



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº40 PRIMAVERA 2017



GIPUZKOA
HOSTELERÍA - OSTALARITZA

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA • OSTALARITZAKO



902 366 251
www.ekogras.es



Ekogras:

25 años apostando
por la sostenibilidad

**Turislan: Gipuzkoako
turismo sektoreko
lehenengo enplegu azoka**

**CNON: I. Congreso de
Ocio Nocturno en Sevilla
los días 16 y 17 de mayo**

Soluciones globales para la Hostelería

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

FrontRest, FrontDisco,
FrontCafé,
FrontFood...

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



TeleComanda

Para tablets
con SO Android



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

Es un software ideal para establecimientos con mesas y terrazas.

CashDro

la caja que siempre cuadra

Fácil de enlazar con tu
software Punto de Venta



Principales Ventajas:

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



Más información:

www.icg.es
comercial@icg.es

AsisMan®
Master Provider ICG

Especialistas en TPV Táctil
para Comercio,
Hostelería y Empresa

Bizkaia:

C/ San Vicente, nº 8, 6ª Planta. Dpto.8 (Ed. Albia I)
48001 Bilbao - Bizkaia

Tels. **944 240 946 - 646 835 952**

Gipuzkoa:

Astigarragako Bidea, nº 2, 3ª Planta. Ofic.19
20180 Oiartzun - Gipuzkoa

Tels. **943 490 710 - 646 835 952**

comercial@asisman.com | www.asisman.com

¡SOMOS DE CUCHARA!

Las tendencias en el mundo del pintxo van evolucionando con el tiempo, como lo han hecho otros ámbitos del sector hostelero. Cuando hace 35 años, José Ramón Elizondo en el Aloña Berri, Patxi en el Bergara de Gros o los hermanos Santamaría en el Oñatz, empezaron a revolucionar el mundo del pintxo, buscaban sorprender con presentaciones, texturas y sabores que no se encontraban en nuestros hogares. Íbamos de pintxos para descubrir aromas, productos o cocciones que éramos incapaces de encontrar en nuestras casas porque nuestras madres, expertas en cocidos y frituras, se preocupaban simplemente de alimentarnos y de mantener la tradición culinaria heredada.

Hoy, cuando en los hogares apenas se cocina y el borboteo de los pucheros va desapareciendo, se hace cada vez más necesario recuperar en la hostelería sabores y aromas que han sido parte de nuestra cultura. Sorprender hoy implica proponer ofertas culinarias que nuestra juventud desconoce porque no las ha degustado en sus hogares. Se trata de recuperar la cuchara en la oferta de pintxos de nuestros bares, la casquería "cocinada", las tortillas de patata al momento... Nuestras barras deben saber combinar las propuestas innovadoras, con aquellas que son parte de nuestra tradición y que, por dejar de oficiarse en los hogares, están empezando a borrarse del imaginario de nuestros jóvenes. Soy de fritura del Paco Bueno, de ropavieja del Hitza, de ensaladilla del Ezkurra, de revuelto del Iraeta, de riñones de La Venta de Curro, de alubias del Gasteiz.... Soy de cuchara, qué le voy a hacer, y creo que hay un espacio importante, y un gran mercado, por cubrir en este campo en nuestra hostelería local.

KOILARAKO PLATERAK GUSTUKO DITUGU!

Pintxoen munduko joerak aldatuz doaz, ostalaritzako beste esparru batzuetan bezala. Duela 35 bat urte Aloña Berriko José Ramón Elizondo, Gros auzoko Bergara tabernako Patxi edo Oñatz jatetxe-ko Santamaría anaiak berritzaileak izan ziren, etxeetan aurki ez zitezkeen testurak eta zaporeak eskaintzen hasi baitziren. Gure amak elikaduraz eta sukaldaritzatradizioa mantentzeaz arduratzen ziren garai hartan, gu pintxoak dastatzera joan ohi ginen usain, produktu eta egosketa-puntu desberdinak ezagutzera.

Egun, jende gutxi koinatzen du etxean eta tradizioa pixkanaka galtzen doa. Horregatik, ostalaritzan gero eta garrantzitsuagoa bilakatzen ari da geure kulturaren parte izan diren zapore eta usainak berreskuratzea. Gazteen arreta gureganatu ahal izateko, etxean eskuragarri ez dituzten errezetak eskaini behar dizkiegu. Gure pintxo-eskaintzaren artean, koilararekin jaten diren betiko plater horiek berreskuratu behar ditugu; barrukiak, momentuan egindako patata tortillak eta abar. Gustuko ditut nik Paco Buenoren frijituak, Hitzako 'ropaviejak', Ezkurrako ensaladilla, Iraetako odolki-nahaskia, La Venta de Curroko giltzurrunak, Gasteizeko babarrunak... Zer egingo diot, bada, koilarako platerak gustuko baditut. Gure ostalaritzako arlo honetan, gainera, hutsune garrantzitsua dagoela eta merkatu handia dugula uste dut.

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente
- 06 > Los pisos de alquiler turístico en Donostia, a estudio
- 12 > Asamblea general ordinaria
- 23 > Consejo asesor del comercio
- 24 > Campeonato de pintxos de Gipuzkoa 2017

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 26 > Departamento Laboral y Fiscal
- 27 > Pausoak

ACTUALIDAD

- 31 > Club de Creativos: 1.800 profesionales visitan Donostia
- 32 > Urola Erdiko eta Urola Garaiko erakargarritasun turistikoak
- 33 > Foro Internacional de Emprendedores del Basque Culinary Center
- 34 > Jornadas Aktibatu en Tolosa
- 39 > CNON: I. Congreso de Ocio Nocturno en Sevilla
- 40 > Balenciaga, embajador de Gipuzkoa en París y Madrid

EL RINCÓN 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@hostelariagipuzkoa.com
www.hostelariagipuzkoa.com

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



*Mikel
Ubarrechena
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

LA HOSTELERÍA MANTIENE ABIERTOS 4.423 ESTABLECIMIENTOS GIPUZKOA Y DA EMPLEO A MÁS DE 19.000 TRABAJADORES Y TRABAJADORAS (UN 20% DE ELLOS AUTÓNOMOS). PERO ES QUE, ADEMÁS DE ESTAS CIFRAS, SOMOS EL PRINCIPAL ATRACTIVO DE LA OFERTA DE UN SECTOR, COMO EL TURÍSTICO, QUE APORTA EL 7,4% DEL PIB DEL TERRITORIO.

Un merecido reconocimiento institucional al sector

Parece que ya es oficial y que, en breves fechas, la hostelería, como sector económico, será reconocida de manera específica dentro de la estructura del departamento de Comercio, Turismo y Consumo del Gobierno Vasco. En efecto, la antigua Dirección de Turismo pasará a denominarse Dirección de Turismo y Hostelería, facilitándose así una interlocución institucional directa para con el sector, con independencia de la naturaleza turística de sus establecimientos. Gracias, de corazón, a quienes han hecho posible este reconocimiento público de nuestra actividad.

Desde Hostelería Gipuzkoa nos congratulamos de esta decisión, que llevábamos reivindicando desde hacía tiempo. No entendíamos muy bien por qué uno de los grandes sectores económicos de este país, en términos de generación de impuestos, PIB y empleo, carecía de interlocución y reconocimiento institucional expreso. La industria, la energía, el transporte, la sanidad, la educación, el comercio, el turismo, el sector financiero, la agricultura o la pesca, entre otros sectores, contaban con cauces de contacto directos con la administración común de Euskadi. Unos cauces de los que adolecía el sector hostelero vasco, excepción hecha de los establecimientos de marcado perfil turístico.

Las cifras del sector deberían de haber valido, por sí solas, para que esta consideración institucional se hubiese realizado hace ya tiempo. Un tercio de todos los alimentos que las familias guipuzcoanas consumen se distribuyen a través del Canal HORECA (Hoteles, REstaurantes y CAFeterías). La hostelería mantiene abiertos 4.423 establecimientos en el territorio y da empleo a más de 19.000 trabajadores y trabajadoras (un 20% de ellos autónomos). Pero es que, además de estas cifras, somos el principal atractivo de la oferta de un sector, como el turístico, que aporta el 7,4% del PIB de Gipuzkoa, y representamos un ámbito económico fundamental para la integración laboral de quienes han llegado a nuestra tierra buscando una vida mejor que la que dejaron en sus países de origen. Estas son dos de las grandes virtudes cualitativas de nuestro sector, cada vez más valoradas, a tenor de las últimas tendencias socio-económicas.

Para quienes nos toca liderar la hostelería, este reconocimiento, aunque tardío, se hacía necesario, máxime cuando, en más de una ocasión, hemos tenido que oír en foros públicos, a “cargos políticos con mando en plaza”, expresiones del estilo de “no queremos un país de camareros”. Expresiones desalentadoras para el sector en su conjunto y, en especial, para aquellos que, de forma hon-

HEMOS TENIDO QUE OÍR EN FOROS PÚBLICOS, A “CARGOS POLÍTICOS CON MANDO EN PLAZA”, EXPRESIONES DEL ESTILO DE “NO QUEREMOS UN PAÍS DE CAMAREROS”. EXPRESIONES DESALENTADORAS PARA EL SECTOR EN SU CONJUNTO Y, EN ESPECIAL, PARA AQUELLOS QUE, DE FORMA HONRADA Y LEGÍTIMA, QUIEREN ENCONTRAR EN ÉL UN FUTURO PROFESIONAL Y UNA ESTABILIDAD ECONÓMICA PARA SUS FAMILIAS.

rada y legítima, quieren encontrar en él un futuro profesional y una estabilidad económica para sus familias. A quienes en su momento se manifestaron de esa manera tan poco correcta, les preguntaría: ¿Cuál hubiese sido la reacción del sector industrial guipuzcoano si estos mismos cargos públicos hubiesen llegado a manifestarse diciendo que no querían un país de fresadores, torneros, informáticos o soldadores? La respuesta parece evidente.

Quienes conformamos el sector hostelero e intentamos, con nuestro espíritu emprendedor, tirar de él, sabemos lo desalentadoras que pueden resultar este tipo de expresiones para nosotros y para nuestras trabajadoras y trabajadores. Algunos no son conscientes de ello, quizás por falta de sensibilidad o porque han llegado a sus cargos públicos sin el necesario paso por el mundo de la empresa, ya sea propia o ajena. Les animo, desde aquí, a que realicen este recorrido. Yo, mientras tanto, disfrutaré del reconocimiento que hoy nos llega, con la sensación de que es merecido por todos y cada uno de los más de 19.000 trabajadores y trabajadoras que integramos la hostelería guipuzcoana.



EL TERMÓMETRO



SUBEN

c de c

club de creativos

Club de Creativos

Por elegir Donostia como sede del encuentro anual del club, haciendo que la ciudad se inunde de tíos y tías raritos, vestidos de “aquella manera” y llenos de muuuucho talento. Frescura de ideas, brillantez de pensamiento, energía a raudales... capaces de eclipsar al SOL. ¡Gracias!



BAJAN

VizEat

Authentic food. Authentic people

VIZEAT

Plataforma on line de la mal llamada “economía colaborativa” presente en más de 60 países y que, por un “módico precio”, convierte casas y anfitriones en restaurantes y cocineros. Las salidas de humo, los aforos, las medidas contra incendios, el APPCC, el carnet de manipulador de alimentos, el IVA por un servicio ofrecido, etc. etc queda para más adelante. El gobierno central debe tomar medidas urgentes sobre esta competencia desleal. ¡iiiiYa!!!!

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

comunicacion@hosteleriagipuzkoa.com

Desde la Asociación estamos encantados de escucharte.

Los pisos de alquiler turístico en Donostia, a estudio

POR EL MOMENTO, LOS ALQUILERES TURÍSTICOS REGLADOS NO ESTÁN RESTANDO OFERTA AL ALQUILER RESIDENCIAL. Pero si no se adoptan medidas para impedirlo, la 'tematización' turística de determinadas zonas de San Sebastián se prevé imparable.

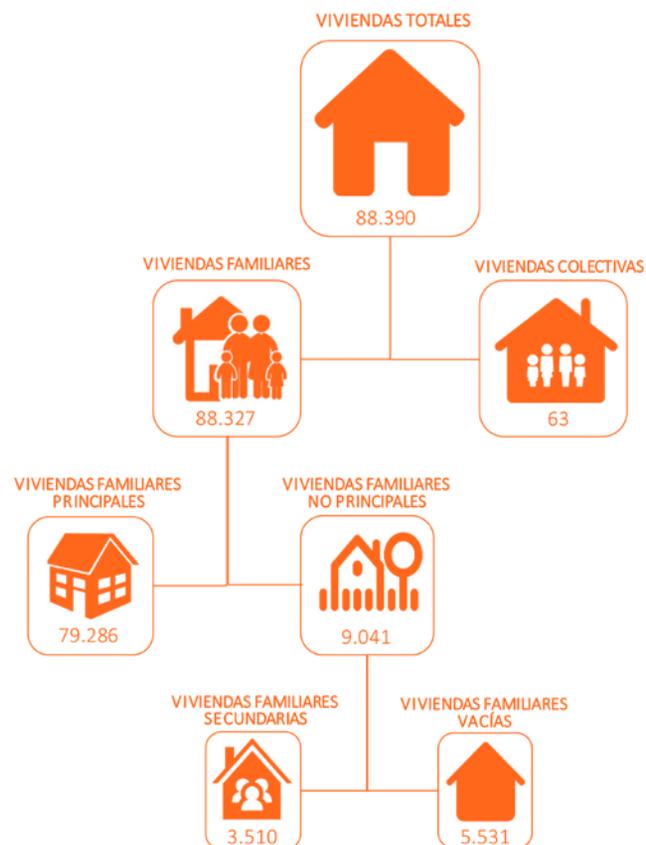
Estas son algunas de las conclusiones de un estudio encargado por Fomento de San Sebastián para conocer el impacto de los alquileres turísticos sobre el mercado de la vivienda de alquiler en San Sebastián. Un estudio previo del Ayuntamiento donostiarra ya había identificado la existencia de 4.458 plazas, distribuidas casi al 50% entre oferta reglada y oferta P2P (directamente entre dos particulares), realizada esta última a través de plataformas de Homesharing (intercambio de casas) o portales como AirBnB o HomeAway.

En cuanto al precio, el informe elaborado por Castro Consulting para Fomento San Sebastián concluye que el alquiler residencial no se ha encarecido por el auge del alquiler turístico. Y de igual forma, indica que los apartamentos turísticos reglados no ejercen competencia desleal frente a otras tipologías clásicas de alojamiento, mientras que los apartamentos P2P sí les perjudican

Especial interés tiene el análisis de la rentabilidad de los apartamentos turísticos: para que una vivienda de 2 habitaciones facture 24.000 euros anuales en uso turístico, tiene que ser suficientemente atractiva como para vender 160 noches al año con un precio promedio de 150 euros/noche. Y como consecuencia, el alquiler turístico solamente es más rentable que el residencial en apartamentos reglados muy atractivos o a través de plataformas P2P.

Otras conclusiones del trabajo determinan que San Sebastián es una ciudad con pocas viviendas vacías, lo que influye directamente en la baja oferta de alquiler. De hecho, es una de las ciudades del Estado con menor oferta de alquiler de larga duración. Además, los alquileres P2P tienen altas probabilidades de restar unidades al alquiler residencial, por lo que el estudio aconseja monitorizar su evolución.

Por su parte, las entrevistas realizadas a inmobiliarias reflejan que en su mayoría (81,8% de los encuestados) consideran que la presencia de apartamentos turísticos puede reducir "mucho" la oferta de alquiler tradicional en el centro de San Sebastián. Y su efecto sería también "mucho o bastante" en los barrios periféricos.



Fuente: Castro Consulting para Fomento San Sebastian

Propuestas de actuación

El estudio también incluye un listado de propuestas de actuación. Para aumentar la oferta de viviendas de alquiler, aconseja desarrollar incentivos y ventajas fiscales para los propietarios que alquilen de forma legal sus segundas residencias o viviendas que estén vacías. Al mismo tiempo, proponen articular acuerdos de colaboración con entidades financieras para que cedan su stock de viviendas vacías para que sean destinadas a alquiler social. Y por último, apuntan a una posible recalificación de nuevas zonas periurbanas para fomentar la construcción de viviendas VPO y viviendas de alquiler social.

Con objeto de normalizar y fomentar la oferta de apartamentos turísticos, también se propone desarrollar una

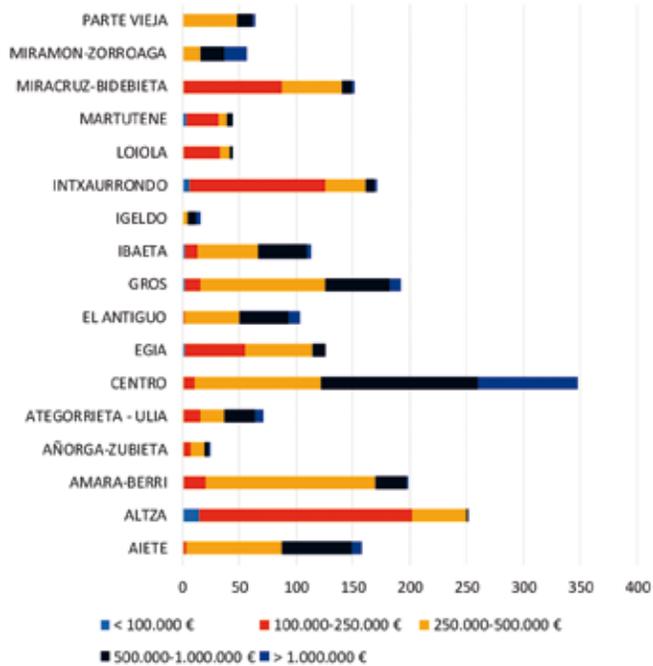
campaña de comunicación para informar de que la administración apoya e impulsa el alojamiento turístico en apartamentos reglados. Y en paralelo, se aconseja modificar la ordenanza municipal que regula la implantación de apartamentos turísticos en las primeras plantas de los edificios, sustituyendo este requisito por otros de mayor control y que fomenten la calidad turística y la convivencia con los vecinos.

En esta misma línea, el estudio plantea la conveniencia de instalar placas identificativas para poner en las puertas de los apartamentos turísticos reglados, a fin de que los vecinos puedan identificar que estos apartamentos cumplen con la legislación vigente.

Diálogo y control

Entre las conclusiones del

Distribución de las viviendas en venta según precio en los barrios de San Sebastián (Nov.2016) (FOTOCASA)



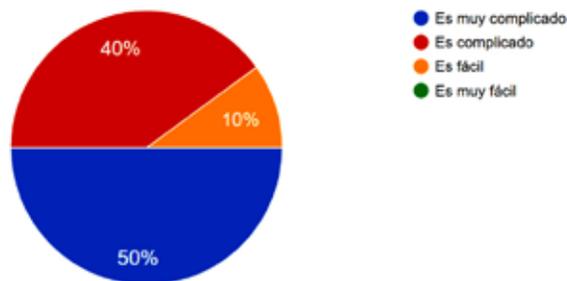
Fuente: Castro Consulting para Fomento San Sebastian

estudio, destaca, con un grado de prioridad alta, la recomendación de abrir una mesa de diálogo entre la administración local, autonómica y Aparture (la Asociación de Apartamentos Turísticos de Euskadi) para la normalización y homogenización de la oferta reglada de los apartamentos turísticos. De igual forma, se aboga por poner en marcha en el seno de Fomento de San Sebastián un Observatorio sobre la Vivienda, que realice un seguimiento del mercado del alquiler.

Junto a la vía del diálogo, los autores del trabajo también consideran necesario articular mecanismos para el control de viviendas turísticas alquiladas en plataformas P2P. En concreto, se alude al desarrollo de acuerdos con estas plataformas para que cumplan unos requisitos mínimos para poder operar

en la ciudad, como la identificación del apartamento, la inscripción en el registro de turismo, el cumplimiento de los estándares contemplados en las normativas autonómicas o la identificación de los turistas alojados.

Actualmente, ¿resulta complicado encontrar viviendas de alquiler en San Sebastián? (10 respuestas)



Fuente: Castro Consulting para Fomento San Sebastian

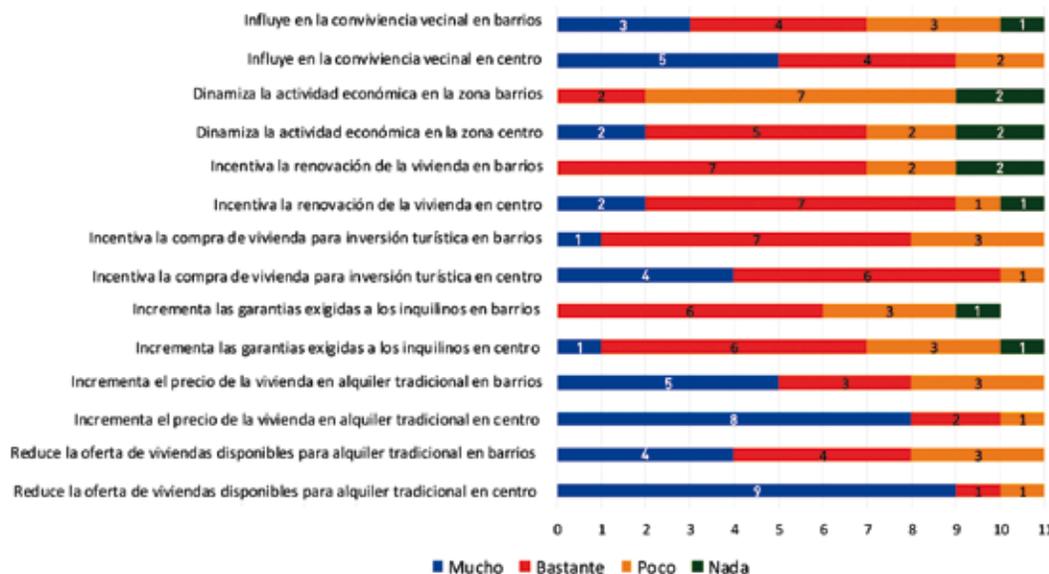
Y para incidir en el control, también se estima conveniente crear un departamento de inspección para el control de la oferta de apartamentos turísticos presente en plataformas P2P, con capacidad económica y autonomía suficiente para realizar pre-reservas en los apartamentos para su identificación, primer aviso y posterior sanción al arrendador que no cumpla la legislación vigente. Incluso se alude a la posibilidad de crear un portal web para que los ciudadanos puedan denunciar los apartamentos que hay en sus edificios, que son alquilados

frecuentemente y no tienen placa identificativa de "apartamento turístico legal".

Convivencia entre turistas y residentes

La convivencia entre turistas y residentes también es analizada en el estudio. Para lograr una mayor sensibilidad de los turistas y visitantes, recomienda repartir folletos informativos en los alojamientos y demás puntos de interés turístico. Y al mismo tiempo, apuesta por dirigirse también a la población local y empresarios del sector turístico para informar sobre la importancia del sector y fomentar la hospitalidad.

Principales impactos de la oferta de apartamentos turísticos sobre el mercado de la vivienda según agentes inmobiliarios de San Sebastian (2016) ENCUESTA A INMOBILIARIAS DE SAN SEBASTIÁN



Fuente: Castro Consulting para Fomento San Sebastian

Asier Pereda, presidente de Aparture

“Las viviendas regladas asociadas a Aparture no afectan al precio del alquiler residencial”

ASIER PEREDA, PRESIDENTE DE APARTURE, LA ASOCIACIÓN DE VIVIENDAS DE USO TURÍSTICO DE EUSKADI, destaca que en los destinos estacionales como San Sebastián sólo las viviendas de un segmento muy alto son capaces de dar un rendimiento neto después de impuestos mejor en uso turístico que en uso residencial. Pero al mismo tiempo, advierte de que las viviendas ilegales sí están afectando al precio del alquiler residencial “porque sustentan su rentabilidad en evadir impuestos”. En todo caso, señala que “como toda burbuja, pinchará y en este caso, lo hará pronto, tan pronto como Hacienda intervenga”.

Aproximadamente solo el 50% de los pisos turísticos en Gipuzkoa se encuentran en situación legal. ¿Qué se debería hacer para acelerar su regularización?

La ley de Turismo es de julio de 2016 y por lo tanto es una ley joven que tiene que tener su recorrido. Lo cierto es que la mayor parte de esas viviendas ya estaban regularizadas con la ley anterior. En realidad, todos los indicadores apuntan a una misma conclusión. En primer lugar, el 50% de las viviendas de uso turístico de Gipuzkoa se publicaron el año pasado y no llevan ni siquiera un ejercicio completo en uso turístico. En segundo lugar, si se fiscalizasen el 100% de las rentas, aproximadamente también el 50% de las viviendas de uso turístico de Gipuzkoa



serían más rentables en uso residencial. En tercer lugar, que se hayan regularizado aproximadamente también el 50% de las viviendas no es una mera coincidencia, es la consecuencia lógica de la coyuntura actual. En conclusión, la solución está en manos de Hacienda. A la vista de los datos, con una actuación de Hacienda, estaremos muy cerca de solucionar el problema de forma eficaz. En Donostia y en Gipuzkoa, los números solo salen para un perfil muy concreto de vivienda que no representa ningún problema para nadie. Todo lo contrario, aporta valor.

¿Afecta este hecho a la oferta y al precio del alquiler residencial?

Un reciente estudio encargado por Fomento de San Sebastián ha concluido que las viviendas regladas asociadas a Aparture no afectan al precio del alquiler residencial. La realidad es que en destinos estacionales

como San Sebastián sólo las viviendas de un segmento muy alto son capaces de dar un rendimiento neto después de impuestos mejor en uso turístico que en uso residencial. Por el contrario, las viviendas ilegales sí están afectando al precio del alquiler residencial porque sustentan su rentabilidad en evadir impuestos. Algunas lo hacen no tributando y otras lo hacen tributando de forma fraudulenta, acogiéndose a los beneficios fiscales del alquiler residencial.

¿A qué municipios guipuzcoanos afecta en mayor medida y qué peculiaridades se dan en cada uno de estos municipios?

Los municipios más afectados son los que tienen mayor tradición turística pero sólo hay un crecimiento significativo en San Sebastián, impulsado por algunos intereses convergentes. Se ha instalado la idea de la supuesta rentabilidad de las viviendas de uso turístico y

hay sectores como las inmobiliarias, reformas o decoración a los que este estado de opinión no les ha perjudicado en absoluto. Como toda burbuja, pinchará y en este caso, lo hará pronto, tan pronto como Hacienda intervenga.

¿Cuál es el impacto fiscal de las viviendas registradas y qué pérdida de ingresos tributarios se podría calcular por los alojamientos ilegales?

Las viviendas registradas han tenido un impacto fiscal de aproximadamente 4,5 millones de euros. Las viviendas regladas rentables generan un impacto fiscal mínimo de 10.000 euros por vivienda. Teniendo en cuenta que en realidad, sólo el 50% de la oferta actual es rentable después de impuestos, Hacienda está dejando de percibir aproximadamente 2,5 millones de euros cada año. Es posible que coyunturalmente haya habido una bolsa de fraude mayor.

¿Por qué serían más rentables muchas viviendas vacacionales si se ofertaran para uso residencial?

Vivimos en un territorio muy estacional donde la ocupación promedio de las viviendas de uso turístico es del 40% del año, a esto hay que añadir que el uso turístico tributa en renta en un tipo de marginal del 49%. El uso residencial, en contraste, tributa a un tipo marginal del 25% y además se aplica una deducción del 20%.



HORECA100%

FERIA DIRIGIDA A PROFESIONALES DEL SECTOR

PALACIO MIRAMAR
MARTES 23 DE MAYO
De 11.00 a 19.00h
Entrada gratuita para profesionales

Ven a conocer a las principales marcas que **presentarán sus últimas novedades.**

Degustación constante de productos, **cocina en vivo, show cooking...**

i Consigue tu invitación llamando al **943 725 732**



Colaboradores



Turislan: primera feria de empleo del sector turístico en Gipuzkoa



LA PRIMERA FERIA DE EMPLEO DEL SECTOR TURÍSTICO TURISLAN SE CELEBRÓ EL 27 Y 28 DE MARZO en el recinto ferial de Ficoba (Irún), con el objetivo de mejorar la calidad en el destino y profesionalizar el sector.

Organizada por la Diputación Foral de Gipuzkoa en colaboración con Ficoba, la feria estuvo orientada a las

personas desempleadas en búsqueda de trabajo en el sector turístico y hostelero. Al mismo tiempo, las empresas tuvieron la oportunidad de aumentar su plantilla de cara a este verano, recopilando los currículums que más se adecuaban a los perfiles demandados. Además, la Feria de Empleo sirvió como espa-

Datos de los 210 CVs recogidos en el stand de Hostelería Gipuzkoa durante la Feria Turislan

PROCEDENCIA	
Nacionales	106
Extranjeros	104
TOTAL	210
SEXO	
Hombres	97
Mujeres	113
TOTAL	210
EDAD	
< 20	12
20-30	67
31-40	57
41-50	42
> 50	32
TOTAL	210
EXPERIENCIA EN EL SECTOR	
Sí	158
No	52
TOTAL	210

cio de generación de debate e intercambio de conocimiento sobre los principales temas de interés del sector turístico. Los asistentes pudieron acercarse al recinto para disfrutar de 19 ponencias y 5 talleres distribuidos en las dos jornadas, con las que pudieron mejorar su capacidad emprendedora y conocimiento profesional del sector.

Durante la jornada del 27 de marzo y la mañana del 28, Hostelería Gipuzkoa participó

activamente desde su stand, recogiendo currículums y asesorando a los visitantes. Previamente, desde la Asociación de Hostelería se realizó una captación de establecimientos hosteleros asociados que estuvieran buscando incrementar su plantilla de cara a este verano. Esta selección previa ha facilitado el contacto y la búsqueda entre las empresas que ofertan puestos y las personas en demanda de empleo.

Durante los dos días fueron

47 los expositores en la zona de stands, la mayoría de ellos guipuzcoanos, exceptuando un expositor vizcaíno y otro de Hendaia. En los días previos a la Feria, concretamente entre el 1 y el 10 de marzo, se recogieron en la web de Turislan 73 ofertas de empleo que se traducían en 205 puestos de trabajo. Entre los currículums recibidos vía web, se sumaron un total de 1.709 currículums para optar a los empleos ofertados.

En el gráfico adjunto se pueden observar los datos obtenidos a partir de los 210 currículums recibidos en el stand de Hostelería Gipuzkoa.

En definitiva, este evento ha sido el claro reflejo del significativo aumento que tendrá el alojamiento turístico en los próximos dos años, que creará más de 250 nuevos puestos de trabajo en sólo la ciudad de Donostia. Un territorio cada vez más en auge que dará oportunidad de crecer a profesionales y trabajar en un sector en continuo crecimiento como es el del turismo, la hostelería y el alojamiento.

Programa Jabe Izan

Paralelamente, Fomento San Sebastián presentó su Programa de Empleo Juvenil Jabe Izan en Ficoba. Este



proyecto dirigido a jóvenes de hasta 29 años ofrece diferentes itinerarios para mejorar la empleabilidad y el acceso al mercado laboral de todos aquellos jóvenes en situación de desempleo o sin formación. Asimismo, Fomento ofrece

ayudas a la contratación de hasta 6.000 euros a todas las empresas que estén situadas en Donostia. Si estás interesado en recibir estas ayudas, en esta misma página encontrarás toda la información referente al proyecto Jabe Izan.

¿NECESITAS CONTRATAR? Hasta 6.000€ de ayuda para la contratación de jóvenes menores de 30 años

Antes de contratar no olvides que:

Fomento de San Sebastián, gracias al programa **JABE IZAN**, ofrece a las empresas donostiarras hasta **6.000€** para contrataciones de jóvenes menores de 30 años.



Requisitos para bonificar tus contratos

- Los contratos deberán iniciarse en el año 2017.
- La duración mínima será de **6 meses** y al menos **75%** de la jornada.
- Para empresas y profesionales autónomos de cualquier sector que vayan a contratar personas desempleadas de 16 a 29 años.

Infórmate en <http://www.fomentosansebastian.eus/eu/> y consulta las bases de AYUDAS A LA CONTRATACIÓN JABE IZAN



Europar Batasuna
Europako Gizarte Funtzia
Gazte Enpleguaren gaitasun Ekinena
ERDF zuzen-ordainaketa Inbiziaren 8a

Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
ERDF inicie en su futuro

Dicho programa de ayudas se encuentra cofinanciado por el Fondo Social Europeo en el marco del Programa Operativo de Empleo Juvenil 2014-2020, para el "Proyecto para la mejora de las aptitudes y competencias profesionales de las personas jóvenes y Donostia Jabe Izan" y en el mismo participan las siguientes entidades: Fomento de San Sebastián, Gureak Inklusio Fundazioa - Kutxa Zeharo y Nazaret Fundazioa.



Nazaret Fundazioa

Aldakoenea, 36 - 20012 Donostia
Tlfn: 943 326 666
www.nazaretzentroa.com/eu/



**Gureak Inklusio Fundazioa
Kutxa Zeharo**

Errenteria kalea, 17 - 20013 Donostia (Gros)
Tlfn: 943 322 592



Ekonomia Bultzatzeko, Merkataritzako,
Ostalaritzako eta Turismoko Zinsgotzigoa
Concejalía de Impulso Económico,
Comercio, Hostelería y Turismo



Fomento de San Sebastián

Calle Camino, 2 - 20003 Donostia
Tlfn: 943 482 800
www.fomentosansebastian.eus/eu/



Asamblea general ordinaria 2017

EL PASADO 28 DE MARZO SE CELEBRÓ LA ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA de este año en la sede de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa. Como es habitual en esta reunión anual, sirvió para aprobar el acta de la Asamblea del 15 de Marzo de 2016, las cuentas del ejercicio 2016 y la aplicación de resultados del ejercicio 2016.

El presidente de la Asociación, Mikel Ubarrechena, presidió un año más la mesa ante asociados de diferentes comarcas de Gipuzkoa. La reunión contó con la asistencia de representantes de 40 negocios hosteleros, que participaron activamente. Establecimientos de Donostia, Eibar, Azpeitia, Bergara, Irun, Deba, Hondarribi y Lasarte Oria se dieron cita en la sede para

debatir los datos del año 2016 y los aspectos más destacados de la actividad de la Asociación del pasado ejercicio.

El sector ha experimentado una leve mejoría en su volumen de actividad durante el ejercicio pasado aunque, a nivel global, se siguen cerrando locales, 14 en total, lo que hace que los establecimientos hosteleros abiertos en el territorio pasen de 4.437 a 4.423 a final de ejercicio.

Uno de los aspectos más destacables de la reunión fue la mejora de la interlocución institucional: el trabajo en defensa del sector, desarrollado con motivo de la aprobación de la Ley de Turismo en el Gobierno Vasco, ha posibilitado que el Ejecutivo autónomo in-

corpore la Hostelería en su nueva Dirección de Turismo y Hostelería en el Gobierno Vasco.

Por otro lado, se subrayó la cada vez mayor presencia del sector alojativo, frente a un claro descenso en el ocio nocturno, que protagonizará en Sevilla el I Congreso de Ocio Nocturno. En esa cita, a celebrar en mayo, se pretenden afianzar las relaciones y afrontar las preocupaciones que unen a los profesionales de este sector.

De igual forma, se aprobaron unas cuentas que reflejaron un ligero descenso de resultados respecto al año pasado, obteniendo un beneficio de aproximadamente 22.000 euros. Aun así, se muestra una cifra en consonancia con los objeti-

vos marcados por la Junta Directiva, ajustando al máximo la carga económica de los servicios prestados a los socios con el coste que se cobra por los mismos.

El número de asociados ha aumentado respecto al año anterior, con un total de 8 asociados más fruto de 124 altas y 116 bajas. Actualmente, la Asociación de Hostelería está presente en 67 municipios de Gipuzkoa y terminó el año 2016 con 1.074 socios.

La asamblea finalizó con una sesión de ruegos y preguntas en donde los temas más tratados fueron los de competencia desleal al sector, normativa sobre locales de jóvenes y fomento de la actividad turística desde la capital al conjunto del territorio histórico.

Los hosteleros guipuzcoanos siguen confiando en Ekogras

Ekogras lleva 25 años recuperando y reciclando aceite vegetal usado, aportando nuevas soluciones que faciliten el día a día del hostelero, la industria y los ciudadanos.



EKOGRAS Y LA HOSTELERÍA GUARDAN UNA RELACIÓN ESTRECHA DESDE HACE 25 AÑOS.

La forma de trabajar de Ekogras es una garantía para el hostelero, ya que 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. Además, de no hacerlo así, el hostelero puede ser sancionado. Ekogras ofrece una atención personalizada y asesora al cliente sobre la utilización y procedimiento correcto del aceite usado, acercando el reciclaje del aceite a los lugares donde se genera.

¿Por qué reciclar aceite?

El aceite que Ekogras recicla es el vegetal usado, que ha sido utilizado en la prepara-

ción de alimentos y ya es un residuo que estamos obligados a gestionar por ley. Además, tirarlo por el desagüe contamina, atasca cañerías y contribuye a la propagación de plagas. La fórmula para reciclar el aceite es muy sencilla: basta depositarlo en los recipientes que Ekogras deja en cada negocio y que cambia cuando están ya llenos.

¿Cómo se procesa el aceite?

No debemos olvidar que el aceite que Ekogras recibe puede llegar a tener un 25% de agua e impurezas residuales, que se separan en su planta. Una vez separados del aceite, deben gestionarse como residuos, y a día de hoy se envían a una planta de biometanización, de modo que pueden ser considerados como un subproducto del proceso que otra industria utiliza como materia prima.



Del mismo modo, los envases en los que llega el aceite se envían a un gestor autorizado para su reciclaje (envases de plástico y envases de vidrio). En resumen: Ekogras obtiene aceite vegetal y una serie de subproductos aptos para su valorización, como agua, lodo, plástico y vidrio.

¿Por qué confiar en Ekogras?

Los más de 2.500 clientes que confían en Gipuzkoa en Ekogras son su mejor aval. Son gestores autorizados para la recogida y gestión del aceite vegetal usado y siempre ofrecen una seriedad y garantía de respeto hacia el medio ambiente.

Su equipo profesional es experimentado y estructurado, con capacidad de respuesta

y dedicado plenamente a la gestión del aceite vegetal usado, que se utiliza después para fabricar biodiésel. La inquietud por innovar y mejorar el servicio define también la actitud de este equipo de profesionales.

Además, ofrece un servicio totalmente personalizado a cada cliente, adaptándose a su horario y necesidades.

¿Cuál es la actitud del hostelero guipuzcoano hacia el reciclaje del aceite?

Existe un gran compromiso y sensibilización por su parte, de hecho los ratios de recogida son muy buenos.

Puedes encontrar más información llamando al **943 472 335** o entrando en su página web www.ekogras.es.

Zuberoa jatetxeak Ostalaritza Enpresa Onenaren Sari nazionala jaso du

“ Sariek ez zaituzte gehiegi harrotzen; bezeroak etxean bezala sentiaraztea eta goi mailako kalitatea eskaintzea dira gure erronkak ”

ZUBEROA JATETXEAREN SARI-BILDUMA LUZEAK BADU GOLARDO BERRIA: ESPAINIAKO OSTALARITZA

Federazioak Arbelaitz anaien negozioa saritu du “enpresa kudeatzeko era tradizionalarengatik, eta gobernagarria, hurbila eta kalitatezkoa den eredia erabiltzeagatik”. Michelin izarrari, Gastronomía Sari Nazionalari edo Euskadiko Gastronomía Sariari batu zaio sariaren zerrendan Zuberoaren kudeaketa eta lana aintzat hartzen dituen Ostalaritza Sari Nazional hau. Ez da lehen saria izan eta ez da azkena izango, Hilario, Eusebio eta Joxe Mari eramatean duten jatetxeak 50 urte inguru baititu, eta beste hainbeste denbora jarraitzeko sasoa.

Oiartzungo Iturriotz auzoan kokatzen da ostalaritzaren harribitxi hau, 600 urte inguru dituen herriko baserri zaharrenetarikoa. 1940ko hamarkadan sagardotegi izan zen etxe hau goi mailako sukaldaritzaren gune da gaur egun, hiru anaien zuzendaritzapean. Arbelaitz tarrek beso zabalik hartu gaituzte jatetxean euren sari berriari buruz hitz egiteko.

Nola jaso duzue saria hau? Espero al zenuten?

Joxe Mari: Poz ikaragarria izan dugu. Ilusioa egiten digu gure lana aintzat hartua izateak, eta bide berean jarraitzeko indarra ematen digu.

Hilario: Bai. Ilusioarekin eta



Hilario, Eusebio eta Joxe Mari. Arbelaitz anaiak.

pozez gaude hainbeste urte pasa ondoren horrelako saria jaso dugulako. Ez genuen pentsatzen iritsiko zenik eta saria Gipuzkoako ostalaritzarekin partekatzeak ere poz handia ematen digu. Gurea bakarrik ez da; gipuzkoarrentzat eta bertan dauden ostalarientzat ere bada.

Eusebio: Gainera, gremioko jendeak emandako saria izateak oso zoriontsu egiten gaitu.

Enpresa kudeatzeko ereduarengatik saritu zaituztete: eredu tradizionala, gobernagarria, hurbila eta kalitatezkoa. Zein berezitasun ditu Zuberoan lana egiteko moduak?

Hilario: Duela 50 bat urte sortu zen jatetxea. Amak eta izebak jarri zuten martxan

eta, aita hil zenean, eskola utzi eta amaren ondoan hasi ginen Eusebio eta biok. Taberna txikia zen orduan, ez zen oraingo Zuberoa, eta Joxe Mari geroago batu zitzaigun. Pixkanaka jatetxea aldatzen joan ginen inoiz ostalaritzarengana eskola batetik pasa gabe, garai bateko tradizioa mantenduz baina egungo estiloa emanez sukaldean eta salan, eta zerbitzua ere gure erara jarriaz.

Eusebio: Eguneroko lanak erakutsi digu gauzak nola eguneratu eta zein aldaketa egin.

Joxe Mari: Nik uste dut, enpresa familiarra izanik, izaera kontua dela gehienbat. Gure artean modu patxadatsuan, lasaian, etengabe aurrera begiratzuz lan egiten saiatzen gara. Ahaleginak egiten ditugu jendearengandik gero eta hurbilago egoteko, eta

baita gure lana gustura egiteko ere. Eskaintzen duguna geure izaeraren adierazgarria da. Azkenean, ostalaritzan modu asko daude lana egiteko eta kozinatzeak, baina koherenteak izatea bilatzen dugu gure bizimoduaren eta lana egiteko eraren artean.

Azken urteotan, zein aldaketa egin dituzue jatetxearen kudeaketan? Zein berrikuntza ezarri dituzue?

Eusebio: Garai batean ezkontzak egiten ziren, baina orain dela 30 bat urte utzi genituen kartara dedikatzeak. Ezkontzak kontrolatuago daude eta lasaiagoak dira. Karta, berriz, momentuko lana da, ez dakizu zer eskatuko dizuten eta tentsio gehiago dakarkigu. Hori bai, profesionalki aberasgarriagoa da kartarekin lan egiteak.



Hilario: Ezkontzak uztearena salto handia izan zen. Ezkontzetan eta talde handietan dena prestatua egoten da. Kartarekin bakarrik eta talde txikietan, estutasuna, presioa eta tentsioa askoz handiagoak dira; jendeak gehiago espero du eta begiak zure gainean daude jarrita. Agian, aldaketa hori egin izan ez bagenu ez genuke saririk jasoko, nahiz eta sariei begira lanik ez egin.

Joxe Mari: Bestalde, aldaketa handia da ere ni hemen egotea. Kanpoan izan naiz 16 urtez, beste jatetxe mota bat kudeatzen, eta esperientzia ezberdin batetik nator. Hango lan egiteko modua eta hemengo uztartu nahi izan ditut, eta aldaketa nabarmena izan da. Beste jatetxean bakarrik nengoen eta hemen familiarrean.

Nolakoa da lanaren banaketa hiru anaiak zuzendutako familia-negozio batean?

Joxe Mari: Sukaldari nagusi bezala Hilario dago duela 45 urtetik hona. Eusebio eta bere emazte Arantxa jangelaz arduratzen dira gehienbat, eta ni alde egin aurretik gozogilea nintzen eta orain ere bai. Hala ere, etxe familiarra denez, denok egiten dugu denetik pixka bat. Elkarrekin egoten gara zerbitzua bukatzean eta gure artean koordinatzen gara.

Eusebio: Hori da. Banatua daukagu lana. Joxe Mari postrean arduraduna da batez

ere, baina Hilariori ere laguntzen dio sukaldean. Nik eta nire andreak jangelan tratatu zuzena eta gertuko emateaz arduratzen gara. Bakoitza bere postuan egongo dela jakiteak lasaitasuna ematen du, zure lanean bakarrik kontzentratzen laguntzen dizu. Gainera, anaiak izateaz gain, lagunak ere bagara.

Hilario: Ohitura eta arau bezala bakoitzak bere tokian egon behar du hasterakoan eta zerbitzua bukatu arte, eta gure postutik jendeari harrera egin. Kanpora gehiegi ateratzen bazara, gehiegi bidaiatzen baduzu, hori ez da gertatzen. Egia da batzuetan tentsio puntu bat sortzen dela gure artean gauzak ondo egin nahi ditugulako, baina zerbitzua bukatzerakoan ahaztu egiten zaigu.

Zenbat langile dituzue jatetxean eta nola gidatzen duzue lantaldea?

Hilario: 23 langile gara.

Eusebio: Bakoitza bere gunean lan egiten dutenekin konpontzen da, bere inguruko jendearekin. Erosketak ere zonaka egiten ditugu.

Joxe Mari: Ni gozogintzaren, administrazioaren eta giza baliabideen ardura daramat, baina dena anaien artean hitzartzen dugu.

Nola aukeratzen dituzue hornitzaileak eta nolakoa da lan-harremana haiekin?

Hilario: Betiko hornitzaileak dira.

Eusebio: Bezeroekin bezala, aspaldiko tratua eta konfiantza dugu beraiekin aspalditik.

Joxe Mari: Hornitzaile askorekin 50 urte baino gehiago daramatzagu lanean, gure aurreko belaunaldiak sagardotegia eta jatetxea baitzuen eta haiek hasitako harreman estuak oraindik ere mantentzen baititugu. Bereizgarri nagusia kalitatearena da, ekartzen den produktua merkatuko onena izatea, garaian garaiko barazki, itsaski eta haragia, sasoi bakoitzak ematen duenaren arabera. Kalitatearen bilaketa hori etengabea da, sakratua eta etxe honen ezaugarria.

Sariak gertutasuna aipatzen du. Nola lortzen duzue giro eroso eta hurbila bezeroekiko harremanean?

Eusebio: Jendea etxean balego bezala sentitzea da gure helburua, eta lasaitasun eta errespetu giroa sortzen dugu horretarako.

Joxe Mari: Izaera kontua izango da. Urte asko dituzunean, era honetako enpresetan sariek ez zaituzte gehiegi harrotzen eta edozein arazok ez zaitu gehiegi makurrarazten. Jatetxea modu naturalean kudeatzea gustatzen zaigu eta lortzen diren gauzak bezeroekin partekatzea. Bezero gabe ez gara ezer.

Hilario: Agian bereziak gara goi mailako jatetxeen artean bertako bezero gehien dituenetako bat garelako. Besteetan, aldiz, atzerritar asko jasotzen dituzte. Gure kasua ezberdina dela uste dut bertako jendeak gertutasun hori eskertu egiten duelako.

Sari mordo duzue dagoeneko. Zein da zuen hurrengo erronka?

Joxe Mari: Ahalik eta jatetxe onena egitea egunerokotasunean. Sarien kontua ez dago gure esku. Gure saririk handiena ateak zabaldu eta bezeroak gurera etortzeko interesa dutela sumatzea da.

Eusebio: Hori da. Eguneroko erronka. Garrantzitsuena jendea etortzea da eta irribarre batekin joatea. Eguneroko lana ahal bezain ongien egitea eta ez sarien bila jardutea. Aintzatespenak iristen badira iritsiko dira, baina ez dugu helburu horrekin lan egiten.

Hilario: Saririk onena, dudarik gabe, bezeroak familian bezala sentitzea da berriak direnak nahiz lagunak. Maila hori mantentzea da xedea, eta sariak iristen badira ongietorriak izango dira. Hala ere, azken golardo honi ez diogu garrantzia kenduko. Gremiotik datorren saria da eta gure esker ona adierazi nahi diogu Espainiako Ostalaritza Federazioari sari-banaketan emandako tratu onagatik.

Esteban Etxeberria, director de Gestión de BiTEZ

“ El hostelero no está sensibilizado sobre la importancia de tener las cartas en varios idiomas ”

EL HOSTELERO GUIPUZCOANO NO ESTÁ SUFICIENTEMENTE SENSIBILIZADO SOBRE LA IMPORTANCIA de tener las cartas de su establecimiento en varios idiomas. Así lo cree Esteban Etxeberria, director de Gestión de BiTEZ Translating Worlds, quien lamenta que todavía hay quien piense que se trata de un gasto, y no de una inversión. Con el éxito de la gastronomía vasca a nivel mundial, considera que la comunicación en diferentes idiomas es imprescindible.

¿Qué balance hacéis de este primer año del servicio de traducción de cartas?

Es la primera vez que desde la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa se lanza la idea de ofrecer las cartas en diferentes idiomas. Esta primera vez hemos traducido las cartas de 71 establecimientos entre restaurantes, hoteles, bares, asadores, y demás, y teniendo en cuenta que la Asociación está compuesta por 1.086 empresarios hosteleros, nos parece que son poquísimos los que han optado por hacerlo.

¿A qué idiomas sobre todo se han realizado las traducciones?

Principalmente a inglés y a francés. El inglés sigue siendo el idioma de comunicación más habitual, pero no deberíamos olvidar a nuestros vecinos más cercanos, los franceses, que son los que más asiduamente nos visitan y llenan los fines de semana los establecimientos de hostelería.



¿Hay restaurantes que van más allá del inglés y el francés? ¿A qué otros idiomas habéis realizado traducciones? Sí, también hemos traducido al alemán, al italiano, al catalán, y últimamente nos están solicitando traducir al ruso debido a la gran afluencia de visitantes de ese país.

¿Pensáis que el hostelero guipuzcoano está suficientemente sensibilizado sobre la necesidad de traducir las cartas?

Hay de todo, pero en líneas generales, y es mi modesta impresión, creo que no están sensibilizados y creo que piensan que es un gasto en vez de pensar que es una inversión. La gastronomía del País Vasco goza de gran prestigio a nivel mundial y creo que la comunicación en diferentes idiomas de nuestra oferta gastronómica es una buena herramienta para reforzarla aún más y darle visibilidad. Porque, además, llegará hasta el último

rincón del planeta a través de las redes sociales en tiempo real.

¿Por vuestra experiencia, es mejor tener la carta traducida al mayor número de idiomas, aunque el personal del establecimiento no domine esos idiomas?

No necesariamente al mayor número de idiomas, pero sí al menos al francés y al inglés. Lo que está claro es que si el cliente es atendido en su propio idioma se sentirá más a gusto y más respetado. El personal del establecimiento debería tener unos conocimientos mínimos de lo que están ofreciendo al menos en tres idiomas para poder responder a cualquier consulta sobre los pinchos o la bebida o cualquier otra. Y las cartas traducidas a diferentes idiomas le pueden servir de apoyo.

Cada vez más cartas son visibles en formato electrónico, (tablets) ¿hace más sencilla la navegación por idiomas?

Creo que sí, que es una herramienta más ágil y versátil. Además podemos añadirle a la carta información adicional sobre productos de temporada, origen de los productos que ofrecemos, maridajes, imágenes, etc. Todo ello lo hará más atractivo. No nos olvidemos de que las cartas van cambiándose por temporadas y supone un engorro para el hostelero tener que ocuparse de ello. Por el contrario, en una aplicación podemos modificar todo lo que queramos y cuando queramos. Nosotros hemos realizado la traducción de varias aplicaciones y cartas digitales y lo que nos han transmitido los clientes es que funciona muy bien.

¿Además de las cartas, habéis detectado otras necesidades de traducción en los propios establecimientos hosteleros?

No especialmente, aunque quizás habría que informar sobre el tema de los alérgenos en otros idiomas.

Las ventajas de la app de Hostelería Gipuzkoa



PARA QUIENES TODAVÍA NO SE HAYAN DESCARGADO LA APP DE HOSTELERÍA GIPUZKOA, este es el momento. Gracias a esta aplicación para dispositivos móviles, los asociados pueden mantenerse informados de todas nuestras actividades, novedades, horarios, avisos, cursos... La APP es totalmente gratuita y es fácilmente descargable a través de Play Store si el dispositivo tiene sistema operativo Android, y Apple Store si se trata de un IOS.

Los asociados pueden aprovecharse cómodamente de las ventajas de descargar la APP de la asociación. Y es que gracias a ella, sus usuarios serán los primeros en recibir la información actualizada de todo lo relacionado con la hostelería guipuzcoana. Y podrán acceder, además, a nuestros boletines mensuales, en los que encontrarán resúmenes de todo lo acontecido durante el mes en nuestro sector.

De igual forma, con esta aplicación se reciben puntualmente los cursos programados por la asociación junto a Cei Formación, de-



tallando todo lo que ofrece cada uno de ellos (descripción del curso, plazas, horario...) Quien esté interesado en alguno, puede llamar al teléfono de contacto de Cei Formación 943 43 12 53 y preguntar por Ana.

En resumen, es una apli-

cación de lo más sencilla y eficaz, ya que ofrece al asociado la posibilidad de mantenerse informado de todas las noticias, avisos y cursos adecuados a cada una de sus necesidades y a un sólo click. ¿Por qué no descargársela ahora mismo?



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

El Diputado Foral de Turismo se reúne en Eibar con agentes turísticos del municipio



EL RESTAURANTE ARKUPE DE LA PLAZA UNZAGA FUE EL ESPACIO ELEGIDO PARA MANTENER UNA REUNIÓN DE TRABAJO entre el diputado foral de Turismo, Cultura y Juventud, Denis Itxaso; el alcalde de la ciudad, Miguel de los Toyos, Andres Guasch, en representación del hotel Unzaga, y Angel Ibarluzea y Kino Martínez en representación del sector hostelero de la localidad.

La reunión permitió al diputado foral conocer de primera mano las buenas prácticas que en materia turística están desarrollando, desde hace cuatro años, los actuales gestores del hotel Unzaga de la villa armera. Un alojamiento que está alcanzando unos niveles de ocupación anuales por encima del 80%, gracias al trabajo infatigable de quienes lideran dicho establecimiento, Rafael Tienda y Andres Guasch. Este hotel sirve de base para unos interesantes recorridos turísticos que tienen como objetivo conocer, durante una semana, la oferta turística de Euskadi en su conjunto.



Visita guiada a una trinchera, en Intxorta.

Esta actividad turística, unida al momento de éxito que vive el club de fútbol de la villa, está posibilitando una apertura de la localidad a los flujos turísticos que llegan al territorio guipuzcoano. La tradición armera de Eibar, su importante pasado histórico relacionado con la Guerra Civil, su innegable prestigio en el mundo de la bicicleta o su brillante presente en la liga de fútbol profesional son recursos de primer nivel sobre los que construir una interesante oferta turística en la comarca. Consciente de esta realidad, el gobierno municipal

ha dado ya los pasos necesarios para que, en breves fechas, se inaugure una Oficina de Turismo que articule la oferta de la ciudad, apunte su atractivo como centro neurálgico para conocer Euskadi y refuerce el sector como generador de empleo y riqueza en la comarca del Bajo Deba.

La reunión sirvió también para repasar la situación del sector hostelero local y plantear propuestas de mejora que redunden en beneficio de la apuesta turística de la ciudad y el conjunto del territorio guipuzcoano.

Eibar, una ciudad con grandes recursos turísticos

El pasado histórico de la ciudad, así como su interés cultural y sus acontecimientos festivos y deportivos, hacen de Eibar una localidad con un gran potencial turístico. Destacan entre sus lugares de interés el Santuario de la Virgen de Arrate, la Iglesia de San Andrés, las Casas-Torre de Unzueta, el Museo de la Industria Armera, el Palacio de Aldatze o la propia Casa Consistorial. A pocos kilómetros de la ciudad armera, en Elgueta, se encuentran además las trincheras de la guerra civil en la cumbre de Intxorta, uno de los escenarios más conocidos de la contienda en Euskadi. En dicha cima batallaron, en 1936, los rebeldes franquistas y los gudaris, confrontación de la que, todavía hoy en día, pueden encontrarse rastros y balas. Intxorta es, por todo ello, un lugar con un enorme interés turístico y de fácil acceso desde Elgueta, al que el Centro Vasco de Interpretación de la Memoria Histórica organiza visitas guiadas.

El bar Aukera de Amara cumple 25 años

EL 1 DE OCTUBRE DE 1992 JULIÁN LARRAINZAR Y MAITE LARRUSKAIN, marinero y etxekoandre con amplia experiencia en hostelería, abrieron el Aukera, un bar de referencia en el barrio de Amara. Un bar de menús caseros con muy buen producto que daba de comer a los trabajadores de la zona y un lugar idóneo para el poteo con los amigos. El matrimonio contaba con la ayuda de sus dos hijos y, con la jubilación de Julián y Maite, el negocio quedó en manos del hijo mayor, Julen.

Actualmente, el Aukera refleja la personalidad y la gran afición de Julen por el remo y, en concreto, por el equipo donostiarra Ur Kiroiak. El relevo generacional ha conservado las raíces del Aukera a pesar de la reforma integral de hace tres



Julen Larrainzar junto a su padre, Julián

años. Julen y Cristina Falces, mujer de Julen y cocinera del establecimiento, decidieron reinventarse y transformar el bar de arriba abajo para adaptarse a los nuevos tiempos y captar nuevos clientes.

Se mantuvo la calidad del producto, casero y de temporada, pero la imagen cambió por completo y dejaron de centrarse tanto en los menús

para ampliar la oferta y ofrecer una gran variedad de platos, pintxos, tostas, raciones, ensaladas, hamburguesas, sándwiches, bocadillos o platos combinados. La terraza cerrada atrae clientes tanto en verano como en invierno, y cuenta con una pantalla donde poder ver los eventos deportivos. Por otra parte, hace poco el bar ha hecho una apuesta por la

cerveza natural, sin pasteurizar y sin carbónicos añadidos, y ha adquirido varios depósitos en los que mantener la cerveza en condiciones óptimas.

En el Aukera también miman mucho los caldos y cuentan con una colección de vinos envidiable, conservada en máquinas específicas para que cada vino se almacene en la temperatura adecuada. Más allá de las bebidas, Julen menciona los hongos, el bacalao, los calamares, las alcachofas o el atún entre los platos más demandados, siempre en función de los productos disponibles cada temporada.

Y para celebrar el cuarto de siglo como se merece, el Aukera pretende sacar un vino 25 aniversario de cara a la celebración de octubre.



GANBOA
Centro Gráfico

www.ganboa.com

*impresores
por naturaleza*



Workshop para alojamiento organizado por Booking.com

EL EQUIPO DE PARTNER SUPPORT EN BILBAO DE LA PLATAFORMA DE RESERVAS BOOKING.COM organizó, el pasado 16 de febrero, una jornada de trabajo dirigida a establecimientos hosteleros y alojativos que se impartió en la sede de nuestra asociación.

El workshop estaba orientado a servir de ayuda a los establecimientos que desean optimizar las ventas a través del conocimiento de la herramienta de booking.com y el estudio de las motivaciones en el momento de la reserva. A la cita acudieron responsables de pensiones y hostales ubicados en Donostia, hasta sumar un total de 27 alojamientos participantes.

La jornada resultó de lo más productiva. Comenzó con el análisis del modelo de negocio de la empresa Booking.com, y a continuación se presentaron los principales datos sobre el mercado de alojamiento en el país, junto al perfil y comportamiento del cliente. En un segundo punto, los ponentes profundizaron en la optimización de las ventas y expusieron las herramientas y novedades con las que poder lograrlo.

Actualmente, Booking.com está disponible en más de 40 idiomas, y ofrece 1.164.200 alojamientos activos en 227 países y territorios. La empresa, creada en 1996, garantiza los mejores precios de todo tipo de alojamientos a través de su plataforma online. Desde pequeños bed and breakfast de gestión familiar hasta lujosas suites de 5 estrellas, todo



tipo de negocios se dan a conocer en esta plataforma, en la que a través de un buscador y los filtros que especifican la búsqueda, el cliente puede encontrar alojamiento a su medida de manera económica, sencilla y eficiente.

Entre las misiones de la empresa se encuentra satisfacer las necesidades de los afiliados y al mismo tiempo

ayudar a que toda clase de viajeros puedan descubrir el territorio que visiten de la manera más fácil, sencilla y económica. Por eso, entre las actividades que llevan a cabo se encuentra la promoción de destinos turísticos como Donostia. A través de su página web no solo se puede reservar alojamiento o promocionar un negocio, sino que ofrecen no-

ticias actualizadas del sector y sobre los destinos turísticos más atractivos de los cinco continentes.

Booking.com ofrece desde sus inicios este tipo de workshops, jornadas de puertas abiertas e incluso eventos que tienen como objetivo mantener al sector alojativo informado de las últimas novedades y herramientas turísticas con las que sacar el mayor rendimiento a las empresas colaboradoras.

Desde la asociación fomentamos este tipo de workshop que ayudan a nuestros socios a encontrarse cómodos en un sector en continuo crecimiento, ofreciéndoles conocimiento para sacar el máximo partido a su negocio y manteniéndoles al día de todas las novedades del sector hostelero y turístico.



UN MOVIMIENTO DE APOYO PARA LLENAR LOS BARES Y RESTAURANTES

#MartesDeLaHostelería

En Makro sabemos lo importante que es la hostelería. Por ello, como apoyo a vuestra labor y dedicación impulsamos los Martes de la Hostelería.

Queremos que un día a la semana salgamos de casa para llenar los bares y restaurantes. Hagamos juntos que no quede ni un restaurante sin su gente

Registra tu negocio en martesdelahosteleria.es

makro

**MARTES
DE LA
HOSTELERÍA**

#MartesDeLaHostelería



Pautas de interacción en establecimientos hosteleros con personas con diversidad funcional



EN LA ANTERIOR EDICIÓN DE LA REVISTA OS PRESENTÁBAMOS EL PROYECTO BASK FOR ALL, la empresa de turismo accesible en Donostia que tiene como objetivo ofrecer un servicio de turismo a aquellas personas con diversidad funcional que quieran visitar Donostia.

Asier Landa, responsable de Bask For All y Zuriñe de Anzola, especialista en formación y asesoría en Accesibilidad, fueron los responsables de presentar este proyecto junto al curso sobre interacción con personas con diversidad funcional, que se llevó a cabo en la sede de Hostelería Gipuzkoa durante las jornadas del 15 y 23 de febrero y 1 de marzo. En dichos cursos, nuestros asociados aprendieron a comprender el día a día de las personas que sufren de discapacidad funcional, al

mismo tiempo que dotaban a los asistentes de técnicas y pautas de comportamiento para facilitar y mejorar la atención, comunicación e interacción con este colectivo.

Como balance final, Zuriñe de Anzola ha valorado que durante todas las sesiones del curso los asistentes se mostraron muy participativos, y que plantearon preguntas y casos reales vividos en sus establecimientos tanto con personas con diversidad funcional como con ancianos. Además, ha destacado que después de la formación adquirida durante el curso, los asociados participantes "han conseguido estar más relajados al interactuar con personas con discapacidad y se les ha caído alguno de los estereotipos que tenían previamente".

Al final de cada jornada, los asistentes rellenaron una encuesta de satisfacción, que han arrojado unos resultados positivos respecto a contenido, formación y equipamiento.

Conviene subrayar el carácter práctico que ha orientado los cursos, ya que los videos y dinámicas de grupo han resultado ser la forma más eficaz de plantear casos reales y vivir en primera persona las dificultades con las que tienen que lidiar las personas con diversidad funcional. Asistir a una persona en silla de ruedas, "jugar" con los gestos para comunicarse con personas con problemas auditivos o utilizar gafas de simulan baja visión fueron alguno de los ejemplos prácticos que se llevaron a cabo durante las clases.

Otro de los objetivos de este curso ha sido hacer ver a nuestros asociados que la discapacidad no tiene por qué ser un tema tabú en nuestra sociedad. Y es que Zuriñe, siendo parte del colectivo de afectados, mostró una naturalidad, sentido común y cercanía a la hora de impartir el curso que ayudó a comprender que cualquiera de nosotros, en un periodo de nuestra vida, podemos ser parte del colectivo, ya sea por un esguince en el pie, una operación ocular reciente...

En resumen, el objetivo de esta serie de cursos fue ofrecer un servicio o entorno turístico accesible y enseñar a nuestros asociados a que todo turista que acceda a nuestro territorio pueda disfrutar y vivir las experiencias gastronómicas y alojativas sin limitaciones.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkartea, Donostiako Merkataritzako Aholkularitza Kontseiluko kide

DONOSTIAKO MERKATARITZAKO AHOLKULARITZA KONTSEILUAREN PARTAIDE BILAKATU ZEN GIPUZKOAKO Ostalaritza Elkartea otsailaren 28an. Kontseilua organo aholku-emalea da eta hiri-garapenaren atal garrantzitsua da. Bertan parte hartzea aurrerapauso nabarmena da Gipuzkoako ostalariontzat.

Merkataritzako Aholkularitza Kontseiluaren baitan dauden parte-hartzaileen artean, talde politiko guztien ordezkariak gain, Auzoa, Zaharrea, Denasa eta SShops Donostia elkarteak daude. Bestalde, merkataritzazentroak (Arcco, Bretxa eta

Garbera), Merkataritza Garbera, Gipuzkoako Merkataritza Elkartea eta Eusko Jaurlaritzako merkataritza-sektoreko ordezkariak ere kide dira.

Esan bezala, organo honen barnean hartzen dira hiria biziberritzeko ekintzen erabakiak; adibidez, kaleak oinezkoentzako egitea, espaloiak konpontzea eta parkeak erakitzea, hiria sustatzeko ekintzak burutzeko merkatari-guneen hedakuntza gauzatzea eta abar. Ostalaritza-sektorea eztabaida-gune honen barne egotea nahitaezkoa iruditzen zaigu, hiriaren jardura



sozioekonomikoaren eragile garrantzitsua baita. Gure elkarte kontseiluan parte hartzearen helburu nagusia ostalarien proposamenak helaraztea da. Gure eskaerak erantzun positiboa lortu arren, polemika ere izan da tarteko.

Izan ere, EH Bildu eta Irabazi taldeen ezezkia izan zuen Gipuzkoa Ostalaritzaren eskaerak, gure sektorearen egoera ekonomikoa merkataritza-sektorearena baino

hobeagoa dela argudiatuz. Gainera, beharrezkoa balitz, ostalaritza-sektorearentzako aparteko kontseilua sortzea proposatu zuten. Harrigarria da EH Bilduren jarrera, mahai hori sortzeko aldarrikapena oposiziotik egiten hasi baita lau urtez udal gobernua bere esku izan eta organo espezifiko hori sortu ez duenean. Azkenik, ostalaritza kontseiluan sartzeko baiezkotzekin, onartu egin zen elkartearen partaidetza.


**CASINO
KURSAAL**
DONOSTIA • SAN SEBASTIAN

by **luckia**



casinokursaal.com

Colaborador
Laguntzailea



2017

Un nuevo reto turístico.

Te ofrecemos gratis este Kit para tener un detalle con tus clientes.

Erronka turistiko berri bat.

Kit hau eskeintzen dizugu dohainik zure bezeroentzat, bisita eskertzeko asmoz.

-  Bolsa de tela.
Telazko poltsa.
-  Delantal.
Mantala.
-  Entradas de acceso gratuito al Casino Kursaal.
Gonbidapenak Kursaal Kasinorako.
-  Entradas de acceso gratuito al Casino Kursaal con consumición.
Gonbidapenak Kursaal Kasinorako edariarekin barne.
-  Toallitas lavamanos.
Eskuzapitxoak.

*Si estás interesado en recibir este kit, ponte en contacto con nosotros.
Kit hau jasotzea nahi baduzu, jarri gurekin harremanetan.
Telf: 943 43 08 84 / email: karen.olazabal@egasa.com*

Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa 2017

UN AÑO MÁS, LA ASOCIACIÓN DE BARMANS DE GIPUZKOA ORGANIZA EL XIX. CAMPEONATO DE PINTXOS DE GIPUZKOA, que celebrará su gran final el 25 de abril en el Hotel María Cristina de Donostia.

Los casi 50 establecimientos participantes no han querido perder la oportunidad de presentar su pintxo estrella ante un jurado de primera categoría, pero sólo 21 han sido los clasificados que presentarán sus propuestas en la gran final. Cocineros con Estrella Michelin serán los encargados de seleccionar el mejor Pintxo de Gipuzkoa de 2017.

El día 8 de abril se comunicará a través de las redes sociales quiénes serán los finalistas, y el martes 25 de abril a las 16:00 horas se dará a conocer al ganador de la presente edición. Durante los 12 días previos a la final, los establecimientos participantes deberán tener el pintxo expuesto en su barra y a disposición del jurado. El resumen de estas jornadas será publicado en prensa especializada, y cada establecimiento tendrá opción a demostrar el valor único de su creación.

Para la final se emplearán las cocinas del propio hotel, donde los cocineros terminarán de montar sus propuestas. Dispondrán de 25 minutos para preparar los 9 pintxos a exponer ante el jurado.

Jurados con Estrella Michelin

El jurado de la primera clasificación estará compuesto



Rueda de prensa de presentación del Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa 2017.



PARTE HARTZEN DUTEN LOKAIETAN DASTAKETA MARTXOAREN 27tik APRILIAREN 7ra
DEGUSTACION EN LOS LOCALES PARTICIPANTES DEL 27 DE MARZO AL 7 DE ABRIL



El XIX. Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa, organizado por la Asociación de Barmans de Gipuzkoa, se celebrará el 25 de abril en el Hotel María Cristina

por cuatro profesionales del sector, que pasarán previamente por cada uno de los establecimientos y valorarán la originalidad, apariencia, aroma, gusto e impresión general del pintxo y clasificarán a los 21 finalistas. Sin embargo, el jurado de la gran final estará compuesto por seis profesionales: cocineros de fama mundial, gastronomos, periodistas gastronómicos y profesores del Basque Culinary Center.

Esta edición cuenta con 5 premios especiales: los tres clásicos (Plato de Oro 2017, Plato de Plata 2017, Plato de Bronce 2017), el premio a aquel pintxo cuyo ingrediente principal consista en un producto de Euskal Herria (Premio Label Vasco 2017) y el Premio a la Originalidad 2017. Pero los demás participantes no se irán con las manos vacías, ya que recibirán un diploma como reconocimiento a su participación y labor gastronómica.



www.fiatc.es

descomplicate

VIDA · AHORRO · HOGAR · SALUD

La vida es como es. Con sorpresas,
imprevistos y complicaciones.
Por eso, en FIATC tenemos todos los seguros, para que,
con el asesoramiento experto de nuestros profesionales,
dispongas de la solución que necesitas, ni más, ni menos.
Para que todo sea más sencillo y más cómodo.



Amezketta, 7
20010 Donostia

943 454 446
seguros@nahia21.es



Control del registro de horas de los trabajadores

EL DEPARTAMENTO LABORAL DE LA ASOCIACIÓN HOSTELERÍA GIPUZKOA informa a todos los socios de que Inspección de Trabajo está controlando los contratos parciales y de jornada completa para evitar posible fraude laboral. Por un lado, es importante que podáis demostrar el cumplimiento estricto de los horarios vinculados a los contratos parciales, ya que de lo contrario la Inspección presumirá que se trata de contratos a jornada completa. Por otro lado, una nueva sentencia de la Audiencia Nacional sobre el registro de jornada de cada trabajador obliga ahora también a los contratos a jornada completa a realizar dicho registro. Por



lo tanto, será necesario que los trabajadores vinculados a este tipo de contratos firmen diariamente y se indique la hora de entrada y salida. Este

registro también se hace extensible a las contrataciones de servicios extraordinarios (Extras).

La jornada de trabajado-

res se registrará día a día, tanto las ordinarias como las complementarias, y se totalizará mensualmente entregando copia mensual al trabajador junto con la nómina. El registro de horas de los trabajadores debe de estar en centro de trabajo.

La empresa deberá guardar este registro de horas firmadas por el trabajador durante un periodo mínimo de 4 años. De no efectuarse dicho registro de jornada y/o de no comunicar al trabajador, existirá la presunción de que el contrato se entiende celebrado a tiempo completo, y ello supone una infracción administrativa sancionable.

En conclusión, en aquellas empresas que no disponen de sistemas de control horario (máquinas con huella dactilar, TPV...) deberá elaborarse manualmente el registro de la jornada diaria de cada trabajador.

Comienza la campaña de renta

EL DEPARTAMENTO FISCAL DE LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA informa a sus asociados sobre el inicio de la campaña de renta 2017, detallando las novedades de este año.

Por un lado, os informamos que las fechas para poder hacer la declaración de la renta serán del 2 de mayo al 20 de junio (ambos inclusive).

Por lo tanto os recomendamos:

- Llamar cuanto antes al departamento de contabilidad y fiscal (**943 31 60 40**)
- Este año, con el fin de poder adelantaros la confección de las declaraciones, el departamento os irá llamando a los que



vinisteis a finales de junio para daros hora para el mes de mayo.

Documentos y justificantes

Como ya sabéis por años anteriores, la mayoría

de los datos fiscales son facilitados por Hacienda a través de Internet, por lo que no hace falta que aportéis casi ningún documento. No obstante, a los asociados se les ha enviado una hoja con la

relación de documentos que generalmente se solicitan.

Recordamos a los antiguos asociados que se dieron de baja en el negocio de hostelería con fecha 31/12/2015 o anterior que pueden hacer la declaración de renta en Hacienda; no la tienen que hacer en estas oficinas de la Asociación. Por otro lado, tened en cuenta que los asociados que tengáis algún otro negocio tenéis que pedir el anexo a la otra gestoría.

Por último, remarcar que no se confeccionará la declaración de Renta a asociados que no lleven la contabilidad en la Asociación de Hostelería.

Los miembros del proyecto Pausoak se ponen en marcha

EN EL NÚMERO 39 DE ESTA REVISTA, PUBLICADO EL PASADO INVIERNO, os presentamos el proyecto Pausoak, centro ocupacional al que acuden personas con necesidad de apoyo especial. En él se llevan a cabo actividades relacionadas con el mundo rural, a través de las cuales pretenden dar a conocer su realidad, su día a día y su filosofía, que se caracteriza por un sentimiento de felicidad, ganas de trabajar y de lograr una vida digna y llena de oportunidades.

Es por eso que os hacemos llegar su nuevo proyecto, "Pon una caja en tu vida", en el que



se reflejan esas emociones, marcadas por la alegría y el optimismo, a través de cajas en las que escriben sus mejores deseos y frases positivas.

Consideramos importante que los componentes de Pausoak den a conocer su proyecto, que socialicen con nuestro entorno y consigan transmitir su filosofía llena de vitalidad. Por ello, si estás interesado, tienen planeado pasarse durante las próximas semanas por los establecimientos que se animen a participar en la causa, para repartir las cajas que han preparado con sus propias manos.

Si quieres ser uno de los establecimientos participantes, no dudes en llamarnos a la Asociación, al teléfono 943 31 60 40. ¡Anímate y pon una caja en tu vida!



SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

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



“ FICFREI, alquiler o venta de mobiliario y material para eventos

FICFREI es una empresa dedicada al alquiler, venta y diseño de mobiliario para la realización de eventos, además de todo tipo de material, artículos y servicios que se necesiten para empresas de catering

¿Cuándo y para qué llamo a Ficfrei?

Cuando tengas alguna necesidad de material o prepares un evento en el que intervenga mobiliario o algún artículo de vajillas, cuberterías, cristalerías, y todo tipo de elementos, como puedes ver en nuestra web www.ficfrei.com. Nosotros te preparamos un presupuesto sin compromiso, te informamos y asesoramos sobre lo que nos parece más conveniente para la ocasión.

¿Qué servicios ofrecéis? ¿Qué eventos cubrís?

Ofrecemos alquiler y venta de mobiliario y material, transporte, montaje y embalaje durante el servicio.

De igual forma, trabajamos en la personalización y vinilado para eventos corporativos. Como máximo, trabajamos en eventos para 1.000 personas sentadas o 2.000 en versión cocktail.

¿Quiénes son vuestros clientes?

Las empresas de catering y organización de eventos, ferias y congresos; también utilizan nuestro servicio los hoteles de 4 y 5 estrellas, que últimamente están promoviendo una gran cantidad de

actos. Cabe destacar nuestra flexibilidad, ya que damos servicio desde al Mobile World Congress, el evento más grande del mundo en su ámbito, hasta a las demandas de acciones de menos entidad; más pequeñas, más particulares, pero no por ello menos exigentes con el mismo interés e igual ilusión.

¿Dónde se posiciona Ficfrei en cuanto a precios?

Nuestros precios son medios en relación a la media de nuestro sector y con una muy buena relación de calidad y mantenimiento.

¿Por qué elegir Ficfrei?

Porque somos los mejores ¡Ja,ja...! Sin broma, nuestra oferta es de la mayor calidad, muy actual, a un precio muy competitivo.

¿Qué os distingue de la competencia?

Prácticamente todo el mobiliario y muchos otros artículos son de diseño y fabricación propios y por lo tanto exclusivos, con permanente búsqueda de materiales nuevos apropiados a cada necesidad. También nos diferencia nuestra especial atención al cliente.



¿Se podría decir que sois unos conseguidores?

Alguien lo podría decir porque en algunas ocasiones hacemos cosas en horas o condiciones que pueden “salvar” un evento. Sí lo somos, nuestra capacidad para resolver dificultades es proverbial. Verás que hacemos cosas un poco especiales, tenemos un pequeño taller en el cual hacemos los prototipos y somos muy rápidos para asumir retos muy específicos.

¿Cómo definirías vuestro estilo? ¿Cuál es vuestra Filosofía? ¿Tenéis algún lema?

Somos obsesos de la calidad y el servicio.

¿Por qué San Sebastián?

San Sebastián y todo el País Vasco tienen entornos fantásticos, su gente es entrañable, tenéis la mejor tradición culinaria y pronto será una ciudad de encuentro de convenciones y muchos actos más. Queremos estar ahí

Es deseo de FICFREI dar las mejores soluciones con garantías a las empresas organizadoras de eventos, hoteles y catering de esta ciudad y territorio.

desde el principio. De hecho, como evento destacado, ya estamos colaborando con el congreso internacional “San Sebastián Gastronomika”.

¿Cuál es el artículo más exitoso de vuestro catálogo? ¿Y el más extraño?

El más exitoso estadísticamente es la copa de cava. Además nuestros muebles gustan muchísimo por su adaptabilidad. Y el más extraño... una minicuchara/tenedor que hace su servicio... una curiosidad.



FORMACIÓN

PRESTAKUNTZA

Cursos BONIFICABLES

HOBARITU daitezkeen ikastaroak

- COCINA CREATIVA 12h.
- COCINA MINIATURA 12h.
- INICIACION COCTELERIA 12h.
- SUMILLERIA INICIACION 12h.
- INGLES A2 60h.
- FRANCES 60h.
- ALEMAN 60h.
- TALLER DE CONVERSACION 10h.
- ADAPTACION NORMAS ISO 9001 Y ISO 14001 8h.
- TELEFONO HERRAMIENTA DE TRABAJO 12h.
- EQUIPOS DE TRABAJO 8h.
- MINDFULNESS 8h.
- RELEVO GENERACIONAL 8h.
- ODDO - GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS 3h.
- INTELIGENCIA COMPETITIVA 8h.
- PLAN DE INTERNACIONALIZACION 8h.
- TABLAS DINAMICAS 12h.
- EXCEL AVANZADO 16h.
- PRIMEROS AUXILIOS 20h.
- Formación Básica PRL - Online 60h.
- MANIPULADOS DE ALIMENTOS 6h.





FORMACIÓN
PRESTAKUNTZA

GIPUZKOA
HOSTELERIA - OSTALARITZA

Proveedor oficial de Formación

cursosformacion@hosteleriagipuzkoa.com



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

Ana Mediero 943 43 12 53

Las ventajas de ser socio

SER SOCIO DE HOSTELERIA GIPUZKOA SON TODO VENTAJAS. Además de contar con las mejores condiciones del mercado en gestión fiscal y contable, gestión laboral y defensa jurídica, te ofrecemos el mejor servicio, y totalmente gratuito, en:

- Bolsa de trabajo
- Formación sectorial a empleados (CeI Formación)
- Apoyo al emprendizaje (CeI Subvenciones)
- Relevo generacional (AEHG)
- Telefonía (Thalassanet)
- Asesoría energética y compra agrupada de electricidad (Oiartek Comercial S.L.)
- Asesoría de seguros (Nahia 21)
- Consulta en obras y reformas (CB2 Proyectos)

Pero los beneficios no acaban aquí. Estos son otros de los servicios que lleva a cabo la Asociación:

- Participamos en los principales órganos de decisión que afectan al sector.
- Asesoramos al asociado en la relación con los ayuntamientos, solicitudes de permisos de terrazas, diseño y gestión de obras, auditoría energética...
- Enviamos información continua sobre normativas y promociones sectoriales.

En la siguiente tabla encontrarás un resumen con todos los actuales acuerdos de colaboración.

Si aún no eres socio, no esperes más y llámanos al **943 31 60 40** o acércate a conocernos en nuestra sede de la **calle Almorza, 2 - 20018 (Donostia-San Sebastian).**

EMPRESA	VENTAJAS
 Lurauto	10% de descuento en la adquisición de vehículos BMW y 9% Mini
 Sabadell Guipuzcoano	Comisión del 0,20% de gestión de cobro vía TPV (sujeto a vinculaciones adicionales a la entidad financiera; precio no aplicable a depende qué tarjetas extranjeras) y devolución del 10% de las cuotas de la asociación gestionadas a través de Banco Sabadell Guipuzcoano.
 REPSOL BUTANO	Carga de depósito. Tarifa agrupada de la asociación. Descuento medio del 25% sobre precio de mercado.
 BAQUÉ	1,5% de descuento sobre consumo anual de café
 Funeraria VASCONGADA	25% de descuento a asociados (o familiares hasta tercer grado de consanguinidad) en diferentes servicios.
 CeI	Tarifa especial de confección y seguimiento de Plan de Prevención de Riesgos Laborales
 bitez	Traducción de cartas (15 euros de coste por idioma - inglés y francés - sin límite de palabras).
 EUSKADI BASQUE COUNTRY	Acreditaciones para la feria. Inscripción al Congreso "ALTA": El precio de inscripción es de 375 euros pero los asociados cuentan con un descuento del 50%.
 SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA	*Trámite de inscripciones y acreditaciones por parte de la asociación.
 CAJA RURAL DE NAVARRA	Condiciones preferentes para los asociados en accesos de financiación, destacando la gestión de pago a través de TPV donde se puede alcanzar una comisión que ronda el 0,20-0,40%.

1.800 Profesionales de la publicidad española inundan las calles donostiarra

El Club de Creativos elige San Sebastián por segundo año consecutivo para celebrar su entrega de premios

DONOSTIA ACOGIÓ EL PASADO 16, 17 Y 18 MARZO una de las entregas de premios más prestigiosas de la publicidad creativa española. El Club de Creativos parece consolidar sus lazos con Donostia ya que, por segundo año consecutivo, ha elegido la ciudad para celebrar su evento máspreciado. Durante los tres días se reunieron casi 1.800 expertos en comunicación y publicidad de prestigio internacional, un 20% más que en la edición anterior.

El Palacio de Congresos del Kursaal acogió durante las jornadas más de 80 actividades, incluyendo conferencias, talleres, debates y exposiciones, creando el marco perfecto para que los asistentes pudieran disfrutar y compartir las experiencias de profesionales internacionales del sector creativo. Este año, además, también destacaron actividades dirigidas a los ciudadanos como una exposición en Tabakalera o una maratón de anuncios en el Teatro Principal.



Los participantes en el evento disfrutaron de la gastronomía local.

Como el año anterior, las jornadas se centraron en dos objetivos. El primero, ubicado en el Día A, era el de celebrar la VIII edición del encuentro entre creativos y anunciantes. Y el segundo, que se desarrolló el Día C, era acoger la XVIII edición del Certamen de la Creatividad Española. Las más de un millar de piezas inscritas son prueba evidente de la buena salud de la cita.

La hostelería, el comercio y el transporte han percibido

durante estos días un notable aumento en su servicio, gracias a los todos los desplazados a Donostia para asistir al evento. Además, sus organizadores aseguran que la creatividad de los profesionales del sector anima tanto a la ciudad y al ciudadano como a nuestra oferta comercial y hostelera.

Queda claro que Donostia convence a nuestros creativos españoles. Les recibiremos con los brazos abiertos el año que viene.

eatGIPUZKOA.com

Central de Reservas de Restaurantes

NUEVO Servicio Cartas y Menús con ALÉRGENOS



CREA, ACTUALIZA E IMPRIME
TODOS LOS DÍAS
TU CARTA Y TUS MENÚS DE UNA
FORMA FÁCIL Y RÁPIDA
ADAPTA TU NEGOCIO A LA NORMATIVA DE ALÉRGENOS

Date de Alta GRATIS

- Menús ilimitados
- Multi idioma
- Diseño Personalizable
- Intégralo en la web

- Imprimelo en
- Comparte en
- Comparte por WhatsApp
- Accesible

Urola Erdiko eta Urola Garaiko erakargarritasun turistikoak

EXPLORE SAN SEBASTIAN REGION-EN ESKUTIK, UROLA ERDIKO ETA UROLA GARAIKO eskaintza turistikoa aurkeztu dute Donostiako turismo-bulegoan, urtarrilean eta otsaila bitartean. Bi eskualdeen xarmaz, herrien eta paisaien edertasunaz, eta jarduera eta ekintza turistiko erakargarriez aritu ziren ekimen hauen aurkezpen saioetan.

Urtarrilaren 27an, Urola Erdia eskualdearen aurkezpena burutu zen, eta Aizarnabal, Azkoitia, Azpeitia, Beizama, Errezil eta Zestoa udalerriek osatzen duten Urolako zonaren inguruko xehetasunak eman zituzten bertan. Erakargarritasun turistiko beteriko herri hauetan gastronomiak, naturak eta kulturak bat egiten dute, eta elementu horiek bisitariarentzako lurralde liluragarria sortzen dute. Ikono esanguratsuenetakoa Loiolako Santutegia da, urtean zehar mundu osoko turistek bisitatzen dutena, eta ez da eskualdean aurki dezakegun leku interesgarri bakarra.

Bestalde, tokiko produktua sustatzeko helburua duen Urola Gustagarrik jarraitzaile kopuru handiagoa du urtero. Ekimen gastronomiko honen baitan antolatzen diren hainbat jardueratan parte har dezakete bertaratuek: dastatzeak, ekoizleekin bisita gidatuak eta abar. Apirila eta maiatza artean zein uztailean eta abuztuan gauzatzen dira topaketa horiek.

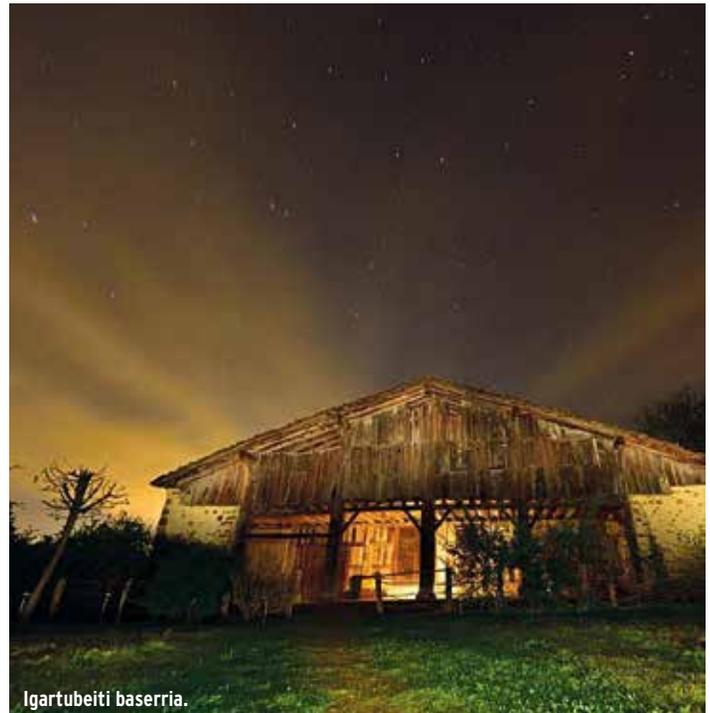
Otsailaren 23an, aldiz,



Loiolako Basilika.

Ezkio-Itsaso, Legazpi, Urretxu eta Zumarraga udalerriek osatzen duten Urola Garaia eskualdea aurkeztu zuten Explore San Sebastian Region bulegoan. Eskualdean mendi turismoarekin zein euskal kulturarekin gozatzeko dagoen aukera nabarmendu zuten ekitaldian. Emandako adibideen artean, Igartubeitiko baserrian dagoen museo aipatu zuten. XVI. urtean eraikitako baserri honetan sagardoaren ekoizpenaren pausuak azaltzen dira, baita antzinako lanabesen erakusketa ere. Euskal Herriaren sustraien eredu bihurtu da eraikina, beste hainbat eskaintza turistikoaren artean. Legazpin, ogia edo gazta nola egin ikasi daiteke, baita burdinaren museo bisitatu ere Mirandaolako burdinolaren funtzionamendua ezagutzeko.

Urretxun eta Zumarragan ere antzinako altxor arkitektonikoak aurkituko dituzte bisitariak. Urretxuko alde zaharra edo Zumarragako ermita dira eredu adierazgarrienak.



Igartubeiti baserria.

Ostalaritza-elkartetik, ekintza eta aurkezpen hauek ezagutzera ematea garrantzitsua iruditzen zaigu. Izan ere, gure kultura sustatzen duten ekintzek eragin zuzena dute tokiko turismoan eta, ondorioz, ostalaritza eta alojamendu sektoreei mesede egiten die. Beraz, lagundu iezaguzu gure natura, historia,

kultura eta gastronomia baliotsuari merezitako presentzia ematen: gerturatu Urola bailarara eta goza ezazu.

Eskualde hauen berri izan nahi baduzu, jar zaitez harremanetan San Sebastian Region-ekin, **943 41 51 55** zenbakira deituz edo Donostiako bulebarrean dagoen bulegora hurbilduz.



Pasado, presente y futuro de la alimentación, en el Foro Internacional de Emprendedores del Basque Culinary Center

UNA DECENA DE EMPRENDEDORES GASTRONÓMICOS DE PRESTIGIO MUNDIAL SE DIERON CITA LOS DÍAS 6 Y 7 DE FEBRERO en el centro de investigación e innovación culinaria Basque Culinary Center. El IV Foro Internacional de Emprendedores Culinary Action! abordó mediante ponencias, talleres y dinámicas de grupo numerosos temas relacionados con el arte de la cocina, desde la producción a la industrialización, pasando por los servicios gastronómicos y la digitalización de la comida.

El director general del centro, Joxe Mari Aizega, describió el foro como un lugar en el que “promover una vocación orientada al emprendimiento, un espacio en el que la gente se inspire y contagie, pero donde sobre todo se active”. En este sentido, Aizega prometió que las jornadas, organizadas con la colaboración de Heineken, HAZI y Fomento

San Sebastián, ofrecerían a los asistentes “testimonios útiles y herramientas concretas para desarrollar sus proyectos exitosamente”.

Y así sucedió en opinión de los más de doscientos inscritos, que valoraron el encuentro de forma muy positiva. Jon Etxeberria, responsable de Culinary Action! comparte esta valoración y destaca la calidad de las ponencias y los talleres. Etxeberria describe el cuarto Foro Internacional de Emprendedores como “un encuentro especial para el aprendizaje e intercambio de experiencias, visiones y estrategias de gestión”.

Desde un enfoque multidisciplinar y global, en cerca de una veintena de eventos se hizo hincapié en nuevos modelos de negocio y tendencias gastronómicas actuales, así como en modelos de financiación, técnicas de comunicación y reputación digital o formas

de gestionar un negocio heredado. Durante dos días se realizaron entrevistas, mesas redondas, conferencias y talleres dinamizados por el profesorado del centro, especializado en finanzas, diseño de producto y psicología, además de ponencias de expertos emprendedores que han llegado a ser figuras de prestigio en la alta cocina internacional o exitosos empresarios.

Entre los nombres más destacados el de Elena Reggadas, cocinera mexicana ganadora del Premio Veuve Clicquot a la Chef Femenina de Latinoamérica en 2013; Christian Puglisi, chef de ‘Relæ’, el único restaurante con estrellas Michelin con una certificación orgánica en el mundo; Tomás Larrañaga, fundador de Biolur y pionero, junto a su esposa Maje Gorritxo, de la producción ecológica en Euskadi; o Emilio Sepúlveda, emprendedor y fundador de

la empresa Natural Machines, que ha introducido la impresión 3D de comida en la gastronomía.

Pero no todo giró en torno a nombres consagrados. El futuro de la gastronomía se vislumbró en el concurso ‘Startup Prizes’ en el que nueve proyectos empresariales en desarrollo pugnaron por llevarse el premio a la mejor empresa emergente relacionada con el sector alimenticio. En opinión de Etxeberria, la calidad de las startups presentadas al concurso fue “muy potente”.

Aspectos como la innovación, la factibilidad, el potencial internacional, la experiencia y utilidad de las propuestas fueron valorados para elegir a los tres ganadores. ‘Comprea’ se hizo con el premio a la mejor startup; en este proyecto, un ‘personal shopper’ hace y entrega la compra en menos de una hora. Esta empresa está valorada en 4 millones de euros ‘premoney’ (la cifra inicial, antes de que entre un nuevo inversor) y busca una ronda de inversión de un millón de euros.

Por su parte, ‘Fred cold brew’, una marca de bebidas refrescantes de café y té elaboradas mediante un proceso de maceración en frío, obtuvo el premio a la startup más innovadora. Y por último, Cookplay, editora de menaje para redefinir la mesa moderna con propuestas innovadoras, se llevó el premio a la mejor startup vasca. Además de una recompensa de 2.000 euros, el premio de las tres empresas incluye la grabación de un vídeo promocional, un bono de conocimiento técnico y reuniones con inversores que les ayuden a financiar el proyecto.

Profesionales y expertos en turismo activo participan en las jornadas Aktibatu de Tolosa

LAS JORNADAS AKTIBATU 2017, QUE SE DESARROLLARON EN EL TOPIC DE TOLOSA el 30 y 31 de marzo, han reunido un año más a reconocidos profesionales y expertos para intercambiar experiencias en torno al turismo de naturaleza sostenible. En esta quinta edición de las jornadas, organizadas con el apoyo de Basquetour, la Diputación Foral de Gipuzkoa y el Ayuntamiento de Tolosa entre otros, el Centro Internacional del Títere de Tolosa se ha convertido en un punto de encuentro entre empresarios del sector turístico de procedencia internacional y representantes públicos.

Todos los asistentes y

participantes apuestan por un modelo turístico diferente: el denominado 'turismo activo', en el que el motivo del viaje está estrechamente relacionado con la realización de actividades turísticas en entornos naturales, tanto actividades físicas y deportes de aventura como actividades de contemplación o disfrute de la naturaleza.

Durante el primer día de las jornadas, los participantes asistieron a ponencias en las que conocieron proyectos empresariales de éxito y participaron en sesiones de networking con el objetivo de fomentar la colaboración entre los profesionales del

sector e impulsar nuevos proyectos. El alpinista Álex Txikon compartió su experiencia en la alta montaña; el director ejecutivo de Wilderness Scotland ofreció una ponencia sobre las nuevas tendencias en turismo de aventura; y el director de turismo de la localidad noruega de Røros expuso claves para gestionar de forma adecuada un destino de turismo de naturaleza, entre otros muchos atractivos.

La segunda jornada se centró en la formación y experimentación por medio de sesiones formativas teórico-prácticas y experiencias turísticas que se llevaron a cabo en Tolosa. El antropólogo social

e investigador Jordi Gascón explicó su visión sobre el turismo y el sector primario; Susana Conde, fundadora y directora de Agrotavel, facilitó claves para conseguir una empresa más responsable; y Jabier Fuertes "Txapas", fundador de Troka Aventura, compartió su experiencia en la gestión exitosa del turismo activo. Tras la formación, los asistentes se dividieron en grupos para disfrutar de cuatro experiencias prácticas: una vuelta por Tolosa en bicicleta, un taller sobre la oveja latxa, un *Team Building* y un taller de tejas artesanales con el repostero Rafa Gorrotxategi.

La playa de La Concha ha sido elegida la mejor de Europa

[TRAVELLERS' CHOICE 2017]

Kontxako hondartza Europako onena gisa aukeratu dute

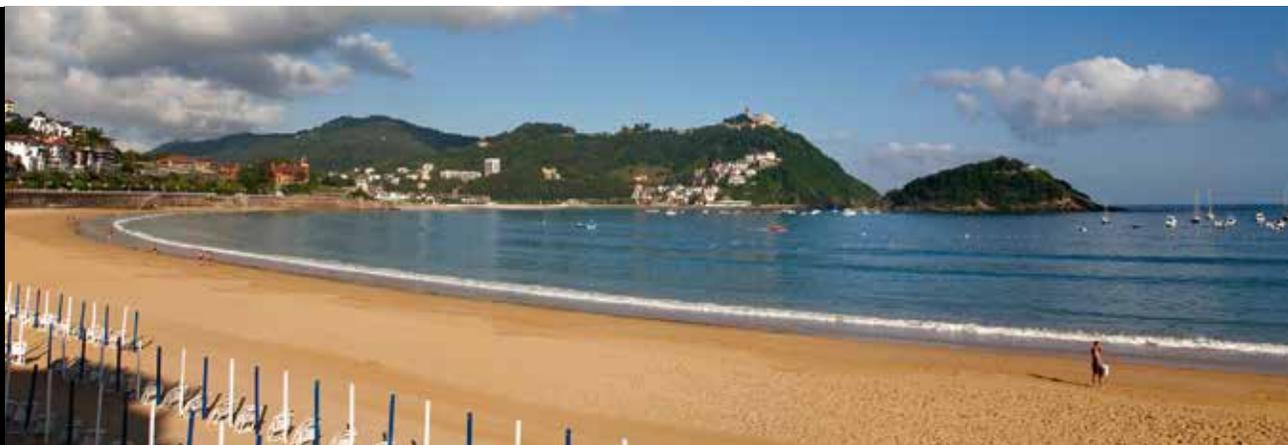


Imagen cedida por San Sebastián Turismo

Disfruta de ella todo el año de una manera original, relajante y muy saludable

Gozatu hondartza honekin urte osoan, modu original, lasaigarri eta oso osasungarrian

Talaso

Gym

Salud & Belleza
Osasuna & Edertasuna

Restaurante y Terrazas
Jatetxea eta Terrazak



Los beneficios del Mar Itsasoko Uraren Onurak

Paseo de la Concha, s/n
20007 Donostia-San Sebastián
info@la-perla.net ~ 943 45 88 56
www.la-perla.net



PAUL EASTO, Director ejecutivo de *Wilderness Scotland* y miembro de ATTA (Asociación Mundial de Turismo de Aventura)

¿Conoce Gipuzkoa? ¿Cree que tiene potencial en el turismo de aventura?

Por lo que conozco, creo que hay un gran potencial. Veo muchas similitudes con Escocia, que es de donde vengo y donde tengo mi empresa de turismo activo. Los paisajes son preciosos, pero es importante recordar que la naturaleza no lo es todo y que la gente juega un papel importante en el turismo de aventura. La gente aquí es muy amistosa y la cultura es muy rica, y esos son ingredientes importantes en este tipo de turismo.

¿Qué opina del turismo de aventura como motor de desarrollo socioeconómico?

En ATTA (Asociación Mundial de Turismo de Aventura) creemos firmemente en el poder del turismo de aventura para transformar la economía. El crecimiento de esta modalidad vacacional ha sido enorme durante la última década, mucho mayor que la del turismo "normal".

¿Qué necesita un destino o una empresa para ser competitiva en el mercado del turismo de aventura?

Un buen destino es capaz de mezclar de forma adecuada estos tres elementos que caracterizan al turismo de aventura: naturaleza, cultura y actividad. Si puedes unir esos tres ingredientes en una experiencia para el visitante, vas por el buen camino.

¿Cómo ve el futuro de este tipo de turismo en relación



a otras modalidades? ¿Cree que puede crecer indefinidamente?

El turismo de aventura ha cambiado mucho en la última década: de ser una actividad minoritaria ha pasado a convertirse en un tipo de turismo más. Uno de los retos ahora es asegurarse de que el desarrollo del mercado se realiza de un modo sostenible, asegurando que el destino puede enfrentarse a ese crecimiento.

¿Cuál es la idea principal con la que resumiría su ponencia?

He hablado sobre las últimas corrientes en turismo y, en particular, sobre qué motiva a la persona que se decanta por el turismo de aventura. Las investigaciones sugieren que una de las razones principales para optar por esta opción de viaje es que los turistas lo ven como una oportunidad para la transformación, el crecimiento o el desarrollo personal, como una forma para aprender más sobre ellos mismos.

FRANK NORVIK, Director de Turismo de Røros, Noruega

¿Qué opina del potencial de Gipuzkoa para atraer turismo de naturaleza?

No he tenido tiempo de explorar la provincia, pero es un lugar precioso que ya tiene una posición en el mundo y que tiene una gran oportunidad de posicionarse aún mejor. Me interesa mucho la gastronomía y, sin duda, es uno de los puntos fuertes. No tengo ninguna duda de que podría ser un destino estrella y sostenible.

¿Considera que el ecoturismo puede funcionar como motor de desarrollo socioeconómico?

La gente joven de hoy en día está muy acostumbrada a pensar de forma sostenible: saben qué hacer con la basura, tienen acceso a productos locales, ecológicos y de calidad... Al menos en Røros es así. Creo que tenéis opción de ocupar ese lugar, un lugar en el turismo sostenible, en España. Hay que crecer con la economía y esta es una buena opción.

¿Qué destacaría de su ponencia sobre el turismo sostenible Røros, Noruega?

Nuestro éxito en turismo sostenible tiene que ver con la idea de colaboración entre empresas locales. Todos los negocios están comprometidos con el turismo, hablan entre ellos y trabajan conjuntamente para vender sus propios productos o servicios y los del negocio de al lado. Las 20.000 personas de la región venden los productos del vecino, porque entienden que sus competidores están



en otros lugares del mundo y no en el propio territorio. Es lo que he intentado transmitir en mi charla: trabajad juntos, haceros fuertes, porque aunque seas un lugar pequeño en el mundo, tienes que hacer algo para convertirte en especial.

¿Cómo ve el futuro del ecoturismo en relación a otros tipos de turismo?

El único camino es crecer con la economía. Tiene que serlo cuando un billón de personas al año viaja por el mundo. Los destinos y los turistas tienen que ser más sostenibles. Si la gente viaja de manera sostenible, las cifras en turismo se pueden doblar.

¿Cómo describiría al tipo de turista que opta por esta opción vacacional?

Por una parte, somos un destino de fin de semana y competimos con las grandes ciudades europeas. Los noruegos hacen muchas escapadas de fin de semana en las que invierten mucho dinero. Durante el verano, competimos con el resto de Noruega.

“ Bertako produktuen protagonismoa azpimarratzeko lanean ari gara”

PERTSONA UGARI BERTARATZEN DA DONOSTIAKO GASTEIZ TABERNA-JATETXERA

Tolosako babarrun bikainak dastatzera. Donostiar eta gipuzkoar bezeroez gain, Espainia aldetik ere, Madrildik eta Bartzelonatik batik bat, pertsona mordoa etortzen dela dio jatetxeko arduradun Juan Mari Aramendik. Antigua auzoan kokatutako establezimenduak ongi merezia du ospea, Tolosako Babarrunaren Lehiaketa Gastronomikoa askotan irabazi baitu. “2005, 2007, 2009 eta 2015 urteetan lehen saria eskuratu genuen,

eta 2011n bigarren izan ginen. Garaile irteten denak, hurrengo urtean parte hartzeko aukerarik ez duenez, iaz ezin izan genuen lehiatu, baina aurten berriro tokatzen zaigu”, aitortu du Aramendik.

Tolosako perla beltzaz aparte, plater berezi gehiagok ere erakartzen dute bezeroen arreta: bakailao tortilla, pipar berde frijituak antxo gazituekin, txipiroiak tintan eta baserriko oilaskoa azpimarratzen ditu jatetxearen jabeak: “Betiere, janari tradizionala eta euskal osagaiekin

prestata”. Tokiko produktuen aldeko apustu hori betidanik egin dute Gasteiz tabernan, eta horregatik, beraiantzat gauza naturala zelako, bat egin zuten hasiera-hasieratik Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko Kalitatea proiektuarekin.

Ekimena martxan jarri zenetik, antolatutako aste gastronomiko guztietan parte hartu dute, bakarren batean izan ezik. Horrelako ekintzek bertako produktuak ikusarazten eta euren protagonismoa azpimarratzen laguntzen dutela uste du Juan Mari Aramen-



dik. Horregatik hartzen dute parte piparrak eta sagardoa, gazta eta ardoa, eta antxoak, hegaluzea eta txakolina sustatzeko antolatzen diren astee-tan. Aste gastronomiko horietarako, hain zuzen, pintxo eta errazio bereziak prestatu ohi dituzte: gildak, pipar frijituak eta Idiazabal gazta errazioak etxean egindako sagar-goziakiekin, besteak beste.

“ Arabako Errioxak ardoa sortzeko baldintza bikainak eskaintzen ditu; aprobetxatu egin behar ditugu”

ARABAKO ERRIOXAKO MAHATS-BILKETAREN

festako ardo lehiaketan garaile izan dira Altun upeltegietako ardoak azken lau urteotan, kategoria ezberdinetan. Horregatik, urtero Donostiako Zinemaldian ematen den Basque Country Gastronomika sarian parte hartzea proposatu zien Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak familia-enpresa honetako arduradunei. Euskal produktu sorta eder bat osatuz, geure gastronomia eta elikagaiak azpimarratzea da sari horren helburua, zinemamunduak eskaintzen duen oihartzuna baliatuz.

Kalitatea proiektuaren barne dagoen ekitaldi horri esker, euren eskaintza ezagutarazteko aukera dutela adierazi du Iker Martínez enologoak. Altun ardoek muturrera eramaten



dute KMO filosofia, upeltegietatik bost minutura baitaude mahasti guztiak. Baños de Ebron, Elciegon, Laguardian eta San Vicente de la Sonsierran dituzte kokatuta euren lursailak. Ikerren esanetan, ekoizpena ehuneko ehuneko bertakoa izateak abantaila asko du: “Zona honek ardoa sortzeko baldintza bikainak eskaintzen

ditu, potentzialtasun handia du; izan ere, bertan jasotzen dugun mahatsa ezin dute beste leku batzuetan lortu. Aukera hau aprobetxatu egin behar dugu, ez badugu ardogintza homogeneizatu nahi”.

Upeltegi familiar honen erronka nagusia euren lursail guztiak zehatz-mehatz ezagutzea da eta, zentzu horretan,

hiru ardo lantzen ari dira, partzela konkretuetako frutarekin. Mahasti berezienak aukeratu dituzte, euren kokapenagatik, luraren ezaugarriengatik, egindako txertaketengatik eta abar baldintza azpimarragarrienak eskaintzen dituztenak. Proiektua oso aurreratua dute eta hilabete gutxiren buruan hasiko dira proposamen berriak merkaturatzen.

Hiru berri horiez gain, beste zazpi ardo dituzte. Albiker izenekoa da tradizionalena, mazerazio karbonikoz egina. Altuneko enologoaren esanetan, arrakasta handia du horrek Euskadiko iparraldean, jendea ardo mota horretara ohitua baitago. Atzerrian, berriz, beste aukera batzuk hautatzen dituzte: ardo ondua edo autore-ardoak.

Cursos subvencionados CEI 2017

LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA PONE ESPECIAL EMPÑO en mantener a todos los trabajadores del sector hostelero "formados e informados", de manera que conozcan los cursos disponibles. Para favorecer el aprendizaje continuo, la Asociación recibe fondos tanto de la Fundación Tripartita, a través de la Federación Española de Hostelería, como de la Fundación Hobetuz, a través de ADEGI y de planes propios.

Una opción muy interesante para mantenerse al día de todas las opciones de formación que están disponibles es descargarse la aplicación móvil "Hosteleria Gipuzkoa". En ella se puede consultar la sección

"Cursos", en la que se encuentran especificados los detalles de cada uno de ellos.

Además, se ofrecen ayudas en las dos áreas de formación: en la continua y en la ocupacional, y se gestionan en este ámbito las bonificaciones a la formación derivadas de las cotizaciones a la Seguridad Social (formación a crédito).

Actualmente, el asociado puede apuntarse a cursos como Acceso a entornos web, Community manager, Gestión económica y financiera, Manipulador de alimentos, Primeros auxilios, Teleformación... hasta completar una oferta de lo más variada y útil para el sector. En la página 29 de esta revista



encontrarás el listado completo y toda la información adicional que necesites sobre los cursos disponibles en abril y mayo.

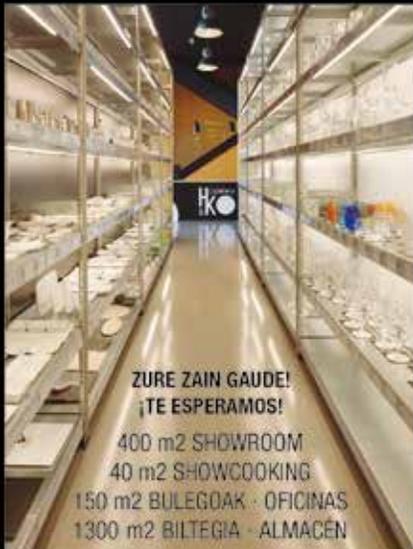
Si estáis interesados en

participar en los cursos podéis llamar o consultar todas vuestras dudas a través de Cei Formación, llamando al **943 43 12 53** y preguntando por Ana.

Hostelery & KO

OSTALARITZARAKO
HORNIKETA PROFESIONALA

SUMINISTRO PROFESIONAL
PARA HOSTELERÍA



ZURE ZAIN GAUDE!
¡TE ESPERAMOS!

400 m2 SHOWROOM
40 m2 SHOWCOOKING
150 m2 BULEGOAK · OFICINAS
1300 m2 BILTEGIA · ALMACÉN

PRODUKTU-AUKERA GAMA DE PRODUCTOS



BAXERA · PORZELANA
VAJILLA · PORCELANA



BEIRATERIA
CRISTALERÍA



MAHAI-TRESNERIA
CUBERTERÍA



LAPANAK · MOZTEKOAK
CUCHILLERÍA · CORTE



SUKALDEKO-TRESNAK
COCINA · MENAJE



MAHAI-OSAGARRIAK
COMPLEMENTOS MESA



ELKARTEAK
COLECTIVIDADES



BEHIN-EREBILTZEKO
DESECHABLES



GARRAIO · BILTEGIRATZEA
TRANSPORTE · ALMACENAJE



MAKINERIA
MAQUINARIA



EHUNAK · JANTZITERI
TEXTIL · VESTUARIO



ALTZARIAK
MOBILIARIO



GARBIKETA · HIGIENA
LIMPIEZA · HIGIENE



KARTELEGIA · SEINALEZTAPEN
CARTELERÍA · SEÑALÉTICA



BUFFETA
BUFFET



Jatetxe, catering eta ostalaritzarako hornikuntzan zure adituak; eskaintza zabal eta prezio onuragarriekin



Tu especialista en suministro para restauración, hostelería y catering con una amplia oferta y precios ventajosos

HOSTELERYKO SL.
Pol.Ind. Arretxe-Ugalde · Lekunbarri Kalea 1
20305 Iruin · +34 943.299.190

www.hosteleryko.com

on egin



DECANO DE LA PRENSA GUIPUZCOANA www.diariovasco.com

EL DIARIO VASCO

V. REDES SOCIALES: UNA NUEVA FORMA DE CONOCERSE

LA REAL SOCIEDAD APUESTA POR LA CANTERA

Uno de cada dos guipuzcoanos, según las



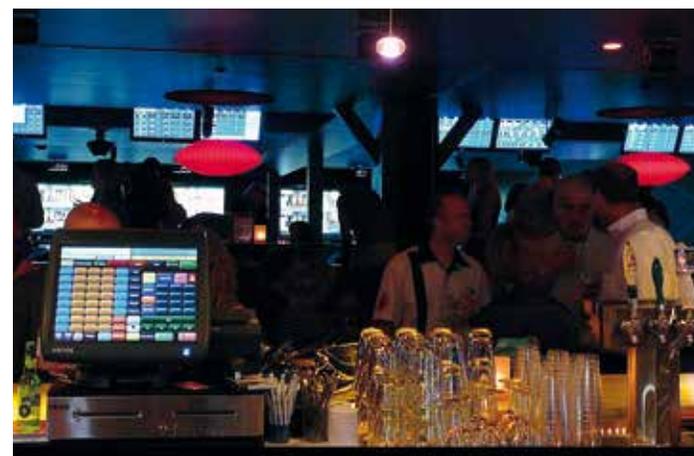
El I Congreso Nacional de Ocio Nocturno se celebra en mayo en Sevilla

El I Congreso Nacional de Ocio reunirá en Sevilla, los días 16 y 17 de mayo, a todos los agentes socioeconómicos implicados en el sector, entre ellos, administraciones, empresarios y profesionales de la noche, asociaciones y empresas auxiliares o los propios consumidores.

EL PALACIO DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS acogerá este congreso, que llevará por lema "Los días siempre nacen de noche". Su objetivo es dar voz al sector de una manera inspiradora y motivacional, más allá de exponer las reclamaciones y retos a los que se enfrenta actualmente el ocio nocturno.

Además, el evento pretende poner en valor la capacidad de renovación, creatividad y profesionalización del sector, y que tanto las instituciones públicas como el empresariado y los profesionales que trabajan en la noche perciban el potencial global de un sector dinámico y en constante evolución.

La cita contará con un importante contenido congresual, dividido en ponencias, mesas redondas, presentaciones y sesiones de networking, que inviten a la reflexión y a la puesta en común de experiencias positivas sobre innovación y tendencias. En ellas tendrán cabida tanto



expertos del sector como administraciones con competencias en este ámbito, junto a representantes de marcas conocidas, empresas de nuevas tecnologías

aplicadas al ocio nocturno, proyectos emprendedores o sociólogos, entre otros. Entre las temáticas que serán abordadas en las sesiones técnicas destacan las rela-

cionadas con los derechos de propiedad intelectual, impuestos, seguridad, alcohol o contaminación acústica.

Alcalde de la noche

Otro de los puntos fuertes del Congreso será el debate sobre la necesidad de instaurar en diferentes ciudades españolas la figura de "Night Mayor", o Alcalde de la Noche, como ya existe, por ejemplo, en Ámsterdam, París o Londres, y cuya función es, además de proteger a uno de los motores de la economía de estos lugares, actuar de embajador de la cultura nocturna y de intermediario entre el Ayuntamiento, las demandas del sector, los consumidores y el resto de ciudadanos. De hecho, en el congreso sevillano estarán presentes Mirik Milan y Lutz Leichsenring, Alcaldes de la Noche de Ámsterdam y Berlín, respectivamente.

A pesar del proceso de adaptación al que ha tenido que someterse el sector a consecuencia de la crisis, que ha afectado a la frecuencia y la forma de consumir ocio por parte de los ciudadanos, este sector sigue siendo un pilar estratégico del turismo nacional y un importante motor socioeconómico. La hostelería y la restauración en su conjunto mueven en España más de un millón de puestos de trabajo y generan un volumen de ventas superior a los 100.000 millones de euros, lo que equivale aproximadamente al 6% del PIB de la economía nacional.



CONGRESO NACIONAL DE OCIO NOCTURNO
Sevilla, 16 y 17 de mayo de 2017



Balenciaga presenta su centenario en París de la mano del Museo Galliera y Turespaña

UNA DELEGACIÓN ENCABEZADA POR EL DIPUTADO DE CULTURA Y PRESIDENTE DE LA FUNDACIÓN BALENCIAGA, Denis Itxaso, presentó el pasado mes de marzo, en la residencia del embajador Ramón de Miguel y ante unas 150 personalidades, la muestra "Collecting elegance. Rachel L. Mellon's legacy" que prepara el Museo Cristóbal Balenciaga para el mes de mayo. En el mismo acto, el director del Museo Galliera, Olivier Saillard presentó la exposición "Balenciaga, l'oeuvre au noir", que se puede visitar en el Museo Bourdelle de París.

La presentación estaba enmarcada en una estrategia de promoción turística del Departamento de cultura y turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, que pretende presentar la exposición del centenario de

Balenciaga tanto en París como en Madrid, asociando la figura del modisto con los atractivos culturales del San Sebastian Region. Itxaso intervino ante un escogido número de periodistas, críticos y bloggers del mundo del arte, la moda y el turismo, en un acto organizado con la colaboración de Turespaña, y al que asistieron también la viceconsejera de Turismo del Gobierno Vasco, Isabel Muela, la directora del Museo Balenciaga de Getaria, Miren Vives y la directora Foral de Turismo, Maite Cruzado.

En su intervención, Itxaso alabó la visión, espíritu emprendedor, fidelidad a sí mismo y afán de superación de Balenciaga, más allá de sus ampliamente reconocidas cualidades como creador y maestro de la Alta Costura. "Sus señas de identidad eran

la innovación, la técnica, el dominio del material, el minimalismo, y la atemporalidad", resumió el diputado de Cultura.

De igual forma, destacó que la intensa vida cultural de Gipuzkoa es tan importante como su paisaje o su excepcional gastronomía e invitó a los asistentes a conocer el Museo Balenciaga de Getaria. "Un buen ejemplo del atractivo cultural que ofrece la región de San Sebastián son sus festivales de Jazz en julio, de música clásica en agosto o de cine en Septiembre. Y Museos como el de Cristóbal Balenciaga en su localidad natal de Getaria", enumeró.

Promoción de SS Region

El objetivo de la Diputación guipuzcoana es poner el foco en el interés cultural

que despierta Gipuzkoa, aprovechando el nombre y valores asociados a la marca Balenciaga. Para ello, durante la presentación se proyectó un vídeo promocional, titulado 'Alba's story', que relata el viaje de una turista recorriendo los principales atractivos culturales de San Sebastian Region. El montaje audiovisual narra la visita cultural de una joven al Festival de Cine de San Sebastián que aprovecha su estancia para conocer otros atractivos culturales como el Kursaal, Tabakalera, el Museo San Telmo, el Museo Balenciaga o el Guggenheim de Bilbao.

Un museo único

El Museo, ubicado en la Getaria natal de Balenciaga, fue inaugurado en 2011. Es el primer gran museo en el



100 años de Balenciaga

ESTE AÑO SE CELEBRA EL CENTENARIO DE LA APERTURA DEL PRIMER ATELIER DE CRISTÓBAL BALENCIAGA EN SAN SEBASTIÁN y los 80 años de su establecimiento en París. Por ello, la programación del museo de los próximos meses incidirá en la doble faceta de Balenciaga como creador y emprendedor. Se hará hincapié en el comienzo de su aventura, en el floreciente contexto de principios de siglo en San Sebastián, un momento especialmente intenso en cuanto a la actividad económica terciaria de la ciudad, que disfrutó del impulso de la presencia estacional de la corte y del fenómeno turístico en la Costa Vasca.

Con 22 años de edad, Cristóbal Balenciaga emprendió su primer negocio. Poco se sabe de su experiencia y formación previas, aunque residiendo en la ciudad desde 1907, se supone que se formaría en algunas de las importantes casas existentes en San Sebastián, seguramente Casa Gómez, New England y Almacenes Au Louvre, con conexiones con la moda parisina.

De lo que sí existe constancia documental es que en ese mismo año se inscribió en el libro de matrícula industrial, dentro del epígrafe de Modista, y con la cuota fiscal correspondiente a la categoría más alta, como C. Balenciaga, en la Calle Bergara nº 2.

La firma, con el paso del tiempo, pasó por diversas ubicaciones; en 1924, Cristóbal Balenciaga trasladó sus operaciones a la Avenida nº 2, mientras que en marzo de 1927 crea Martina Robes et manteaux en la Calle Oquendo 10, 1 piso (Martina era el nombre de su madre), como segunda marca en una estrategia de diversificación, que en octubre traspasa a un nuevo nombre EISA Costura (de nuevo un nombre relacionado con el apellido de su madre, Eizaguirre). Esta segunda casa y marca, que convive con la primera, estaría destinada a optimizar recursos compartidos y a ampliar la base de clientes en la burguesía local.

La primera empresa, Cristóbal Balenciaga, permanece abierta ininterrumpidamente hasta 1937, fecha de su traslado a París. La segunda, EISA Costura, se diversifica geográficamente a Madrid (1933) y Barcelona (1935) bajo el nombre de EISA BE y en San Sebastián permanece, en Avenida nº 2.

La empresa fue una de las más destacadas casas de la alta costura parisina en los años 50 y 60, y que, caso excepcional en este contexto, operó con estructuras permanentes en tres sedes, que Balenciaga mantuvo hasta el cierre de todas las sociedades en 1969, momento en el que empleaba a unos 2.000 trabajadores.

mundo, de sus características, dedicado en exclusiva a un modisto. Reúne una de las más relevantes colecciones de obras de Balenciaga incluyendo, precisamente, trabajos de sus primeros años. De esta forma, este año se ha convertido en un elemento de enorme importancia para la difusión y promoción turística de Gipuzkoa. En esta misma línea, la exposición de mayo también se presentará en Madrid.

El museo presentará una programación expositiva y de actividades especial, con vinculación a la ciudad de San Sebastián, que persigue la divulgación de la obra de Cristóbal Balenciaga y, sobre todo, poner en valor esa doble vertiente creativa y empresarial del modisto. Otras instituciones se han hecho eco también de esta efeméride ya que, además del Museo Bourdelle de París, el Victoria & Albert Museum, uno de los principales museos dedicados al arte y el diseño a nivel mundial, también ha programado una exposición en la que se ofrecerá otra perspectiva de la obra del modisto.

Colección de Rachel L. Mellon

A partir del 26 mayo se expondrá la exposición monográfica "Collecting elegance. Rachel L. Mellon's legacy" sobre el legado de una de las más importantes clientas internacionales de Balenciaga: la norteamericana Rachel L. Mellon. Bajo la dirección de Hubert de Givenchy, y con el comisariado asociado de Eloy Martínez de la Pera e Igor Uria Zubizarreta, se mostrará un conjunto de

150 piezas de la extensa colección que Mrs. Mellon donó al museo de Getaria. Una selección que deja ver la madurez creativa de Cristóbal Balenciaga a través del filtro fascinante de una destacada clienta y amiga del gran modisto.

Rachel Lowe Lambert Mellon (1910-2014), conocida como Bunny, fue una de las grandes damas de la burguesía norteamericana del siglo XX. Filántropa, coleccionista de arte, diseñadora de jardines (incluyendo los de la Casa Blanca), amiga personal de la familia Kennedy, y esposa del gran mecenas Paul Mellon, constituye el arquetipo de la adinerada, sensible y exclusiva clienta del modisto.

La exposición ocupará el total de las salas expositivas del museo durante ocho meses (27 de mayo de 2017 - 25 de enero de 2018) y contará con 90 piezas de indumentaria, y otras tantas adicionales entre bocetos originales, complementos, fotografías y otra documentación.

Aunque la mayor parte de las piezas pertenecen a la colección del museo, muchas de ellas no se han expuesto nunca antes, ya que proceden del último legado de más de 400 piezas de indumentaria y complementos realizado al fallecimiento de la norteamericana al museo en 2014 y por las aportaciones realizadas desde los archivos de la Fundación Oak Springs Garden Library, fundada por Mrs Mellon. Algunas de las piezas son de otras entidades museísticas como las procedentes del Victoria & Albert Museum de Londres y de los Archivos Balenciaga de París.

Nuevos asociados

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.



> HOGAR DEL JUBILADO DE ANDOAIN	ANDOAIN
> ITZULI, Bar	ANOETA
> SURPE TABERNA, Bar	ANTZUOLA
> HAMALAU, Vinoteca	ARRASATE
> TXINGURRI, Pensión	ASTIGARRAGA
> ORBEGOZO, Bar Rte.	AZPEITIA
> ALEX, Bar	DONOSTIA
> ARALAR, Bar Rte.	DONOSTIA
> BASARRI, Bar	DONOSTIA
> CAMPO DE TIRO SAN MARCIAL	DONOSTIA
> DONEBASTIAN, Rte	DONOSTIA
> IGUELDO, Restaurante	DONOSTIA
> ILARGI TABERNA, Bar	DONOSTIA
> IRUNE, Pensión	DONOSTIA
> JUANTXO, Bar	DONOSTIA
> LA BAITA, Bar	DONOSTIA
> LA CUCHARA DE SAN TELMO, Bar	DONOSTIA
> LA ZURRI, Restaurante	DONOSTIA
> PINCEL, Bar	DONOSTIA
> TXIMISTARRI, Bar Rte.	DONOSTIA
> WELCOME GROS, Hotel	DONOSTIA
> KELLY'S, Pub	ERRETERIA
> ARRAUN ETXEA, Rte.	HONDARRIBIA
> OILURTA AZPI, Jatetxea	HONDARRIBIA
> CAFÉ DE MANUELA, Bar Rte.	PASAIA
> TXISPI TABERNA, Bar	PASAIA
> HIRUALDE, Bar	TOLOSA
> VILLA DE URNIETA, Pensión	URNIETA
> ITZALA TABERNA, Bar	ZEGAMA
> TTAKUN TABERNA, Bar	ZUMAIA

ALEX, bar



Dirección
> Larramendi Kalea, 10
20006 Donostia

Este bar de la donostiarra calle Larramendi lleva abierto apenas un mes tras un lavado de cara y una nueva dirección. El bar Alex destaca por utilizar productos frescos y pescado de temporada. Entre sus pintxos calientes, algunos de los que más éxito tienen son el risotto de pato con hongos, el foie a la plancha y las carrilleras. Los postres son caseros y destacan las torrijas, el arroz con leche y el valenciano (zumo naranja natural, cointreau y helado de vainilla). Los fines de semana y festivos los calamares a la romana con ali-oli al perejil son el plato estrella y, por supuesto, la materia prima es fresca. Entre semana el establecimiento ofrece un plato del día que varía a diario. El horario de apertura, de martes a domingo, es de 10:00 a 22:30. Los domingos por la tarde la cocina cierra y los lunes no se abre por descanso semanal.

CAFÉ DE MANUELA, bar restaurante



Dirección
> Euskadi etorbidea, 53
20110 PASAIA

Con una nueva decoración marinera, el Café de Manuela reabrió sus puertas el 1 de febrero. Sus dueños tienen en mente varias ideas que poner en marcha pero, de momento, este bar restaurante ofrece raciones entre semana y menús el fin de semana. Café de Manuela ofrece cocina local y cocina latina, entre cuyos platos destacan los chicharrones, un plato de procedencia latina. Los postres son caseros y, además del atractivo de su cocina, el bar dispone de una amplia terraza con 10 mesas. El horario es de lunes a domingo de 8:00 a 23:00.

DONEBASTIAN, restaurante



Dirección
> Pablo Sarasate, 3,
20014 DONOSTIA
Teléfono: 674 73 48 50

Con una decoración inspirada en el diseño nórdico, minimalista y con toques de madera, abre sus puertas el restaurante Donebastian. Situado en Riberas de Loiola, este restaurante basa su actividad en el uso de producto local y de temporada, siempre fresco. Se trabaja con baserritarras de la zona, con La Lonja de Pasaia, y con productos ecológicos. Además, el cliente puede degustar un rico café Illy. El menú del día, que cuesta 14,50€, varía a diario e incluye 5 o 6 primeros platos, 5 o 6 segundos y 3 o 4 postres. El fin de semana el menú incluye platos de mayor elaboración, por lo que el precio sube a 24,50€. Además, la carta cuenta con productos para celíacos y vegetarianos. Abre de martes a jueves en horario de 8:00 a 20:00. Los sábados tiene horario partido (8:00-17:00 y 20:00-00:00) y el domingo abre de 9:00 a 18:00. El lunes cierra por descanso semanal.

ITZULI, bar



Dirección
> Plaza San Juan, 1
20270 ANOETA
Teléfono: 943 572 802

El Itzuli es un clásico de Anoeta, un bar de toda la vida que, tras la jubilación de sus anteriores dueños, lleva dos meses en nuevas manos. Los nuevos dueños se muestran muy contentos con esta nueva etapa y presentan la variedad de productos del bar: pintxos fríos y calientes, bocadillos, raciones, sandwiches, pizzas y hamburguesas. Destaca el caldo con carne, que tiene gran aceptación entre los clientes, y la caipiriña, también de gran éxito. Los jueves hay pintxo pote, con un pintxo diferente cada semana. El horario de lunes a jueves es de 8:30 a 23:00, y el viernes y sábado abre de 8:30 a 3:00.

TXINGURRI, ostatua

Helbidea

> Donostia ibilbidea, 90
20115 Astigarraga
Telefonoa: 943 47 60 74



Hilabete pasa da Txingurri ostatua ireki zutenetik eta kontentu daude. Orain arte izan dituzten bezeroen artean, langileak eta sagardotegietara etorritako bisitariak nagusi dira. Aste Santurako berriz, bezeroen profila aldatu egin da eta turista gehiago hartuko dute ostatu Txingurri. 15 gela ditu ostatuak, Donostiako argazkiekin edo txotx-aren irudiekin apainduak. Gelek komuna, te-lebista, WiFi eta kode bidez ireki daitekeen sarraila dute, eta txartela ahaztuz gero, modu erosoan ireki daiteke atea. Logela gehienak bikoteentzako dira, baina badaude hiruko eta lauako gelak ere, baita banakako bat ere. Astigarra-gako erdialdetik gertu dago, autobus geltokitik 20 metrora. Txingurri taberna dute behealdean eta bezeroak bertara joan daitezke otorduak egitera. Doako aparkalekua dute eta urte osoan dago irekia.

TTAKUN TABERNA, bar



Helbidea

> Isuztarri, 3
20750 ZUMAIA
Telefonoa: 943 86 52 89

Sei urte pasa dira Zumaiaiko Ttakun taberna ireki zutenetik. Pintxo taberna da baina bertan aurkitzen ditugun pintxoak bereziak dira, landuak daude eta maiz aldatzen dituzte. Bertako eta garaian garaiko produktuekin egiten dute lan eta, tabernako berezitasunen artean, pan tumaca eta txanpiñoiak plantzan aurkitu ditzakegu. Edariari dagokionez, ardo bereziak dituzte: desberdinak, upategi ezezagunetatik eta txikietatik datozenak. Bereziak izateaz gain, sarri aldatzen dituzte ardoak Ttakun tabernan, bezeroei aukera zabala eskaintzeko. Terraza ere badute. Astelehenetik ostegunera 9:00etatik 22:00etara irekitzen dute, eta asteburuetan berriz, 9:00etatik 00:00etara. Asteazkenetan itxita dago eta azaroan bi astez itxita egoten da.

SURPE TABERNA, bar

Helbidea

> Herriko plaza 2
20577 ANTZUOLA



2016ko abenduaren 22an ireki zituen ateak Antzuolako Surpe tabernak. Bezero gazteei zuzendutako taberna honetan garagardea da nagusi, eta chill-out zona, mahai-futbola, mahai-jolasak eta liburuak aurkitu ditzakegu bertan. Ostegunetan pintxo-potea egoten da eta astero aldatzen dira pintxoak. Gainera, bi astean behin, pintxo-potean pintxo begetarianoak eskaintzen dituzte, eta igandeetan txanpi-potea antolatzen dute. Aste egunetan taberna lasaia da eta asteburuetan berriz, parrandarako giroa dago. Udara aldera, kontzertuak eta bakarrizketak antolatuko dira ostiralero. Astelehenetik ostegunera 11:30etatik 22:30etara dago irekia, eta ostiralean eta larunbatean beranduago ixten dute.

THE TXOTX GOURMET ALBIZTUR, sagardotegi

Dirección

> Matia, 52
20008 DONOSTIA
Teléfono: 943 477 131



Desde el pasado 6 de marzo está abierto "THE TXOTX GOURMET ALBIZTUR" con un inicio interesante. Una sidrería en el barrio del Antiguo de Donostia, con kupelas y parrilla a la brasa, una cocina y sala totalmente renovadas y puestas al día en equipamientos. Abierto de lunes a domingos de 10:00 a 15:45 y de miércoles a lunes de 20:00 a 22:30. Cerrado los martes por la noche.

tendencias

01

PRISM, RALLADOR 4 EN 1

El nuevo rallador 4 en 1 de Joseph Joseph se compone de tres piezas: una es el propio rallador, que cuenta con cuatro lados con un tipo de cuchilla diferente, desde el rallador para la piel de los cítricos o la nuez moscada, hasta el rallador para sacar tiras de queso.

Las otras dos piezas son un contenedor y su tapa. Además de recoger el alimento rallado, el contenedor también sirve de soporte. Una vez que se tiene el ingrediente rallado, se puede guardar poniendo la tapa al recipiente. Además, tiene las dimensiones adecuadas para contener el rallador del revés. De esta manera, ocupa el mínimo espacio a la hora de guardarlo en un armario o en un cajón de la cocina. Se puede lavar en el lavavajillas y ocupa muy poco espacio.

■■■info +: www.josephjoseph.com



02

IZETTL: UNA SOLUCIÓN DE PAGO CON TARJETA PARA PEQUEÑOS NEGOCIOS

La firma sueca iZettle ha ideado una solución que permite que pymes y micropymes puedan aceptar pagos con tarjeta en sus negocios mediante el uso de un smartphone o tableta y un sencillo lector de tarjetas.

Con la app instalada en el móvil o tablet es muy fácil añadir productos del catálogo o carta a la cesta, finalizar la venta con un solo clic y aceptar el pago en efectivo o con tarjeta de crédito. Además, al finalizar la venta, se puede enviar a los clientes el recibo por correo electrónico o mensaje de texto o, si se prefiere, imprimir recibos personalizados con el logotipo y datos de contacto del negocio.

■■■info +: hola@izettle.com / 917 693 585



03

LATAS Y BOLES DE CRISTAL: CREACIONES EN BOROSILICATO DE 100%CHEF

El borosilicato es un material que destaca por su gran resistencia química y al choque térmico, y por su transparencia. Es por eso que 100%Chef lo ha utilizado para sus nuevas piezas de cristalería: latas y boles que dan un toque muy especial a la presentación de aperitivos y bebidas.

Las piezas están realizadas de forma artesanal, por lo que cada pieza es única, aunque no por ello es menos resistente. Entre las piezas que nos ofrece la marca encontramos las latas de cristal para tapas y aperitivos, la lata de cristal para servir cócteles y bebidas, la infusion bowl y la Pipa Sherlock. Todos ellos con un diseño original para presentar nuestros productos de una forma especial.

■■■info +: orders@100x100chef.com / 93 429 63 40



tendencias

04

KARTENTZAKO EUSKARRI ARGIDUNAK

Zenbat bezerok ezin dute jatetxeko edo hoteleko karta irakurri argi falta dela eta? Holandako Securit enpresak led-ekin egindako kartentzako euskarri argiduna eskaintzen du. Euskarri horrek menuaren irakurketa errazten die bezeroei, establezimenduko argia ahula denean. Menuaren euskarri bakoitzak litiozko bateria dauka, kargatzeko erraza dena eta, led-en kontsumo baxuaren ondorioz, hainbat egun irauten dituena. Hiru koloretako euskarriak daude: zilarra, brontzea eta beltza; eta bi tamaina: tradizionala edo luzea, azal beltz gogorarekin.



■■■info +: info@guerreroclaude.com / 93 662 81 61

05

DADOS CONGELADOS DE QUESO DE CABRA PARA HORECA

Quesos El Pastor tiene una nueva propuesta: los dados de queso de cabra en porciones y ultracongelados. Los Dados de Queso de Cabra IQF están congelados rápidamente y de manera individual con una nueva técnica llamada 'Individually Quick Frozen', que mantiene el sabor original como recién fabricado. Una vez descongelado, el producto conserva toda la textura, valor nutritivo y sabor del queso recién elaborado. Además, gracias a este novedoso sistema de congelación individual se pueden descongelar solo las porciones necesarias y mantener el producto en óptimas condiciones desde el inicio hasta el final de su consumo.

Los dados proceden de un queso de cabra de pasta blanda, blanca, cremosa, sin ojos y fundente, con una agradable textura untuosa. Se presentan en dos prácticos formatos: tarrina de 1 kg y bolsas de 5 kg.



■■■info +: www.elpastor.com / 980 631 907

06

ENTZALADAK PRESTATZEKO BI XAFLADUN GURAIZEAK

Nola mozten dituzue entsaladarako osagaiak? Eskuarekin? Labanarekin? Entsaladarako guraizeak probatu al dituzue? Argazkian ikusten den moduan, bi xafra dituzte guraize hauek eta, ondorioz, osagaiak denbora laburrean moztu eta prestatzen dira. Gainera, gutxiago garbitu behar dugu, entsalada-bolaren gainean moztuko baititugu osagaiak, sukaldeko ohola edo gaineko sukaldeak zikindu gabe. Horrez gain, ontzi-garbigailuan ere sar daiteke.

Guraizeen xaflak altzairu herdoilgaitzez eginak daude eta mikro-zerradunak dira. Heldulekua ergonomikoa da, hartzeko erraza, iristagaitza eta leuna. Halaber, itxitura segurua du era errazean eta ziurrean gorde ahal izateko. Sukaldeko tresneria saltzen duten dendetan aurki dezakezue produktua.



DE MAESTROS CERVECEROS PARA MAESTROS CERVECEROS



Nuestro sabor más **intenso** para todos los amantes de la cerveza

Mahou
Maestra
DOBLE LÚPULO

ES EL MOMENTO DE LA CERVEZA

Maestra recomienda el consumo responsable 7,5°

Aquí,

*café
se dice Baqué*

BAQUÉ

• C a f é •

