojamientos para ofertarlos en su país. Esto nos ha ayudado, sobre todo en temporada baja, ya que por un precio cerrado al turista de camping le sale más económica la estancia. Por otra parte, el año pasado fuimos el primer establecimiento de alojamiento en Euskadi en conseguir el Sello de Turismo Familiar.

3. Nuestra principal demanda tiene que ver con la regulación de las zonas de autocaravanas en los municipios. No estamos en contra de que existan estas zonas siempre y cuando estén reguladas y controladas, al igual que las zonas para aparcamiento y acampada. Además, nos consta que a este sector también le interesa esta regulación, ya que en la mayoría de los casos estas zonas están ubicadas en lugares peligrosos e inadecuados, entre fábricas y sin ningún tipo de servicios.

## Camping de Igueldo



1. Creemos que va a ser una buena temporada, mejor que la del año pasado. Tenemos la sensación de que está llegando más gente y de que vamos a continuar en esa tónica, aunque en los campings dependemos mucho del tiempo. En agosto siempre llenamos, pero julio es un mes determinante en el que el mal tiempo nos puede hacer perder clientes.

2. Hemos realizado algunos cambios en las instalaciones. Entre otras cosas, hemos hecho una obra importante para construir una piscina y vamos a instalar diez 'mobile homes' o casas móviles.

3. No tenemos grandes demandas. Creemos que en cuestión de señalética se ha mejorado. Lo único que destacaríamos es la lucha contra el intrusismo y la competencia desleal, condición indispensable para que todos podamos competir en igualdad de condiciones.

## Gran Camping Zarautz



1. Aurtengo uda hobea izango delako esperantza dugu. Hurrela dirudi behintzat, ondo hasi baikara hilabete honetan dei eta bezero gehiagorekin. Lehengo urtean, garai honetan ez zebilen hainbeste jende eta uztaila eta abuztura arte ez zen kanpina bete. Uztaila eta abuztua beti dira hilabete onak, baina ekaina eta iraila zailagoak dira betetzen. Eguraldiak asko mugatzen gaitu kanpinetan eta denbora gutxirekin jakiten dugu normalean ona edo txarra egingo duen.

2. Instalazioak oso ongi eta berrituta ditugunez, ez dugu gauza handirik egin aurtén. Orain dela pare bat urte inbertsio handia egin genuen eta oso egoera onean daukagu dena. Hori dela eta, mantentze lanez gain, ez dugu aldaketa nabarmenik egin.

3. Ez dugu eskaera berezirik. Gauzak ongi doazela iruditzen zaigu orokorrean.

# Nuevo baremo de valoración de daños en accidentes

**DESDE PRIMEROS DE AÑO LA NORMATIVA QUE REGULA** las indemnizaciones por accidente o muerte de trabajadores ha cambiado, por lo que los establecimientos que tengan trabajadores por cuenta ajena deben revisar la cobertura que ofrece su póliza de Responsabilidad Civil.

El pasado 1 de enero entró en vigor la Ley 35/2015 que aprueba el nuevo baremo de valoración de daños en accidentes de tráfico y que resulta ser el mismo que se aplicará, en caso de accidente o muerte de trabajadores, para fijar la indemnización que pueda proceder por el empresario. Comoafortunadamente no es un caso

corriente, se debe recordar lo siguiente:

1. Esta cobertura se incluye siempre en la póliza de Responsabilidad Civil del empresario, que diferencia entre RC por Explotación, y RC Patronal, por lo que no se trata de una póliza de seguro distinta.

2. La RC Patronal, como bien dice su nombre es la que corresponde al empresario. Evidentemente, primero pagaría la aseguradora y si algo faltase, deberá pagarlo el/los propietarios de la empresa.

En general las indemnizaciones por fallecimiento se incrementan un 50%, las compensaciones por secuela suben un 35% y por lesiones en un 12,8%.

En el caso de las lesiones permanentes (secuelas), se refuerza especialmente la situación del gran lesionado que quede con discapacidades que requieran apoyos intensos para su autonomía personal, indemnizando los perjuicios y los gastos asistenciales futuros (daños emergentes).

Al mismo tiempo, se incorpora un sistema objetivo para calcular las indemnizaciones por lucro cesante, y por primera vez se tiene en cuenta a las personas que se dedican a las tareas del hogar, y al impacto en la capacidad de trabajo futuro de estudiantes y menores que aún no se han incorporado al mercado laboral. (Se regula expresamente el "latigazo

cervical" en el apartado de las lesiones temporales).

Se establecen cinco categorías de perjudicados: Cónyuge, Ascendientes, Descendientes, Hermanos y Allegados (que han convivido familiarmente con la víctima al menos los últimos 5 años, siendo especialmente cercana a ella en parentesco o afectividad).

Desde la correduría de seguros NAHIA21 nos informan de que han estado trabajando sobre el seguro de RC y ya tienen disponible esta nueva cobertura para aquellos asegurados que lo deseen. Para más información, el servicio está a disposición del asociado en la sede de Hostelería Gipuzkoa los lunes de 11:00 a 13:00 y en sus oficinas en calle Amezketa 7, entresuelo izquierda de Donostia (Teléfono 943-454446).



**GANBOA**  
Centro Gráfico

www.ganboa.com

*impresores  
por naturaleza*



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

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



**tú & makro**

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

# Barazkigintza ekologikoa eta tokikoa sustatuko du Kafe Botanikak



Donostiako establezimenduak Hernaniko Karabeleko ekonekazaritza-etxaldeko produktuak barneratu ditu kartan. Horrela, nekazaritza ekologikoa bultzatzeaz gain kolektibo bereziei babesa emango die

**KAFE BOTANIKA ELKARLANEAN HASI DA KARABELEKO EKONEKAZARITZA-ETXALDE** esperimentalarekin, tokiko baratzezaintza ekologikoa sustatzeko eta buruko osasun arazoak dituzten pertsonen errehabilitazioa, gizarteratzea eta laneratzea xede duen proiektua bultzatzeko helburuarekin. Lankidetzaz hitzarmenaren aurkezpenaren, ekainaren 9an, nekazaritza-sektoreko hainbat ordezkari izan ziren; besteak beste, Euskadiko Nekazaritza

eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluko koordinatzaile Xabier Lejarzegi.

2013. urtean ireki zutenetik, Kafe Botanikak gertuko eta kalitate goreneko lehengaiak erabiltzeko ahalegina egin du. Elkarlan berriarekin, osagai ekologikoen eta KM0koen aldeko apustua indartu du. Zehazki, 'Karabeleko' izeneko entsalada barneratu du bere kartan, oso-osorik Hernaniko etxaldean landatutako barazkiekin osatua.



Botanikako arduradun Fito Plazak jakinarazi duenez, ekainaren 1etik eskaintzen duten entsalada berriak bezeroen harrera ona izan du, zaporea, kalitatea eta gertukotasuna baloratzen baitute.

2014. urtetik barazkigintza ekologikoaren ezagutza eta kontsumoa hedatzeko

lanean dihardu Karabeleko. Ahaztuak dauden edo gutxi ezagutzen diren espezie eta barietateen portaera aztertzen dute Hernaniko etxaldean, baratzezain, ostalari eta kontsumitzaileei ezaugarri organoleptiko berritzaile eta erakargarriak dituzten barazkiak eskaintzeko.



**15% DESCUENTO**  
**PARA LOS TRATAMIENTOS DE**  
**DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN**

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

**TOLERANCIA CERO**  
**CONTRA LAS PLAGAS**



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

# Programa JABE IZAN: ayudas a la contratación de jóvenes en los sectores de hostelería, comercio y turismo



**EL PROGRAMA DE AYUDAS JABE IZAN, OFRECIDO POR FOMENTO SAN SEBASTIÁN** y gestionado desde nuestra asociación a través del Grupo Cei, es parte del marco del plan de impulso económico Donostia-San Sebastián Up! 2016, que apuesta por la innovación y el desarrollo cohesionado de ciudadanía, empresas y barrios, con el objetivo de superar las dificultades que entraña la incorporación al mundo laboral de las personas

jóvenes desempleadas.

El objetivo principal de este programa se basa en las necesidades del tejido empresarial y combina las dos claves para la incorporación de jóvenes al mercado laboral:

1. Incentivos económicos a las empresas para la contratación de estos.
2. Formación especializada para los jóvenes.

Para fomentar la incorporación de los jóvenes al sector

laboral, el programa pone a disposición de las empresas ayudas a la contratación, específicamente a empresas con centro de actividad en la ciudad de San Sebastián, cuya actividad se realice en los sectores de Hostelería, Comercio y Turismo.

Los conceptos a subvencionar y cuantía de las ayudas son las siguientes:

- 6.000 euros para subvencionar contratos cuya du-

ración sea igual o superior a 6 meses con jornada laboral al 100%.

- 4.500 euros para subvencionar contratos cuya duración sea igual o superior a 6 meses con jornada laboral del 75%.

• Los gastos subvencionables son nómina (a excepción de los conceptos de vacaciones y dietas) y Seguridad Social de los 6 primeros meses de contrato.

Las personas contratadas deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Tener entre 16 años y 29 años en el momento de la contratación y que estén inscritos previamente en el Sistema de Garantía Juvenil.

- Las contrataciones deben realizarse entre el 1 de enero de 2016 y el 31 de diciembre de 2016.

- Deben estar empadronadas en San Sebastián y/o haber participado en alguno de los itinerarios desarrollados dentro del Programa de Empleo Juvenil Jabe Izan y denominados Murgil, Ekin y Lortu.

- Se podrán otorgar como máximo tres ayudas por cada persona beneficiaria.

Para más información, no dudéis en llamar al Grupo CEI, que será quien os ayude a gestionar la ayuda y resolver cualquier duda: 943 21 53 64 (preguntar por Marcos).

## clyma

GRUP, S.L.

**COCINA LIMPIA = SALUD Y SEGURIDAD**

PROPONEMOS LA SOLUCIÓN DEFINITIVA PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE SU COCINA

En Clymagrup nos encargamos de la gestión de la limpieza e higiene de su cocina aplicando planes periódicos trimestrales, semestrales o anuales

- Limpieza general de cocina
- Limpieza de conductos y campaña de extracción
- Limpieza y reposición de filtros
- Eliminación de olores
- Tratamiento de plagas
- Analíticas microbiológicas
- Certificados



**10% DTO. HASTA 31/12/2016**

Clyma Grup, SL Poligono Sector Q Atxaerandio, Nave 18 D, 48950 Asua Erandio, Bizkaia  
Tel. 94 415 10 22 · [www.clyma.com](http://www.clyma.com) · Email: [clyma@clyma.com](mailto:clyma@clyma.com)

# Nueva Ley de Turismo de Euskadi

La nueva ley de turismo encara su recta final en un "sprint" contrarreloj para su aprobación antes del cierre de la presente legislatura autonómica.

**PARECE SER QUE, FINALMENTE, LA NUEVA LEY DE TURISMO DE EUSKADI** verá la luz antes de que finalice la presente legislatura gracias a la habilitación del mes de julio como mes de sesiones de trabajo en el Parlamento Vasco. La decisión, adoptada por la Cámara Vasca "in extremis", es fruto del consenso alcanzado entre los grupos políticos de PNV y EH Bildu y permitirá así alargar el periodo de sesiones durante un mes más; algo poco habitual en el desarrollo de la actividad parlamentaria. La decisión adoptada por ambos grupos políticos responde así a la demanda del sector privado de alojamiento, que ha reivindicado con insistencia el poder contar, cuanto antes, con una norma que permita regular la oferta de viviendas de alquiler para uso turístico.

## Más de 14 meses de consultas y debates con el sector turístico

El primer borrador de Ley de Turismo fue presentado al sector turístico vasco en la primera reunión de la Mesa de Turismo de Euskadi celebrada el 21 de mayo de 2015. Desde el inicio de su redacción, hasta su aprobación el próximo mes de julio, habrán transcurrido más de 14 meses de intensos debates entre los sectores público y privado, de cara a configurar una ley que deberá



Ferrería de Mirandaola, uno de los muchos atractivos turísticos de Gipuzkoa.

administrar el boom turístico que vive y vivirá Euskadi como destino.

El sector hostelero de Gipuzkoa ha participado en este proceso de debate y ha intervenido, por invitación de la Cámara vasca, ante la comisión parlamentaria encargada de redactar el borrador definitivo de proyecto de Ley. Hostelería Gipuzkoa ha manifestado una posición discordante con el texto de la Ley en lo referente al trato que recibe, en la nueva norma, el subsector hostelero de la restauración, a cuyas empresas se les desprovee del estatus de empresas turísticas del que gozaban en la anterior ley (6/1994). Esta posición ha suscitado el apoyo de diferentes partidos representados en la cámara de Gasteiz, quienes no han entendido como

un sector vital en la oferta turística del país, como es el de la restauración, no haya sido consultado, previamente al desarrollo del borrador de Ley, para negociar un nuevo estatus sectorial y una nueva interlocución dentro del entramado institucional vasco.

Durante el proceso no se ha llegado a romper la comunicación entre el sector y los responsables turísticos de Euskadi, quienes hasta la nueva ley han sido los "valedores" de la hostelería en el Gobierno Vasco; pero sí ha requerido de un esfuerzo de todos los interlocutores, públicos y privados, para "reubicar" institucionalmente la hostelería, y sus correspondientes planes sectoriales de ayuda a la mejora competitiva.

## El reparto territorial del turismo MICE de origen público a debate

El desarrollo parlamentario de la Ley de Turismo ha permitido incorporar al debate público una de las principales reivindicaciones que las autoridades turísticas de Gipuzkoa ha venido realizando en los últimos meses.

En efecto, tanto el pleno del ayuntamiento donostiarra, por unanimidad, como el de las Juntas Generales, en este caso por mayoría al no prestar su apoyo el grupo del PNV, han solicitado a las autoridades turísticas de Euskadi la constitución de un órgano colegiado que "monitorice" el reparto territorial del turismo MICE generado, o financiado, desde la administración común de Euskadi. Esta propuesta nace del análisis de un informe de la consultora IKEI elaborado para el ayuntamiento donostiarra, en donde se constataba un claro desequilibrio en beneficio de Bizkaia a la hora de designar las sedes de los eventos MICE generados por el sector público vasco. La iniciativa ha contado, desde su inicio, con la oposición frontal del Gobierno Vasco y sus responsables turísticos. Ante este bloqueo, la propuesta, que solo busca aportar más información al sector en un momento de "euforia turística" que se debe medir y controlar, será incorporada, a petición del grupo socialista y mediante enmienda, al texto de la Ley de Turismo, ...siempre y cuando consiga el respaldo de la mayoría parlamentaria en la Cámara de Gasteiz.



# En tus viajes, asegúrate de contar con la mejor compañía

## Seguro de asistencia en viaje:

- Alta protección: 60.000€ en gastos de asistencia médica
- Tarifa flexible
- Coberturas de pérdida de equipaje, regreso anticipado, prolongación de estancia y asistencia legal entre otras.

# Renovación del convenio de colaboración entre la Sociedad de Fomento de San Sebastián y Hostelería Gipuzkoa

El acuerdo de colaboración para 2016 supone un apoyo a Hostelería Gipuzkoa de 42.000 euros que se dedicarán fundamentalmente al apoyo al emprendizaje y la consultoría de negocio y a la mejora de la contratación en el sector.

**EL ACUERDO DE COLABORACIÓN, SUSCRITO POR EL CONCEJAL DE PROMOCIÓN ECONÓMICA, COMERCIO, HOSTELERÍA Y TURISMO DEL AYUNTAMIENTO DE SAN SEBASTIÁN,** Ernesto Gasco y el presidente de Hostelería Gipuzkoa, Mikel Ubarrechena, se inscribe en el marco del Plan de Impulso económico Donostia-San Sebastián UP! 2016 que tiene como objetivo general la mejora del tejido económico de la ciudad y el impulso a sectores estratégicos, como es el caso de la hostelería.

**Cinco áreas de actuación**  
El acuerdo de colaboración incide en cuatro ámbitos de

actividad fundamentales. El primero es el relacionado con el fomento de la contratación de desempleados en el sector y la mejora de la intermediación en este ámbito. Se potencia el servicio de Bolsa de Trabajo de la asociación que, además de las tareas habituales de gestión de ofertas de empleo para todas las franjas de edad, prestará especial atención a los planes de empleo juvenil Jabe Izan y Gidari ZU ZEU, así como a la ayuda a los asociados en materia de gestión de subvenciones a la contratación de trabajadores.

La segunda área de trabajo se centrará en el fomento y tutela del emprendizaje dentro del sector, con el apoyo a las tareas de supervisión de los proyectos empresariales que se consultan en la asociación y el fomento del nuevo modelo de generación de empleo promovido por la sociedad de fomento.

El tercer área de actividad se centrará en la mejora competitiva del sector con el impulso de las herramientas TIC de promoción existentes (pintxosqr.com, plan de acogida de la capitalidad cultural europea...), así como el desempeño de tareas de consultoría de negocio para establecimientos que atraviesan por dificultades en la gestión de su actividad y el empleo de Puntu Denda, como espacio de encuentro en materia de innovación sectorial y apoyo al emprendimiento.

El cuarto apartado incide en la formación y en la colaboración común en tareas de detección de necesidades formativas y desarrollo de planes específicos de formación para jóvenes en desempleo y nuevas tendencias en el ámbito de la comercialización en el sector del alojamiento.

Por último, la colaboración con el cluster Guztiona

en materia de promoción de los productos autóctonos, dentro de la oferta gastronómica de la hostelería local, será la quinta temática a abordar dentro del convenio de colaboración suscrito.

## Cinco años de trayectoria común

El convenio suscrito es el quinto que firman ambos agentes sociales y representa la consolidación de la colaboración público-privada que tan buenos resultados está generando en materia de creación de empleo y de la competitividad empresarial.

Más de 700 contrataciones realizadas en los cuatro años previos, el lanzamiento del proyecto pintxosqr.com, el desarrollo de miles de horas de formación en la sede que Fomento de San Sebastián tiene en Villa Yeyette o el acuerdo con Guztiona para facilitar desayunos con productos Kilómetro 0 en los hoteles de la ciudad, son algunas de las acciones que se han desarrollado a lo largo de estos cuatro años de colaboración que preceden a la firma del acuerdo suscrito para este año 2016.



**Ekonomia Bultzatzeko, Merkataritzako, Ostalaritzako eta Turismo Zinegotzigoa**  
**Concejalía de Impulso Económico, Comercio, Hostelería y Turismo**

EUROPAR BATASUNA  
UNION EUROPEA



EUROPAKO GIZARTE FUNTSA  
FONDO SOCIAL EUROPEO

Europako Gizarte Funtsek zure etorkizuneari inbertitzen diu  
El Fondo Social Europeo invierte en tu futuro

**donostia UP!**  
san sebastián

TURRIKPER DONOSTIAKOHEN ETA BERRIKAZTAREN BARRUTIA 2016  
IMPULSOAL DEARRIKETI EKONOMIKO ET LA FOMENTAZIÓI 2016  
PROMOTION OF ECONOMIC DEVELOPMENT AND INNOVATION 2016

**donostiasustapena**  
fomentosansebastián

DESARROLLO ECONÓMICO DE SAN SEBASTIÁN



Servicio para Asociados de  
Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa  
Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen bazkideentzako zerbitzua



## Gestión de los alérgenos Alerjenoen kudeaketa

Asesoramiento para el cumplimiento de la normativa vigente

Gaur egungo arautegia betetzeko aholkularitza

Formación a medida del cliente

Bezeroarentzako neurrira egindako prestakuntza



### Servicios para los establecimientos Asociados

Licencia de un soporte informático para la gestión y actualización de la normativa de Alérgenos en la carta/menú.	Sesiones de formación en la Asociación para el uso de la aplicación informática y resolución de dudas.	Gestión completa de los alérgenos del establecimiento con una persona especialista en alérgenos.
120€/año	GRATIS	Consultar

(precios sin IVA – BEZa aparte)



Solicite información sin compromiso  
**Asier 618 557 830**  
Eskatu informazioa konpromezurik gabe



# Modificaciones en la normativa de terrazas de Eibar

Terraza del Bar Arkupe de Eibar.

**DESDE PRINCIPIOS DEL MES DE JUNIO ESTÁ EN PROCESO DE EXPOSICIÓN PÚBLICA** para presentación de alegaciones la ordenanza municipal que modifica la actual normativa de terrazas del municipio de Eibar. La propuesta, aprobada por el gobierno municipal, recoge alguna de los planteamientos realizados por la hostelería local y supone un avance importante en lo que a mejora y ampliación de la oferta de terrazas en la localidad.

La nueva propuesta, que modifica parcialmente la existente en la actualidad, es fruto de un proceso de diálogo muy constructivo en-

tre el sector hostelero local y los representantes de los distintos grupos políticos del ayuntamiento, con quienes los hosteleros de Eibar, en colaboración con Hostelería Gipuzkoa, han mantenido un total de cuatro reuniones en los últimos meses, al objeto de consensuar un acuerdo de mínimos.

Desde Hostelería Gipuzkoa queremos agradecer la comprensión demostrada por parte del equipo de gobierno municipal con la hostelería eibarra. Y al mismo tiempo, queremos animar al sector, y al consistorio, a mantener esta línea de diálogo, en aras a

poner en marcha un plan de mejora de la competitividad de los establecimientos hosteleros de la localidad. Dicho plan de mejora fue presentado ya a las autoridades municipales en febrero de 2015 y la modificación de la normativa local de terrazas era una de las líneas de actuación que se proponían acometer.

La nueva normativa propuesta atiende, parcialmente, las demandas de los hosteleros e incorpora una definición más clara de los módulos de ocupación genéricos de la vía pública; especifica los modelos de instalaciones de terrazas; promueve la utili-

zación de paramentos verticales de protección contra el viento de hasta 180 cms. de altura; autoriza la instalación de barricas y mesas altas (no pegadas a fachada salvo en calles peatonales); da vía libre al uso, hasta las 24,00 horas, de las ventanas-mostrador y amplia, entre 1 y 1,30 horas, el horario de cierre de las terrazas. Sin embargo, una de las demandas más esperadas por los hosteleros eibarras como era la posibilidad de apilar en el exterior del local el mobiliario de terrazas, ha sido finalmente desechada en aras a facilitar la movilidad y la limpieza de las calles de la localidad.

# Txakolina, hegaluzea eta antxoa, tabernetako protagonistak

Gipuzkoa osoko 33 establezimenduk hartu dute parte kantauriar arraina eta Getariako ardo zuria balioesteko aste gastronomikoan.

**TOKIKO PRODUKTUAK AZPIMARRATZEKO KALITATEA PROIEKTUAK ANTOLATZEN DITUEN EKIMENEN BAITAN**, aste gastronomiko berria izan genuen maiatzaren 28aren eta ekainaren 5aren artean. Gipuzkoako 33 jatetxe eta tabernak parte hartu dute III. Antxoaren, Txakolinaren eta Hegaluzearen Astea, eta elikagai horiekin osatutako pintxo eta errazioak eskaini dituzte Getariako txakolin kopekin batera.

Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen eta Lehiakortasun Sailak eta Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak babestutako ekimenari esker, Kantauriko arrain freskoa eta kontserban landutakoa dastatu ahal izan dute milaka lagunek lurralde osoan zehar, eta produktuaren gaineko informazioa zabaltzeaz arduratu dira ostalariak. Kantauriko kontserbak lantzen dituen Maisor enpresak eta Getariako Txakolina jatorri-deiturak ere parte hartu dute egitasmo honetan, hornitzaile moduan, eta Gipuzkoako Foru Aldundia izan da laguntzaile.

Aurtengo Astea, honako establezimenduak izan dira protagonistak: Azkoitiako Laja; Azpeitiko Kiruri; Donostiako Aitz-



gorri, Apitxin, Antiguako Batzokia, Branka, Casa Vallés, Casa Vergara, Duit, Elizalde, El Nido, Etxeberria, Gasteiz, Haizea, La Boule, La Fábrica, La Tasca de Blas, La Venta de Curro, Oquendo, Tiburcio, Txokolo, Urgain eta Victoria Café; Eibarko Kontent eta Koskor; Getariako Iturregui; Hondarribiko Casa Manolo; Irungo Txakola; Lezoko Kaialde eta Patxiku Enea; Oiartzungo Arizpe; Tolosako Café Frontón eta Urnietako HK10.

Kalitatea proiektuaren barne dago Antxoaren, Txakolinaren eta Hegalu-

zearen Astea, gisa bereko ekimen gastronomikoekin batera. Pasa den abenduan hirugarren aldiz egin genuen Arabako Errioxako Ardoaren eta Idiazabal Gaztaren Astea; eta irailean, berriz, piparra eta sagardoa sustatzeko egitasmoa burutu genuen. Aste horiek biak aurten ere antolatzeko asmoa daukagu, laugarren urtez; izan ere, bezeroen harrera ona ikusita, eraginkorrak iruditzen zaizkigu ekimen hauek, tokian tokiko produktuen balioa goraipatu eta kontsumoa sustatze aldera.



**Kalitatea proiektuak bultzatutako ekimenak eraginkorrak dira tokian tokiko produktuen balioa goraipatu eta kontsumoa sustatzen.**

## Kalitatea proiektua

Kalitatea proiektua 2013ko udan jarri zuten martxan HAZI Fundazioak eta Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak. Euskal lehen-gaiei bultzada ematea da helburua, eta nekazaritza sektorearen eta ostalaritzaren arteko elkarlana suspertzea. Plan horren bitartez, bertako osagaietan oinarritutako gastronomiaren alde apustu egitera animatu nahi dira ostalariak, eskaintza turistikoa indartu eta abantaila bereizleak biltzeko.

Horrez gain, ostalariak bertakoa baloratzen jakiteko informazioa hedatzea du helburu Kalitatea Proiektuak, baita lehengai horiek erabiliko dituzten errezetak kartan sar ditzaten sustatzea ere.

Xede horiek erdieste-ko, ekoizleak, ostalariak eta tokiko eragile turistikoko elkarlanean jartzen ditu proiektuak.

## Bereziartua sagardotegia

“Sagardo kontsumitzaile aditu asko ez dago, baina baloratzen da bertakoaren aldeko apustua”

**BEREZIARTUAK BADARAMATZA URTEAK GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAREKIN** kolaboratzen, Kalitatea proiektuaren baitan antolatutako hainbat ekimenen bitartez. Izan ere, produktuaren kalitatean oinarritzen da Bereziartuaren apustua, Joxe Migel ardura-dunak esan bezala.

Hiru urtez jarraian egin den Sagardoaren eta Piperren Astean taberna parte-hartzaileen hornitzaile gisa jardun dute, beste hainbat sagardogilerekin batera, ekimenari bultzada emateko prezio bereziak eskainiz. Iazko Zinemaldian Santiago Segura aktoreak eskuratu zuen lehenengo Basque Country Gastronomika sarian ere botila sorta eskaini zuen Bereziartuak. Gainera,

Gipuzkoako Sagardogile Elkar-teak bultzatutako ekimenekin bat egiten dute.

“Gure helburua bertako produktua erabiltzea da, ahal den neurrian: sagardotegian hemengo haragia, gazta, intxaurrak, arrautzak eta abar eskaintzen saiatzen gara”, dio Joxe Migelek. Gainera, Eusko Label zigiluarekin lanean hasi dira, ehuneko ehunean Euskal Herrian hazitako sagarrekin egindako sagardo mota eskaintzeko. Tokiko lehengai ez da nahikoa, baina, Bereziartuaren eskaera guztia asetzeko. Gaur egun, sagardogintzan darabilten frutaren %20 da bertakoa, eta hamar urteren buruan “%80 izatera” iritsi dadin espero dute, Administrazioetik behar adina bultzat-

zen badute euskal sagastien hazkundera.

Sagardo kontsumitzaile aditu asko ez dagoela uste du Joxe Migelek, baina jendeak tokiko produktuaren aldeko apustua “baloratzen duela” pentsatzen du. Zentzu horretan, sagardoaren berezitasunak ikasteko ekimenak antolatzen dituzte; esate baterako, Eusko Label sagardoaren dastatzeak.

Sagardoaren inguruko esperientziak eta bisitaldiak interesgarriak direla deritzote, euskal edariaren kultura eta enoturismoa indartze aldera. Hori dela eta, sagardotegia prestatzen ari dira “astean behin edo bitan” dastaketak egin ahal izateko. Ikasturtean zehar, gainera, ikasleak gertu-



ratzen dira sagardogintzaren prozesua ezagutzera, eta uda aldean ere izaten dituzte turistak bisitan, Bereziartuak azaldu duenez.

Sagardoa Euskal Herrian saltzen dute, batik bat, baina nazioartean komertzializazioa indartzeko ahaleginetan ari dira. Egun, ekoizpenaren %10 saltzen dute Espainiatik kanpo.

## Kiruri

“Jendeak garaiko produktua ezagutzeko baliagarriak dira aste gastronomikoak”

**HISTORIA LUZEA DU AZPEITIKO KIRURI JATETXEAK. FAMILIA BERAK GOBERNATU DU** establezimendua hiru belaunaldiz, eta garaiko eta bertako produktu freskoak, kalitatezkoak, izan dira etxeko sukaldearen osagai nagusi. Hori dela eta, pauso naturala izan da jatetxeko arduradunentzat Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak sustatzen duen Kalitatea proiektuarekin bat egitea.

Txakolinaren, Antxoaren eta Hegaluzearen Astean hartu dute parte behin bai-

no gehiagotan, baita Sagardoaren eta Piperraren aldeko ekimenetan ere. Esperientzia horien inguruan “sentsazio ona” izan dutela dio Ainara Oruezabal Guri-dik, Kiruriko arduradunetako batek, eta egitasmo horietan inplikatzeko jarraituko dutela adierazi du. “Bezeroek baloratu egiten dituzte ekintza berriak, eta gero eta jende gehiago animatzen da proposatutako produktuak probatzera”, aipatu du.

Orokorrean, tabernako eta jatetxeko eskaintza ego-

kituz doaz garaia arabera, eta ostalaritza-elkar-teak proposatutako ekintzak “lagungarriak” zaizkie produktu berria nabarmentzeko. Aste gastronomikoen inguruan egiten den publizitateari eta jartzen diren kartelei esker, jendea “nobedadea probatzera” animatzen dela iritzi du Ainarak. Gainera, kontsumitzaileek garaian garaiko produktua zein den jakiteko interesgarriak dira ekimen horiek: “sasoi bakoitzean zer tokatzen den gogorarazteko balio dute”, gaineratu du Kiruriren jabeak.



Horrez gain, ostalaritza-elkar-teak bultzatzen duen ‘Pintxos QR’ egitasmoaren barne ere badago Azpeitiko jatetxea. Dozena bat proposamen barneratu dituzte Gipuzkoako miniaturazko gastronomia azpimarratzera bideratutako plataforma horretan. Pintxoak ere bertako eta garaiko produktuekin lantzen saiatzen dira, hein handi batean, eta kartan gauza bera egiten dute.

# La ruta de pintxos organizada por el congreso AEPNYA y Hostelería Gipuzkoa fue todo un éxito

Más de 600 congresistas pudieron degustar la amplia oferta gastronómica de los establecimientos de la parte vieja donostiarra

**LA RUTA DE PINTXOS DEL CONGRESO DE AEPNYA**, organizado en colaboración con AACAP (las asociaciones españolas y americanas de Psiquiatría del Niño y el Adolescente), que se celebró la primera semana de junio, fue todo un éxito gracias a la participación de 20 de nuestros establecimientos de la Parte Vieja donostiarra. Hostelería Gipuzkoa participó poniendo su granito de arena y organizando este itinerario en la cual más de 600 congresistas disfrutaron de la amplia y exquisita oferta de pintxos que ofrece la capital guipuzcoana. Para ello, 20 establecimientos asociados de la zona participaron ofreciendo una variedad de pintxos que los visitantes podían adquirir a cambio de los tickets adheridos al folleto informativo que les entregó el congreso. Los pintxos fueron seleccionados por los propios bares, que ofertaban cuatro alternativas de sus barras. De esta manera, cada uno de los asistentes disponía de hasta siete tickets por valor de siete pintxos, también especificados en dicho folleto, donde cada uno de



los establecimientos participantes describía sus elaboraciones acompañadas de su respectiva fotografía.

A las 19:30 horas del día 2 de junio, las calles de la Parte Vieja comenzaron a abarrotarse por cientos de congresistas dispuestos a degustar la gran variedad de pintxos que ofrecen a sus visitantes las barras de la zona y experimentar así una de las actividades más placenteras que ofrece Donostia: "irse de pintxos por lo Viejo". Gracias a las indicaciones especificadas en el folleto informativo, los visitantes se acercaron a las barras de los 20 establecimientos incluidos en la ruta, admirando con atención la llamativa oferta de sus platos. Una vez entregado el ticket en barra,



Uno de los pintxos del bar Karrika, un delicioso pisto con huevo escalfado.



# participantes

Estos fueron los establecimientos que participaron en la ruta de pintxos organizada por Hostelería Gipuzkoa para los 600 congresistas participantes en el congreso de AEPNYA, organizado en colaboración con AACAP (las asociaciones españolas y americanas de Psiquiatría del Niño y el Adolescente), que se celebró la primera semana de junio:

- ① Atari Gastroteka, Calle Mayor 18
- ② Sirimiri, Calle Mayor 18
- ③ Bernardo Etxea, Calle Puerto 7
- ④ Casa Alcalde, Calle Mayor 19
- ⑤ Baztan, Calle Puerto 8
- ⑥ Casa Urola, Calle Fermín Calbetón 20
- ⑦ Ganbara, Calle San Gerónimo 19
- ⑧ Gandarias, calle 31 de Agosto 23
- ⑨ Haizea, Calle Aldamar 8
- ⑩ Karrika, Calle 31 de Agosto 26
- ⑪ La Raviolina, Calle Puerto 9
- ⑫ Mesón Portaletas, Calle Puerto 21
- ⑬ Txalupa, Calle Fermín Calbetón 3
- ⑭ Txuleta, Plaza de la Trinidad 2
- ⑮ Ubarrechena, Calle Puerto 16
- ⑯ Tamboril, Calle Pescadería 2
- ⑰ José Mari, Calle Fermín Calbetón 5
- ⑱ Tiburcio, Calle Fermín Calbetón 30
- ⑲ Dakara Bi, Calle 31 de Agosto 27
- ⑳ Etxeberria, Calle Iñigo 8

Desde Hostelería Gipuzkoa y la organización del congreso queremos agradecer a todos los establecimientos su participación, al tiempo que destacamos su impecable trabajo y esfuerzo, que ha permitido que los congresistas y sus familias hayan disfrutado de la gastronomía de nuestro territorio. De hecho, la ruta les ha dado opción de degustar productos de alta calidad de cada una de nuestras barras, y lo más importante, han vivido una experiencia única que hará que pronto repitan su visita.

*¡Muchas gracias a todos y nos vemos en vuestros establecimientos!*



sólo les quedaba degustar el pintxo seleccionado y dirigirse al siguiente establecimiento.

Muchos participantes al congreso admiraban atentamente el folleto y mapa informativo que especificaba la localización de cada bar-restaurant y fotos de los pintxos ofrecidos, una información de gran ayuda para conocer las características de cada bocado y poder elegir el pintxo en cada establecimiento con mayor criterio. Y es que gracias a esta iniciativa, se logró que los

visitantes acudieran a un gran número de establecimientos de la Parte Vieja y conocieran de primera mano una cuidada selección de la gastronomía en miniatura que atesora Donostia.

Por todo ello, Hostelería Gipuzkoa y la organización del congreso AEPNYA quieren dar las gracias a los establecimientos participantes por la implicación e ilusión con la que llevaron a cabo la iniciativa, consiguiendo que los visitantes vivieran una experiencia única.





*Hacer una de las mejores cervezas  
del mundo es relativamente sencillo: **HAY QUE  
SALIR AHÍ FUERA.  
HAY QUE EXPLORAR.***



*En el mundo hay cincuenta y tres millones trescientas cincuenta y una mil hectáreas de cebada. Más o menos. Y no, no están una al lado de la otra. ¿Cuáles dan el mejor grano? Depende del año. De la tierra, de las horas de sol. Depende de las lluvias. También existen*

*más de noventa tipos diferentes de lúpulo. Para seleccionar el mejor tienes que seguir tu intuición. Ver, tocar, Oler. Después hay que probar y probar para encontrar la mezcla perfecta. Y dejarla madurar en bodega hasta conseguir exactamente lo que buscas. Así de sencillo.*



# ¿Aún no conoces nuestro servicio de traducción de cartas y menús?

Traduce tu carta por sólo 15 euros a inglés, francés o euskera sin importar la cantidad de palabras que contenga

**SI TODAVÍA NO TIENES TUS CARTAS TRADUCIDAS A INGLÉS, FRANCÉS O EUSKERA**, ahora podrás disfrutar de un gran descuento, ya que si contratas nuestro servicio de traducción, podrás disponer de esta información en otros idiomas por el inigualable precio de 15 euros (por carta e idioma). Y es que a partir de ahora, con el servicio ofrecido por Hostelería Gipuzkoa y cofinanciado por la Dirección de Turismo del Gobierno Vasco, independientemente de la cantidad de palabras que contenga tu carta, por 15 euros te la traducimos a los idiomas que nos pidas. Además, trabajamos con la empresa de Bitez, traductores profesionales con gran experiencia en la traducción relacionada con el sector gastronómico.

Los hosteleros que ya han contratado la oferta han quedado satisfechos con el resultado, ya que gracias al servicio de traducción de Hostelería Gipuzkoa cuentan ahora con sus cartas y menús traducidas a euskera, inglés y francés, lo que facilita su comprensión por parte de los visitantes que decidan probar su oferta gastronómica. Y es que las dos partes salen ga-



nando; por un lado, traducir el menú a los tres idiomas hace que muchos visitantes se encuentren más cómodos a la hora de elegir, ya que pueden comprender cada palabra de la carta del establecimiento. Al mismo tiempo, el hostelero no tendrá que preocuparse de la molestia que supone intentar explicar la carta en un idioma que no es el suyo. Es un servicio que desde la Asociación os recomendamos, sobre todo para aquellos cuyo establecimiento se encuentra en una zona de especial afluencia turística.

Si tu bar, restaurante, hotel... aún no tiene las cartas en los tres idiomas, es una oportunidad única que no puedes dejar pasar, ya que además no supone ningún trámite para el hostelero. Únicamente tendrás que facilitarnos los textos a traducir y nosotros nos ocupamos del resto. Recibirás las traducciones en un máximo de cuatro

días laborables, siempre dependiendo de la extensión de la carta o menú a traducir y la cantidad de idiomas. Sólo tendrás que enviarnos la carta a la dirección de correo electrónico [traducciones@hosteleriagipuzkoa.com](mailto:traducciones@hosteleriagipuzkoa.com) y preguntar por Jon Zugasti, quien se ocupará de dar respuesta a todas las dudas y gestionar la traducción de vuestra carta. Os aconsejamos que nos enviéis los textos a traducir en formato digital, preferiblemente en .doc (documento de Word) para así facilitar el trabajo de nuestros traductores. También os aconsejamos que durante esos días os mantengáis disponibles por si nuestros traductores tuvieran alguna duda con la traducción o la comprensión de los productos ofrecidos en cada establecimiento.

Es importante añadir que este servicio da la oportunidad de traducir la carta de cada bar o restaurante hasta

dos veces al año, uno por cada cambio de temporada.

## Servicio al turista

Este servicio está beneficiando a los hosteleros de toda Gipuzkoa, ya que fomentan su apertura a todo el mercado turístico internacional. Año tras año las comarcas reciben cada vez más a visitantes de todos los rincones del planeta, que llegan atraídos por la variedad gastronómica de nuestro territorio. Afortunadamente, el reconocimiento de los bares y restaurantes guipuzcoanos no deja de crecer, por lo que se hace imprescindible mejorar nuestros servicios al turista para que disfrute de una gran experiencia y se lleve un mejor sabor de boca de su viaje.

No esperes más y aprovecha esta oportunidad única contactando con nosotros a través de la dirección de correo [traducciones@hosteleriagipuzkoa.com](mailto:traducciones@hosteleriagipuzkoa.com) o llamando al **943 31 60 40** y preguntando por el servicio de traducción.

**Bar Joe,** Zarautz

# Asesoría para pasar el testigo

## SON MUCHOS LOS ESTABLECIMIENTOS GUIPUZCOANOS QUE SE ENCUENTRAN CON PROBLEMAS

a la hora de buscar un relevo de garantías cuando quienes gestionan el negocio llegan a la edad de jubilación. Un estudio elaborado el pasado año por Prospektiker y Teyser XXI constató que el 28% de los negocios de hostelería guipuzcoanos están dirigidos por una persona de entre 51 y 60 años, y que en otro 12% de los casos los propietarios tienen entre 61 y 65 años. Precisamente para ayudar a encontrar el recambio adecuado en todos estos casos, Hostelería Gipuzkoa ha puesto en marcha un servicio de asesoría para el relevo generacional.

José Luis Sánchez Sirvent es uno de los casos en los que los profesionales de Hostelería Gipuzkoa han contribuido a encontrar una solución. El propietario del afamado Bar Joe, de Zarautz, comenzó a preocuparse un año antes de jubilarse, cuando se dio cuenta de que no tenía encarrilada la continuidad del negocio, que contaba con cuatro personas contratadas. Tras 50 años dedicados a la hostelería, siempre en Zarautz, se acercó a la asociación precisamente tras leer un artículo en esta revista, y pronto encontró el apoyo que necesitaba para analizar las alternativas existentes y reflexionar sobre la mejor opción.

La primera vía explorada fueron las propias hijas de José Luis Sánchez, que sin embargo declinaron seguir



Ione Anza, responsable de Relevo Generacional y Consultoría de Negocio de Hostelería Gipuzkoa y José Luis Sánchez, del Bar Joe.

con el negocio familiar, pese a que una de ellas se encontraba trabajando en el bar.

La siguiente opción fue ofrecer la posibilidad de continuar con el negocio a los trabajadores, que tenían ante sí la oportunidad de dirigir un establecimiento que llevaba en funcionamiento con éxito desde hacía más de 25 años. Uno de los camareros, con cuatro años de experiencia en el Bar Joe, dijo inicialmente que sí, pero más tarde prefirió no asumir la responsabilidad al encontrarse sin los apoyos suficientes.

Con el respaldo de Hostelería Gipuzkoa, José Luis Sánchez buscó a continuación en el propio sector hostelero, y fueron tanteadas otras familias que a priori podían estar interesadas. Y finalmente

**El 28% de los negocios de hostelería guipuzcoanos están dirigidos por una persona de entre 51 y 60 años, y en otro 12% de los casos los propietarios tienen entre 61 y 65 años**

resultó que un hostelero que tenía un negocio prácticamente al lado, pero en régimen de alquiler, aceptó el reto. "Conocía bien mi bar, la clientela y el rendimiento que se le podía sacar, así que comprobó que le interesaba", apunta José Luis Sánchez.

Tras la decisión, llegó el momento de plasmar por escrito la situación y buscar soluciones a cuestiones como los trámites de jubilación y la baja o continuidad de los trabajadores del bar. De hecho, en estos trámites legales de nuevo ofrece su apoyo Hostelería Gipuzkoa, que también propone a la persona que va a gestionar el negocio formación específica, si fuera necesaria, en materias como liderazgo, gestión de costes de la empresa y conocimientos técnicos y hosteleros.

Con el relevo ya resuelto, José Luis afirma que ahora dispondrá de más tiempo para disfrutar con tranquilidad de la vida e incluso prepararse para hacer el Camino de Santiago, un sueño largamente perseguido.

# Repsol gasak ostalaritza sektoreko lehiakortasuna eta iraunkortasuna hobetzen ditu

**OSTALARITZAN ERAGINKORTASUN ENERGETIKO ALTUA ETA KOSTUEN AURREZPENA SORTZEN DUEN ENERGIA ITURRIA DA REPSOL GASA.** Espainian, jadanik, 5 milioi bezero baino gehiagok kontratatu duten zerbitzuak berotze-ahalmen altua eta iraunkorra nahiz bestelako energia-zerbitzuak eskaintzen ditu.

Adibidez, abantailetako bat gasa erabiltzen duten sukalde industrialetan ematen da: sugarraren tenperatura altuak direla eta, era tradizionalen erregulatzen dituzte graduak, baita energia aurreztu ere. Gasa erabiltzen duten beste tresnen bidez ere abantailak lor daitezke, labeen kasuan bezala: erretokiek beroa sortu eta erregulatzeko sistema oso zehatza dute, baita elementu kutsakorrik gabeko eta mantentze-lan gutxiko errekontza-sistema ere.

Giroitze-gasak tenperatura hotz eta beroa eskaintzen du instalazio bakar batean eta **Repsolek erabiltzen duen teknologia berritzaileei esker, kostu energetikoetan %20 baino gehiago aurreztu eta %30 CO2 gutxiago aireratzen da.**

Aterperik gabeko jardueretan, gasak ostalaritza sektoreari onura ekartzen dio; adibidez, barbakoetako edo terrazetako berogailuen erabileraren. Horri esker, bezeroek urte osoan aprobetxatu ahal izango dituzte terrazak eta establezimenduen kanpoan jarritako bestelako guneak.

Ostalaritzarekin harremana duten beste zerbitzuen

artean garbiketa zerbitzua dago. Repsolek ura alde zurretik berotzeko sistemak sartu ditu enpresaren eskaintzan. Gainera, lehertzeko tresneria sistema berriak ere aurkeztu ditu, sistema tradizionalak baino aurrezki handiagoa izatera iristen direnak.

Repsolentzako garrantzitsuena bezeroen beharrak asetzeari da, baita enpresaren lehiakortasuna handitzea ere. Horretarako, sistema tradizionala baino eraginkorragoak diren sistema berritzaileak erabiltzen dituzte. Eskaintza horiei esker, kontsumoa murriztu eta ingurumena babestea lortzen dute.

Gainera, zerbitzu energetiko integralaz gozatu ahalko dute bezeroek, energian adituak direnen aholkularitzari esker. **Repsolen dohaineko zerbitzu honek, inolako konpromisorik eta kosturik gabe, ikerketa energetiko integrala eskaintzen du instalazioa ahalik eta eraginkorrena izan dadin (ekonomikoki eta ekologikoki).**

Repsoleko gasa edozein behar energetikora moldatzen da, hainbat modalitate ezberdinetan merkaturatuz: gas propano edukiontzietan edo kontsumo murriztagoia dutenentzako formatu txikiagoko ontzietan, establezimendu bakoitzak duen espaziora egokituz. Egoera horiei guztiei xehetasunez erreparatzen diete Repsoleko langileek, energia sektorean duten esperientzia zabalari esker.

**El asesoramiento que necesitas para la eficiencia que buscas**

En Repsol tenemos la solución energética más adecuada para tu proyecto de edificación o industria. Una oferta integral con el mejor diseño e implementación para tu instalación, técnica a través de soluciones basadas en el **Gas de Repsol**, que garantiza una elevada eficiencia energética, ahorro y respeto al medio ambiente.

**Llámanos al 901 100 125 o la asesoramiento energético que necesitas**

¡Visita en nuestro blog y descubre todas las ventajas que ofrece el gas de Repsol adaptado a la construcción.

**REPSOL**

REPSOL REPSOL.COM/ GAS-EFICIENCIA-DESARROLLO

Repsolentzako garrantzitsuena bezeroen beharrak asetzeari da, baita enpresaren lehiakortasuna handitzea ere.

**Hélène Darroze**, chef del Hotel María Cristina

## Un nuevo restaurante pop-up en el María Cristina

**LA CHEF HÉLÈNE DARROZE, RECONOCIDA POR LA GUÍA MICHELIN** con tres estrellas por sus restaurantes de París y Londres, estará este verano en el María Cristina. El director general del hotel donostiarra, Stijn Oyen, destaca que muchos de sus huéspedes eligen San Sebastián por su extraordinaria oferta gastronómica, por lo que se muestra encantado de poder ofrecerles "una experiencia única".

### ¿Cómo surge la posibilidad de contar con una chef de la dimensión internacional de chef Hélène Darroze?

The Luxury Collection, marca a la que pertenece el hotel María Cristina, siempre ha creado experiencias epicúreas excepcionales como modo de sumergir a los viajeros dando vida al destino. Sabemos que muchos de nuestros huéspedes eligen San Sebastián debido a su increíble oferta gastronómica. Desde hace muchos años, el restaurante del hotel ha permanecido cerrado, y tras la reforma que finalizó en 2012, teníamos la idea de crear una experiencia única. Desde entonces le hemos estado dando vueltas, y nuestra búsqueda se ha materializado en la mejor socia posible: Hélène Darroze, afamada chef francesa con orígenes vascos, gran admiradora de esta tierra, de sus productos y de su gastronomía. Y para mí personalmente es un proyecto muy especial. Mis raíces están en la cocina, en el mundo gastronómico, y me hacía muchísima ilusión que pudiera llevarse a cabo. Y



©JM Bielsa

más de la mano de una socia como Hélène.

### ¿Qué objetivos han buscado ambas partes para poner en marcha este proyecto?

Por nuestra parte nuestro objetivo es ofrecer, tanto a visitantes como a locales, una experiencia culinaria única inspirada en las raíces vascas de Hélène. Para ella, como bien dice cada vez que tiene ocasión, es un sueño hecho realidad. Según sus propias palabras, durante los últimos años ha estado deseando volver a cocinar en la tierra de su niñez, Las Landas o el País Vasco, donde su familia desde generaciones - un siglo - tuvo restaurante. San Sebastián siempre ha formado parte de su identidad, porque su abuela y su familia eran de Hendaia. Gran parte de su ADN culinario procede de esta fascinante ciudad que ha visitado tantas veces.

### ¿Qué supone para el María Cristina poner en marcha

### un "restaurante temporal" que estará a cargo de Darroze únicamente de junio a octubre?

Para nosotros supone un gran reto que asumimos con mucho entusiasmo. Creemos que es una apuesta segura y que va a tener mucho éxito entre nuestros clientes alojados, visitantes a la ciudad y público local, que seguro apreciará la propuesta de Hélène. Estamos encantados de poder aportar, aunque sea de manera temporal, tres estrellas Michelin más a la ciudad.

**¿Cómo ha sido la adaptación de Darroze a las instalaciones y al equipo del María Cristina?** La adaptación ha sido fantástica. Ha contado con personas de su absoluta confianza para todo el rodaje inicial, algunos de los cuales se van a quedar, y se ha contratado todo un equipo de profesionales que están muy ilusionados por participar en este proyecto.

### ¿Cómo ha sido la búsqueda de materia prima en Gipuzkoa?

Lógicamente, el hotel ha presentado a muchos de sus proveedores y conocidos a Hélène. Y no solo proveedores sino otros compañeros de profesión que ella todavía no había tenido ocasión de conocer. Pero ella ya tenía muchos contactos en la zona, empezando por Arzak y su familia, amigos de la suya desde hace mucho tiempo.

### ¿Estas colaboraciones temporales son una vía de futuro a explorar?

Es un concepto que está funcionando muy bien en muchas ciudades del mundo, por lo que es una posibilidad a tener en cuenta. Por eso quisimos apostar por un perfil que consideramos encajaría bien con la ciudad, sus habitantes y visitantes. Una vez que cerramos, podremos valorar con los datos en la mano si es una opción a repetir o no.



## Las asociaciones de hostelería demandan la regulación de los Food Trucks o furgones-restaurantes

**EN UNA RECIENTE REUNIÓN ENTRE LAS FEDERACIONES DE HOSTELERÍA DE VALENCIA, CASTILLA LA MANCHA Y ASTURIAS**, el presidente y secretario general de la FEHR y representantes del sector de los furgones-restaurante, los hosteleros del Estado han mostrado su preocupación por la falta de regulación de este nuevo nicho de negocio y han reclamado una normativa común y un compromiso de las instituciones para regular el sector.

Los hosteleros coinciden en que se trata de un caso de competencia desleal, ya que se calcula que el 80% de *Food Trucks* no cumplen ninguna normativa mínima exigible, mientras que los negocios con los que compiten están sujetos a una legislación que están obligados a respetar. Y aclaran que no se trata de ir contra la competencia, sino a

favor de la igualdad de condiciones.

En el encuentro, las federaciones explicaron que no están en contra de estos nuevos negocios siempre y cuando el marco legal para todas sea el mismo. En concreto, los empresarios hosteleros se muestran preocupados por la falta de un control sanitario y unas políticas centralizadas y supervisadas que garanticen un mínimo de calidad y no pongan en peligro la salud de los ciudadanos.

Por otra parte, interrogados acerca del fenómeno de los furgones como moda pasajera o como realidad, las federaciones opinan que, a pesar de haber surgido en un contexto de crisis, los *Food Trucks* son negocios que funcionan en muchos países del mundo y que, con toda probabilidad, acabarán

estableciéndose también en el Estado español. Por ello, insisten, es necesario regular aspectos como la seguridad alimentaria, regulaciones sobre procesos, trazabilidad de los productos y equipos de trabajo, la ubicación y sus tasas, y su uso estable o temporal en determinadas zonas, entre otros aspectos. Por ahora, solamente existen unos 350 furgones en todo el país, pero si el sector se profesionalizara y regulara, la inversión necesaria para cumplir con la normativa sería de 60.000 euros por furgoneta-restaurante. Una inversión importante, comparada con los 20.000 euros que puede llegar a costar una *Food Truck* básica y sin controles. Pero es precisamente ese incremento de precio el que ofrece garantías de calidad a los clientes y una competencia legítima

para los hosteleros. Con un escenario así, se contempla que en España se pueda llegar al nivel de Francia, Alemania o Italia con mil o, como máximo, dos mil furgones de comida.

En contraste con la visión de los hosteleros, Emilio Gallego, periodista y ganador del concurso 'Cocineros al volante' de TVE en un *Food Truck* y Patricio Bustamante, director general de Street Trucks S.L., trataron de mostrar en el encuentro con los hosteleros que este modelo de negocio puede no constituir una amenaza para la hostelería tradicional si se gestiona de manera adecuada. Por una parte, los representantes del sector coincidieron en que la regulación era necesaria o, al menos, la aplicación de políticas ya existentes que no acababan de ser instauradas. Por otro lado, apuntaron que los furgones pueden no ser competencia directa de los establecimientos tradicionales, sino negocios complementarios que pueden convivir con los ya existentes de forma legítima y justa. Los clientes pueden tomar algo en una furgoneta y comer en el restaurante de enfrente. De hecho, en la reunión se apuntó que había casos de establecimientos tradicionales que veían beneficioso tener un *Food Truck* delante de su negocio para atraer a más clientela.

Como conclusión, tanto las federaciones de hosteleros como los propios empresarios del sector acordaron que la solución a los conflictos y a la desigualdad en cuanto a la aplicación de normativas tiene que pasar por la regulación del sector y por una mayor seriedad a la hora de exigir la aplicación de la misma en cada municipio y comunidad.



# 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 conocernos: <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.

# Nuevos beneficios para nuestros asociados fruto del convenio entre Hostelería Gipuzkoa y Lurauto BMW



**UNA VEZ MÁS, SER ASOCIADA A HOSTELERÍA GIPUZKOA TIENE BENEFICIO. COMO RESULTADO DE LA EXCEPCIONAL RELACIÓN ENTRE LURAUTO CONCESIONARIO BMW-MINI** para Gipuzkoa y la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, desde ahora todos los asociados tendrán la consideración de clientes cualificados y se podrán beneficiar de un descuento mínimo del 10% en la marca BMW y un 9% en MINI para los vehículos que adquieran en Lurauto, una ocasión única del que sólo podrán gozar aquellos que estén asociados a Hostelería Gipuzkoa.

Así mismo, quien acceda al interesantísimo sistema de compra Select de BMW Bank, también obtendrá como beneficio el paquete de mantenimiento incluido (BSI/MSI)

para 5 años o 100.000 kilómetros, lo que antes suceda. Acogiéndose a este sistema de compra, el asociado puede saber el coste exacto de su vehículo durante 36 meses y el valor futuro garantizado de su vehículo en ese plazo. Esta fórmula permite poder disfrutar de un vehículo Premium con una cuota y coste similar o inferior al de una marca generalista.

BMW ha sido galardonado recientemente como la empresa con mejor reputación a nivel nacional por los consumidores españoles. Además, el concesionario LURAUTO ha sido premiado como Mejor Concesionario 2015, por la consecución de unos excelentes objetivos y la mayor satisfacción en clientes. En Lurauto se puede encontrar

el mejor y más completo servicio para los automóviles BMW en Gipuzkoa, ya que está provisto de las más avanzadas tecnologías. Pensado desde la innovación en todos sus espacios y áreas departamentales, es el concesionario exclusivo BMW para San Sebastián y la provincia de Gipuzkoa. La empresa cuenta con un equipo de 44 profesionales perfectamente preparados y con gran experiencia en el sector, atendiendo siempre los requerimientos que indiquen sus clientes.

Desde abril de 2013, BMW en Gipuzkoa comenzó una etapa de cambios que finalizó en octubre de 2015 con el comienzo de la nueva Era de LURAUTO. Sus instalaciones y equipo han

conseguido que Lurauto sea un concesionario de primer nivel en Europa.

**El asociado podrá beneficiarse de un descuento del 10% en BMW y 9% en MINI**

Si eres asociado y quieres beneficiarte de los servicios de LURAUTO, puedes visitarles en su sede en la carretera GI 636 Km 5,7, en Oiartzun; en la Calle Ramon María Lili, 1, en Donostia o entrando en su página web:

[www.lurauto.bmw.es](http://www.lurauto.bmw.es)



on egin



DECANO DE LA PRENSA GUIPUZCOANA [www.diariavasco.com](http://www.diariavasco.com)

# EL DIARIO VASCO

**V.** REDES SOCIALES: UNA NUEVA FORMA DE CONOCERSE 

LA REAL SOCIEDAD APUESTA POR LA CANTERA

Uno de cada dos guipuzcoanos, 

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

> LURRA, Rte	ATAUN
> TXALINTXO TABERNA, Pub	AZKOITIA
> AB DOMINI, Pensión	DONOSTIA
> AINHOA, Bar	DONOSTIA
> BODEGA LA NOTARIA, Bar	DONOSTIA
> BUGATI, Asador	DONOSTIA
> CASA ETXARRI, Bar	DONOSTIA
> CHUTNEY, Bar	DONOSTIA
> DADA, Bar	DONOSTIA
> DRINKA, Bar Rte	DONOSTIA
> EBONY ARANAZU	DONOSTIA
> EL DORADO-DERBY, Bar	DONOSTIA
> ETNA, Cafetería	DONOSTIA
> HIRIA, Caf. Bar	DONOSTIA
> IRISH REPUBLIC, Bar	DONOSTIA
> KARRIKA TABERNA, Bar	DONOSTIA
> KIXKI, Bar Rte.	DONOSTIA
> LA TXULETERIA DEL IRAETA, Rte	DONOSTIA
> MUUK, Bar Rte.	DONOSTIA
> TABAKALERA, U.T.E.	DONOSTIA
> TXIMISTA, Bar	DONOSTIA
> ZAIN TABERNA, Bar	DONOSTIA
> POZKARI, Bar	EIBAR
> ITSASPE, Bar Rte.	HONDARRIBIA
> ALZOLA TABERNA, Bar	IRUN
> GURE ETXEA, Bar Rte.	IRUN
> SEVEN, Bar	IRUN
> SIGLO XX, Bar	LASARTE - ORIA
> OLIDEN, Camping	OIARTZUN
> SORGIN TABERNA, Bar	OIARTZUN
> TOKI ALAI, Bar Rte.	OIARTZUN
> ASADOR CASTILLO, Rte	OLABERRIA
> KARELA, Bar	TOLOSA
> PISCINAS DE URNIETA, Bar	URNIETA
> XAUXAR, Bar	URNIETA
> HOGAR DEL JUBILADO DE USURBIL, Bar Rte.	USURBIL
> TXIRIBOGA, Bar	USURBIL
> CASA CULTURA AMASA	VILLABONA
> CENTRO PARROQUIAL, Bar	VILLABONA
> RBOTE, Bar	VILLABONA
> ARIZIA SAGAROTEGIA, Rte	ZARAUTZ
> BAI BATZOKIAZARAUTZ, Bar Rte.	ZARAUTZ
> BERAETXE CAFE, Bar	ZARAUTZ
> BEHEKO PLAZA, Rte.	ZUMAIA
> CAMPING & BUNGALOWS ZUMAIA, Camping	ZUMAIA
> PLAZA ETXEBERRI JATETXEA, Rte.	ZIZURKIL



## KIXKI, bar rte.

### Dirección

> Secundino Esnaola 39-41,  
20001 - Donostia  
Teléfono: 640 506 835



El bar Kixki del barrio donostiarra de Gros abrió sus puertas el pasado mes de junio, tras un lavado de cara y un cambio de estilo. Ofrece desayunos, pintxos, platos combinados, bocadillos para llevar, menú del día, menú especial fin de semana y menús para empresa. Entre sus especialidades encontramos las croquetas de cecina y foie, los langostinos en tempura con salsa de soja y una elaboradísima tosta de foie. Entre los postres caseros destaca la deconstrucción de piña colada, un postre fresco de verano y sin alcohol.

El horario es de 09:00 a 16:30 y de 18:00 a 01:30 horas. Los lunes cierran.

## BODEGA LA NOTARIA, bar



### Dirección

> Peña y Goñi, 11  
20003 - Donostia  
Teléfono: 943 358 297

Una de las aperturas más recientes entre nuestros nuevos asociados es la Bodega La Notaria, que inició su andadura este 6 de julio. El establecimiento donostiarra, que dispone de dos plantas, aspira a ser un referente en la ciudad con una bodega compuesta por 120 propuestas de vinos, cavas, champagne, etc. El cliente tendrá la oportunidad de entrar en la bodega y elegir la botella de vino que desee, que podrá acompañar con cualquiera de los pintxos, raciones, tostas y platos calientes que ofrecen. En la barra disponen de una amplia selección de pintxos fríos y calientes, a elegir entre propuestas más clásicas y otras más modernas y elaboradas.

## CHUTNEY, bar



### Dirección

> Pedro Egaña, 8,  
20006 - Donostia  
Teléfono: 943 358 939

El bar Chutney lleva abierto un mes, y ya han comprobado la buena aceptación de su oferta gastronómica, "completamente distinta" a la que podemos encontrar en la hostelería donostiarra. Disponen de pintxos inspirados en cocinas de todo el mundo: árabe, hindú, tailandesa, italiana, griega... Todo el producto lo elaboran ellos mismos, desde los panes hasta las salsas, y apuestan por emplear ingredientes ecológicos siempre que les es posible. Además, disponen de platos para vegetarianos y veganos. De lunes a viernes ofrecen un plato del día distinto por 5€. Los postres también son caseros, y destacan el bizcocho sin gluten con harina de almendras y naranja confitada y el brownie de chocolate con helado casero. El horario del bar es el lunes a sábado de 11:00 a 15:30 y de 18:30 hasta cierre. Sábado de 11:00 a 15:30 y de 19:00 a cierre. Domingo cerrado.

## CAMPING & BUNGALOWS ZUMAIA, camping



### Dirección

> Basusta bidea, 16  
20750 - Zumaia  
Teléfono: 943 860 475

El camping abrió sus puertas el 29 de mayo de 2015, y la valoración que hacen de este primer año de andadura es totalmente positiva. Es un camping de primera categoría, lo que equivale a un hotel de 4 estrellas, y dispone de un bar-restaurant con menú del día, menú de fin de semana, platos combinados, carta, etc. El restaurante está abierto a todo el público, no sólo a los clientes del camping, y durante todo el año. Además, cuenta con dos piscinas, una para adultos y otra para niños; barbacoa, mini club, WC químico y tienda. Disponen también de tarjeta ACSÍ.

Además de sus múltiples prestaciones, cuenta con un amplio espacio verde. Además, tiene 12 bungalows con capacidad desde 2-3 personas hasta 6 personas. El camping está abierto desde el 15 de enero al 15 diciembre.

## KARRIKA, taberna

### Helbidea

> Abuztuaren 31 kalea, 26  
Donostia  
Telefona: 943 424 135



Donostiako Alde Zaharrean dagoen Karrika tabernak martxoaren 12an ireki zituen atea jabe aldaketa egin ondoren. Pintxoak, errazioak, ogitartekoak eta plater konbinatuak aurki ditzakegu bertan. Plater konbinatuak bereziak dira: azpizuna, bakailoa, txipiroiak eta horrelako produktuak hartzen baitituzte barne. Pintxoei dagokienez, guztira, 70 aukera eskaintzen dituzte; eta berezieren artean daude txuletazkoa, azpizuneko, bakailaozkoa eta txipiroiak plantxan. Etxean eginiko postreak ere badaude; besteak beste, samin goxoa, preziatuenetakoak. Orduetgia, astelehenetik igandera, goizeko 9:00etatik gaueko 1:00etara.

## LA TXULETERÍA DEL IRAETA, restaurante



### Dirección

> Padre Larroca, 6,  
20001 - Donostia  
Teléfono: 943 321 636

El 31 de julio de 2015 abrió sus puertas La Txuletería del Iraeta. La especialidad de este restaurante, como deducimos de su nombre, es la chuleta de vaca vieja. Tienen menú a la carta, aunque ellos apuestan por un sencillo menú compuesto por tomate en ensalada, chuleta y pimientos de Gernika; siempre con productos de primera calidad. En la barra ofrecen pintxos y cazuelitas, y las especialidades de la casa son las albóndigas en salsa, los callos, las habitas y los hongos. Entre los postres, de elaboración casera, destacan la pantxineta, la tarta de queso y la ración de queso con membrillo y nueces. El horario de este local es de lunes a viernes de 11:00 a 15:00 y de 19:00 a 23:00. El fin de semana de 11:00 a 15:30 y de 19:00 a 23:00.

## OLIDEN, camping



### Dirección

> Carretera GI-636 KM. 5,3  
(entre Errenteria e Irun)  
20180 - Oiartzun  
Teléfono: 943 490 728

Este camping lleva 53 años dando servicio, en su mayoría a turistas extranjeros. Dispone de piscina, bar-restaurante, lavandería, wc químico, duchas de agua caliente, wi-fi gratis, barbacoa comunitaria, 97 parcelas y 10 bungalows. Las parcelas varían entre los 60 m<sup>2</sup> y los 90 m<sup>2</sup>, y los bungalows tienen capacidad para 2 y 4 personas. En el bar-restaurante ofrecen pintxos clásicos, bocadillos, platos combinados, sandwiches, ensaladas y desayunos. Disponen también de menú del día y menú de fin de semana. La especialidad de la casa es el pollo de caserío y el cordero asado, y ofrecen también postres caseros. El camping está abierto todo el año.

## PLAZA ETXEBERRI, jatetxea

### Helbidea

> Pedro Mari Otaño Plaza,  
20159 - Zizurkil  
Telefona: 943 691 936



Plaza Etxeberri jatetxea 1.989. urtean ireki zuten, Zizurkil goian. Eguneko menu "goxo goxoa, txoko oso polit batean" eskaintzen dute, arduradunek azaltzen duten moduan. Bertako eta garaiko produktu freskoekin lan egiten dute sukaldean, eta zerbitzu azkar eta gertukoa dute ezaugarri. Gainera, bertan prestatzen dituzten plater guztiak etxera eramateko ere eska daitezke.

Edozein ospakizunetarako leku aproposa da Plaza Etxeberri jatetxea, eta udan terrazan bazkaltzeko aukera dago. Astelehenetik larunbatera (egun urdin nahiz gorrietan) irekita dago eguerdietan. Gauetan eta igandeetan, aldiz, itxita.

## TXIRIBOGA, taberna



### Helbidea

> Irazu, 6  
20710 - Usurbil  
Telefona: 663 600 020

Maiatzetik dago irekita, Usurbilgo Irazu kalean, Txiriboga taberna. Bertan pintxoak, plater konbinatuak, hamburgesak eta sandwichak dastatu daitezke, eta karta ez da finkoa, aldatzen joaten dira garaiko produktuak barneratuz. Asteburuko platera ere badute: Bordatxuri baserriko oilasko errea, patata frijituakin eta Angoiko arrautza frijituakin. Postreak etxean eginak dira eta, berezienen artean, gazta tarta, ananazko budina, mamia eta kafezko flana daude.

Irekiera ordutegia goizeko 10:30etik gaueko 22:30era da. Asteburuan, berriz, ordu berean ireki baina beranduago ixten dute. Terraza ere badaukate.

# tendencias

01

## TXOKOLATEAREN GANTZA MURRIZTEKO PROZESU BERRIA

AEBetako Temple Unibertsitateko ikerlari talde batek gantz gutxiago duen txokolatea egiteko prozesua deskubritu du, elektrizitatea erabiliz. Ikertzaileen arabera, ekoizleek koipea murrizteko prozedura berria aplikatu ahal izango dute, txokolatearen konposizioa eta kalitate organoleptikoak aldatu gabe. Txokolatearen gantza %10 eta %20 artean murriztea lortu dute, ekoizpen prozesuan zehar txokolate likidoa jariatzen den norabidean eremu elektriko bat aplikatuz. Teorian, txokolateari koipea kentzeak zaporean eragina izan beharko luke, baina egindako dastatzeen emaitzek diote zapore bikaina duela lortutako produktuak. Batzuen aburuz, gainera, kakao zapore indartsuagoa du produktu berriak.



02

## TÉS E INFUSIONES: COMODIDAD Y ENVASES BIODEGRADABLES

Nueva tendencia en el sector de los tés e infusiones: los vasos Lembas, con la infusión incorporada en su interior, contienen todo lo necesario para preparar una bebida de 250 ml. Realizados en cartón, sólo hay que rellenarlos con agua caliente para lograr al instante tés o infusiones, café, chocolate, capuchino, batidos, etc. Fabricado en España con materiales biodegradables, Lembas es un producto pensado para hoteles, catering, colectividades y medios de transporte. Estos vasos ofrecen simplicidad y facilidad de uso, y favorecen el autoservicio, además de evitar la recogida de vajilla y cucharas. Los vasos, que no queman las manos, están hechos de celulosas alimentarias, no emiten sustancias nocivas al medio ambiente y son de fácil descomposición.

■■■info +: [www.profesionalhoreca.com](http://www.profesionalhoreca.com)



03

## MANTELES INDIVIDUALES Y CAMINOS DE MESA PARA EXTERIORES

La nueva línea de manteles y caminos de mesa de Alexalo combina modernidad, elegancia y, sobre todo, practicidad. Fáciles de limpiar, tienen protección antimicrobiana, pueden estar expuestos al sol sin perder su color y son altamente resistentes. Por lo tanto, son una interesante opción para las terrazas de verano.

Alexalo cuenta con una amplia variedad de estilos de manteles, y se compone de los modelos Line, Hitch, Seda, Vogue y Ana. Todos ellos están fabricados con tela vinílica, lo que facilita su limpieza con un simple paño húmedo y suave y permite también el uso de lavadora. Además de la protección antimicrobiana, tienen una alta resistencia al fuego, así como a bajas temperaturas, a la transpiración, a los aceites y manchas.

■■■info +: [www.infohoreca.com](http://www.infohoreca.com)



# tendencias

04

## FRUTA ETA BARAZKI TXIKIAK ZATITZEKO TRESNA

Profesionalentzat nahiz partikularrentzat birringailuak ekoizten dituen Microplane marka ezagunak gero eta aukera gehiago eskaintzen ditu sukaldean eroso jardun ahal izateko, eginbeharrak errazteko lagungarriak diren tresnak erabiliz. 'Microplane Small Food Slicer' birringailua aurkeztu berri dute: fruta eta barazki txikiak zatikatzeko tresna da, entsaladak, mazedoniak eta goarnizioak presatzeko egokia. Txikia denez, edozein kutxatan gorde daiteke, eta garbitzeko erraza da.

Bederatzi zentimetro inguruko zabalera du eta altzairu herdoilgaitzeko xaflak ditu. Gainera, plastiko gogor gardenarekin sortua dago, zatitutako lehengaiak ikusi ahal izateko. Oinarria irristagaizta da, mozketa egiterakoan indarra egiten dugunean mugiri ez dadin bermatzeko.



05

## 120 PLATER BEROTU DITZAKEEN APARAILU BERRIA

Dégerman markaren 'Heating Plate' aparailuak 32 zentimetro arteko platerak berotzeko aukera ematen du, 40, 80 edo 120 plater arteko sortetan. Catering eta ekitaldi berezietarako soluzio interesgarria da: buffetak, cocktailak, jaunartzeak, landako etxeetan egiten diren ezkontzak, ospakizun handiak edo galako afariak. Konbektore-berogailua du oinarrian: elektrizitatera entxufatzen da eta gainean jarritako platerak unitate-kopuru desberdinetara egokitutako zorro isotermikoarekin estaltzen dira. Horrela, elkarrekin berotzen dira guztiak.

Denborari dagokionez, 32 zentimetro arteko 40 plater berotu eta 50°Ctan mantentzeko, 40 minutu behar dira; 80 plater izanez gero, 60 minutu beharko dira; eta 75 minutura arte luzatzen da prozesua 120 unitateren kasuan. Plateren beroa mantentzeko erreminta eroso eta erabilerraza da, eta eraginkortasun energetikoa bilatzen du.



06

## AQUABOTANICAL, AGUA MINERAL A PARTIR DE FRUTAS Y VERDURAS

En Australia se comercializa un nuevo tipo de agua mineral denominada AquaBotanical. Se obtiene de un subproducto de la industria de los zumos de frutas y verduras, concretamente del filtrado del líquido sobrante de la elaboración de zumos concentrados. Su creador, Bruce Kambouris, asegura que se trata de una fuente sostenible de agua que aprovecha un recurso hasta ahora desechado, por lo que encaja en la estrategia de la lucha contra el desperdicio alimentario.

El año pasado, AquaBotanical ganó el premio a la innovación de la Industria Alimentaria (Food Industry Innovation Award), otorgado por el Instituto de Ciencias y Tecnología de los Alimentos de Australia, por su carácter innovador. AquaBotanical se obtiene mediante el filtrado y mineralización de ese líquido acuoso resultante de la elaboración de los concentrados de zumo, el resultado es un agua clara y limpia, libre de azúcares, toxinas y aditivos. Según la empresa, el agua tiene cuerpo, es fina y no tiene el regusto ácido o salado de otras aguas minerales. Esta nueva bebida se obtiene de cualquier tipo de fruta o verdura con la que se pueda elaborar zumo, por lo que la materia prima de AquaBotanical varía según la temporada y la disponibilidad de frutas y verduras. Dado que el agua se obtiene de diferentes tipos de frutas y vegetales, el valor del pH puede variar dependiendo del producto utilizado, pero la empresa asegura que esas variaciones de pH son mínimas y no afectan a sus características. El agua contiene como sólidos disueltos diferentes minerales que proceden de fuentes vegetales, por lo que también se produce una ligera variación en el contenido mineral, pero también es mínima.





Boquerones en vinagreta / Anchoas del cantábrico / Gildas / Pasteles de cabracho, centollo, merluza y gambas, bonito y piquillo / Mangas para rellenos de cabracho, txangurro, bonito y piquillo, brandada de bacalao, txipirón en su tinta, tapenade / Tarrinas de brandada, txangurro / Croquetas (11 variedades) / Volandeiras rellenas para gratinar / Sopa de pescado / Crema de marisco ●●●

... y cientos de pintxos más que podrá desarrollar con nuestros productos semielaborados de calidad gourmet.

Ahorre tiempo  
y mano de obra  
Ofrezca calidad  
donostiarra  
Mejore  
sus márgenes



**CORPACHef**  
La base de tu creatividad



# 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