



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº41 VERANO 2017

Nuevas ayudas de Fomento de San Sebastián al sector hostelero

Forum Deusto: Los retos del turismo guipuzcoano a debate

Euskadiko Gastronomia eta Elikadura Planaren idazketa hasi da jada



**Fiesta
anual**

13 de junio
de 2017



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

FALTA DE SENSIBILIDAD HACIA LA HOSTELERÍA

El pasado mes de junio llegaba a nuestras manos el borrador del Reglamento de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Euskadi, que se hacía público al objeto de que, quienes se sintiesen afectados por el mismo, pudiesen presentar las oportunas alegaciones.

Sobre su proceso de redacción cabe destacar que no ha existido la más mínima consulta con el principal sector afectado por su puesta en marcha, es decir, el sector hostelero vasco. Esta falta de comunicación ha llevado a la redacción de un borrador que, en algunos puntos, demuestra una falta de sensibilidad absoluta para con el sector. El mejor ejemplo de ello es la exigencia que se plantea en el artículo 29 del referido borrador de que, en un lugar visible, en el exterior de los establecimientos hosteleros de toda Euskadi, se coloque un cartel en el que aparezca el nombre del titular del local, su número de teléfono, dirección postal y dirección de correo electrónico. ¿Se imaginan ustedes 14.000 carteles de este tipo repartidos por calles y plazas de Euskadi a merced de la ciudadanía? ¿Qué sensibilidad se está demostrando con esta propuesta para con los empresarios de hostelería del país? ¿Se va a exigir lo mismo a talleres de reparación de coches, peluquerías, fruterías o tiendas de ropa? Sin comentarios.

OSTALARITZAREKIKO SENTSIBILITATE FALTA

Pasa den ekainean iritsi zen gure eskuetara Euskadiko Ikuskizun Publikoen eta Aisialdi Jardueren Araudia. Dokumentu horrekin nolabaiteko lotura zutenek alegazioak egin ahal izateko eman zuten argitara zirriborroa.

Testua lantzeko garaian, azpimarragarria da ez dutela inolako kontsultarik egin araudiaren eragin gehien jasango duen sektorearekin: euskal ostalaritzarekin, alegia. Komunikazio falta hori dela eta, gure sektorearekiko sentsibilitate falta izugarria nabari da zenbait puntutan. Horren adibide garbia da zirriborroaren 29. artikulua: Euskadiko ostalaritza-establezimenduen kanpoaldean kartel bat ezartzea lokalaren jabearen izenarekin, telefonoarekin, posta-helbidearekin eta helbide elektronikoarekin. Imaginatzen al duzue horrelako 14.000 kartel ezartzea Euskadiko kale eta plazetan, edozeinen eskura? Ostalaritza enpresarekiko zer nolako sentsibilitatea erakusten du proposamen honek? Gauza bera eskatuko al zaie autoen konponketarako lantegiei, ile-apaindegiei, fruta-saltokiei edo arropa-dendei? Komentariarik gabe.

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente
- 06 > Fiesta Anual
- 16 > Nuevo Plan de Gastronomía y Alimentación de Euskadi
- 18 > Merkataritza eta ostalaritza ere euskaraz
- 19 > Ayudas a la contratación de Fomento de San Sebastián
- 22 > El bar Zazpi de Donostia, ganador del XIX Campeonato de Pintxos
- 24 > Evita los resbalones y caídas en tu establecimiento
- 25 > Sherry Festival
- 28 > José Luis Yzuel, nuevo presidente de FEHR

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 30 > Pilota egun arrakastatsua
- 31 > Pauso Berriak hitzarmena berri du Atzegi eta Gureak elkarteekin

ACTUALIDAD

- 32 > Cider Truck
- 35 > Sagardoa kontsumoa sustatzeko modu berrien bila
- 36 > El Club Euskadi Gastronomika cumple cuatro años
- 39 > Los retos del turismo guipuzcoano, a debate
- 41 > Pintxokoop sigue rodando

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@hosteleriagipuzkoa.com
www.hosteleriagipuzkoa.com

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



*Mikel
Ubarrechena
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

A MUCHOS MIEMBROS DEL SECTOR HOSTELERO LOCAL Y CIUDADANOS LES PREOCUPA EL VER CÓMO, POCO A POCO, LA BATALLA EN EL MERCADO HOSTELERO GUIPUZCOANO LA VAN GANANDO AQUELLAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS MÁS PREOCUPADAS POR LA FOTOGRAFÍA DE LOS PLATOS QUE POR SU CALIDAD ORGANOLÉPTICA.

¡Déjenos respirar!

La próxima apertura de una cadena de hamburgueserías, en plena Nacional 1, en lo que en su momento fue el afamado restaurante Goiegi, o la reciente inauguración, en un espacio privilegiado de la ciudad, -el antiguo Branka-, de un establecimiento perteneciente a una franquicia, han hecho saltar todas las alarmas en el sector hostelero local y entre muchos ciudadanos. Les preocupa el ver cómo, poco a poco, la batalla en el mercado hostelero guipuzcoano la van ganando aquellas propuestas gastronómicas más preocupadas por la fotografía de los platos que por su calidad organoléptica.

Saber cómo se ha llegado a esta situación en estos dos casos, y en otros menos conocidos a lo largo y ancho del territorio, no es una tarea fácil. Existirán razones personales que, sin duda, habrán influido en la toma de una decisión así. No obstante, les puedo asegurar que uno de los motivos fundamentales que causa el mayor desánimo en el pequeño empresario hostelero que representa la base de nuestra gastronomía lo constituye la ingente carga de trabajo, y pérdida de tiempo, que genera la inabarcable normativa que se aplica al sector hostelero guipuzcoano. Una normativa que, además, suele contar, por lo general, con la inapreciable interpretación personal, por supuesto la más limitante posible, del funcionario de turno, ya sea local, foral, nacional o estatal.

Pocos sectores económicos conozco que estén sujetos a normativas tan variadas y extensas como el nuestro. Con una particularidad, que es que, en nuestro caso, la normativa se aplica sobre establecimientos ubicados "a pie de calle"; es decir, a merced de cualquier funcionario "con ganas" de cumplir con sus obligaciones de la forma más eficaz posible.

El resultado en el sector de esta presión normativa asfixiante se lo pueden ustedes imaginar: horas y horas dedicadas a rellenar papeles, atender visitas de inspección, cumplimentar formularios, acudir a instituciones, etc., etc., etc. Un tiempo precioso que, quien lidera los pequeños locales que constituyen nuestra oferta hostelera básica deja de dedicar a las tareas que constituyen la raíz de todo negocio hostelero, es decir: comprar bien, atender mejor y cocinar de maravilla.

Este pequeño local hostelero compite en el mercado con propuestas uniformizadas, equipadas con personal suficiente para rellenar todo tipo de papeles y estadísticas, atender inspecciones, acudir a reuniones o rellenar cientos de formularios y procesos de acreditación de una calidad -"burocrática"- que nada tiene que ver con la que asoma por sus platos. En fin, que con tanto tiempo y personal dedicado a cumplir con todos los requisitos administrativos y de inspección

EL PEQUEÑO LOCAL HOSTELERO COMPITE EN EL MERCADO CON PROPUESTAS GASTRONÓMICAS UNIFORMIZADORAS, EQUIPADAS CON PERSONAL SUFICIENTE PARA RESPONDER A LA PRESIÓN NORMATIVA ASFIXIANTE PERO QUE SE OLVIDAN DE LO MÁS IMPORTANTE: CONTRATAR COCINEROS QUE COCINEN, COMPRAR CON CALIDAD PARA DEFENDER NUESTROS PRODUCTOS Y ATENDER CON ILUSIÓN AL CLIENTE (Y NO DESPACHAR EN CADENA).

con los que se acribilla al sector, estas propuestas gastronómicas uniformizadoras se olvidan de lo más importante: contratar cocineros que cocinen, comprar con calidad para defender nuestros productos y atender con ilusión al cliente (y no despachar en cadena).

A quienes, en nuestro entorno institucional más cercano, se empiezan a preocupar ahora por nuestra gastronomía, por ser un sector económico estratégico para el país, y a aquellos que, desde su trabajo en la administración, se rasgan las vestiduras porque atisban leves signos de pérdida de autenticidad en algunas de nuestras propuestas hosteleras, les preguntaría: ¿Qué están haciendo ustedes por evitar la uniformización de la oferta gastronómica en Gipuzkoa? ¿Qué medidas han tomado en los últimos años en este campo? ¿Han demostrado sensibilidad para con el sector que lidera la oferta gastronómica del territorio, es decir, la hostelería? ¿Son ustedes conscientes que la aplicación, sin filtro alguno, de normas generadas en ámbitos culturales que nada tienen que ver con nuestra forma de socializar puede echar por tierra mucho de lo conseguido hasta ahora por nuestro sector hostelero tradicional? Pues eso, empiecen a pensar en ello si realmente les preocupa la defensa de nuestra gastronomía, nuestra cultura y nuestro modelo de país.



EL TERMÓMETRO



SUBEN



DONOSTI CUP

Donosti Cup

Un nuevo año de récord para la veinticinco edición de este torneo internacional de fútbol, que pone a la ciudad en el circuito mundial de la especialidad. Un total de 582 equipos de 25 países, provenientes de los cinco continentes, hacen de este evento el cuarto torneo de fútbol más importante del mundo en cuanto a número de participantes. El esfuerzo del equipo que lidera Iñigo Olaizola merece el reconocimiento de todo el sector hostelero de Gipuzkoa, ya que, de manera directa o indirecta, nos beneficia a todos.

Pero es que, además, no solo es digno de agradecer el efecto económico que la Donosti Cup tiene en la ciudad, sino que también es reseñable, como ciudadanos, la alegría y color que estos miles de chavales provenientes de todos los rincones del mundo aportan a nuestras calles y plazas. ¡Gracias Iñigo! **¡Gracias Donosti CUP!**



BAJAN

El agradecimiento a nuestra Donosti CUP se ha "comido" todo el espacio de la sección.

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.

BAR IZKIÑA

Homenaje a Mari Carmen Otaegui y Casiano Olano

MARI CARMEN OTAEGUI Y CASIANO OLANO RECIBIERON, DURANTE LA FIESTA ANUAL, UN MERECIDÍSIMO HOMENAJE POR SU LARGUÍSIMA TRAYECTORIA EN LA HOSTELERÍA. Cincuenta años de esfuerzo que no quedan en saco roto, porque además del afecto de clientes y amigos, y del reconocimiento de la profesión, se ven recompensados por la decisión de su hijo de tomar las riendas del negocio.

Casiano Olano nació en el caserío Moneda, en el barrio de la Paz, en el seno de una familia de hosteleros. Su infancia y juventud transcurrieron en el negocio que sus padres regentaban en Pasaia, el bar Olano, y fue allí donde conoció a Mari Carmen Otaegui, quien años más tarde se convertiría en su esposa.

Aunque su pasión eran las motos y la mecánica, Casiano decidió continuar la saga hostelera que iniciaron sus padres y en 1967 abrió, también en Pasaia, el bar Izkiña. Mari Carmen no pudo ayudarlo durante los primeros meses, ya que se encontraba en Tolosa trabajando en el bar de sus padres, el Eguzki de la Plaza Nueva. Pero tras su boda en 1968 se unieron ya en esa aventura que era el bar-restaurante Izkiña.

Siempre con ganas de innovar, Casiano fue pionero en ofrecer los txikitos en vaso de sidra y en servir pintxos en Trintxerpe, mientras que la buena mano para la cocina de Mari Carmen obtuvo un rápido reconocimiento: el marisco, los calamares, las cigalas fritas, las anchoas en vinagreta, el cabrito... Eran muchos los clientes que se desplazaban hasta Pasaia solo para comer en el Izkiña. Y como recuerda la propia Mari Carmen, no había nada más gratificante que escuchar, después de una dura jornada de trabajo, lo rico que estaba todo.

Casi medio siglo después el matrimonio asegura que el Izkiña, lejos de ser una mera forma de ganarse la vida, ha sido un lugar donde lo han pasado en grande. Allí han conocido a personas maravillosas y han disfrutado de momentos únicos que siempre recordarán con cariño. Para aquellos clientes que con el tiempo se han convertido en una segunda familia, solo tienen palabras de agradecimiento, lo mismo que para su hijo Aitor, quien durante los últimos veinte años ha sido un gran apoyo en el restaurante. Precisamente, de su mano comenzará dentro de poco una nueva singladura del Izkiña, con una apuesta renovada.

Para Casiano y Mari Carmen es momento de disfrutar de la vida de otra manera, con la satisfacción de todo lo conseguido en estos 50 años de profesión y con la alegría de ver cómo el negocio sigue adelante de la mano de su hijo.



San Sebastián Gastronomika, premio Hostelería Gipuzkoa 2017

EL PREMIO HOSTELERÍA GIPUZKOA 2017 HA RECAÍDO EN SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA. El presidente de nuestra asociación, Mikel Ubarrechena, hizo entrega del premio a David Martínez, director general de El Diario Vasco; Iñigo Iribarnegaray, director de Negocio de El Diario Vasco, y Javier Yurrita, director comercial de CM Gipuzkoa y alma mater de San Sebastián Gastronomika.

Durante la entrega, Mikel Ubarrechena, que les impuso el Pin de Oro de la asociación, recordó la larga vinculación de El Diario Vasco con la hostelería guipuzcoana, y la necesidad de seguir trabajando para reafirmar el liderazgo de Donostia y Gipuzkoa en la excelencia gastronómica.

Este galardón tiene una especial significación al entregarse el mismo año en el que la asociación cumple 40 años de vida, un aniversario que ha sido

el marco perfecto para premiar a este congreso gastronómico por su apoyo al sector hostelero del conjunto del territorio.

El éxito de San Sebastián Gastronomika ha permitido que los mejores chefs del mundo se den cita en Donostia durante tres días, lo que convierte a toda Gipuzkoa en protagonista en los medios de comunicación como referente gastronómico. Además, el evento no deja de crecer en calidad, y se ha convertido en un lugar de encuentro de profesionales del máximo nivel en constante renovación y aprendizaje. Y sin olvidar que el evento involucra a la propia ciudadanía, poniendo a su disposición sabores de gastronomías alejadas de la nuestra.

Por todo ello, esta asociación considera que el premio de esta edición debe recaer con toda justicia en los organizadores de este pujante congreso gastronómico. ¡Nos vemos en la próxima edición!



De fiesta

Los asistentes a la fiesta anual pudieron disfrutar de un rato muy agradable desde mediodía, degustando las bebidas y probando deliciosos productos gourmet en los stands. Por la tarde llegó el momento de relajarse y disfrutar de la música, con actuación en directo incluida, y del baile, para que no faltara de nada en la fiesta.



Camaradería durante la comida

El comedor del Real Club de Golf se convirtió en un marco formidable para disfrutar de los succulentos platos del menú, en una jornada en la que no faltaron las entregas de premios y los reconocimientos a nuestros compañeros recién jubilados. El comienzo del verano y el buen tiempo nos permitieron disfrutar de una jornada espectacular.



Ostalaritzarentzat irtenbideak

Soluciones para hostelería



más de 15 años al servicio de la Asociación.



STANDS PARTICIPANTES EN LA FIESTA ANUAL 2017

El Real Club de Golf de San Sebastián acogió el pasado 13 de junio una nueva edición de nuestra Fiesta Anual. La jornada arrancó con la feria protagonizada por decenas de marcas amigas, que nos expusieron sus productos. En unas instalaciones impresionantes, con un gran equipo en cocina y sala, y con la suerte de haber disfrutado de un tiempo excepcional, la cita resultó memorable.



URKOTRONIK

Urkotronik presentó a los hosteleros guipuzcoanos Cashlogy, un sistema de control automático especialmente diseñado para cuadrar los pagos de caja. Su propuesta incluye un TPV, el software y la máquina cashlogy para lograr disminuir en un altísimo porcentaje el fraude. Para ello, se automatizan todos los procesos de la gestión del efectivo sin accesos de personal no autorizado, de forma que se asegura el cuadro de su caja y se optimiza el proceso de recaudación al final del día. Además, cuenta con un sistema de seguridad reforzado para el control del dinero, con distintos niveles de acceso en la propia máquina.

> www.urbotronik.com
> Telf.: 943 20 31 12



ALUSALDU

AlusAldu ofreció a degustar durante la Fiesta Anual un pulpo a la parrilla, previamente semicocido y terminado a la brasa, así como un delicioso y elaboradísimo bacalao tradicional confitado en aceite con pisto. Todo ello elaborado en el momento, para disfrute de los presentes. Además, presentó una paleta ibérica pura de bellota, de Piezas Nobles del Sur (Huelva)

> www.alusaldu.com
> Telf.: 648 24 58 93



AMEZTOI

Ameztoi enpresak kroketa eskaintza zabala aurkeztu zuen azokan. Moka du berezia dira, beraiek pasteurizatutako baserriko esne freskoarekin egiten baitituzte. Era berean, produktu osasuntsuen gama berria ere azpimarratu zuten: barazki-kremak eta euskal sukaldaritzako plater tradizionalak kasu. Bestalde, bereziki arrakastatsuak izan ziren bakailaoz betetako piperrak, bakailaoa pil-pil erara eta txahal-masailak.

> www.ameztoi.com
> Telf.: 646 90 13 90



ANGULAS AGINAGA

Este año Angulas Aginaga acudió con una selección de productos de sus marcas estrella, como toda la gama Krissia, muy apropiada como ingrediente en los platos más veraniegos, o las gulas. Como producto para degustación, ofrecieron a los presentes una ensalada griega, una tosta de pintxo donostiarra y unas gulas con langostino al ajillo, que fueron muy apreciadas.

> www.angulas-aginaga.es
> Telf.: 902 49 50 00



ASISMAN

Asisman, especialistas en la gestión de grupos de establecimientos, ofrece a los hosteleros distintos sistemas para mejorar su gestión del negocio, como un software alojado en 'la nube' que permite evitar las instalaciones en los ordenadores del bar o restaurante. De igual forma, cuenta con sistemas optimizados para coger las comandas en tablet y en pantalla, así como impresoras de cocina. También dispone de distintos sistemas de cobro automático, que facilitan el control de los pagos y garantizan el cuadro de caja.

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



VILLAVERDE

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

> www.grupoestrellapolar.com
> Telf.: 943 55 22 77



COCA COLA

La barra instalada por Coca Cola ofreció, junto a todo tipo de bebidas, su gama de Royal Bliss, unos mixers especialmente orientados a la elaboración de combinados de gran calidad. Con su lema "complicarse es maravilloso", ofrecen un producto que pretende sorprender al cliente con nuevos sabores. Incluye distintas tónicas y sabores como soda clásica, frutos rojos, lima-limón y naranja.

> www.royalbliss.es



EKOGRAS

Ekogras, proveedor tradicional de la hostelería guipuzcoana gracias a su servicio de recogida de aceite, ha ampliado en los últimos años sus servicios. Actualmente, ofrece un servicio integral en materia de alérgenos, asesorando al hostelero en todos los puntos implicados para cumplir la normativa. Durante la feria mostraron, con esta vocación, un sistema para el control de la calidad del aceite, que permite detectar cuándo es necesario cambiarlo. En definitiva, Ekogras no solo colabora con el hostelero para la gestión de los residuos, sino que le ayuda a reducir costes y a asegurar la calidad de los productos.

> www.ekogras.es
> Telf.: 902 36 62 51



ELZU

La especialidad de Elzu es el asesoramiento a restaurantes, empresas de catering y hoteles, en temas relacionados con las varillas, la cristalería, el menaje y la pequeña maquinaria. Detectan las tendencias y ayudan a los hosteleros a mejorar su negocio y a impulsar las ventas. Además, son fuertes en coctelería, con una amplia gama de productos para la elaboración de cocktails. Como detalle, en el amplio stand de la feria lucieron unas atractivas vasijas de porcelana, para ofrecer bebidas en un formato exclusivo.

> www.elzu.es
> Telf.: 943 51 12 37



EXCLUSIVAS ARRIAGA

Quienes se acercaron al puesto de Exclusivas Arriaga disfrutaron del impresionante sabor del ibérico artesano elaborado a partir de cerdo ibérico de bellota de Cardisan, y también pudieron probar el verdejo Tres Olmos Lias, recientemente premiado como gran Baco de Oro, así como el Vivanco blanco, un rioja que también acaba de ser premiado como Baco de Oro. Esta empresa ofrece al hostelero desde hace muchos años un servicio estrecho para atender sus necesidades.

> www.arriagaexclusivas.com
> Telf.: 943 55 61 62



GAROA

Garoa, como muestra de su amplia gama para el hostelero, ofreció durante la fiesta anual unas bolas de queso mozzarella con membrillo, microquetas de salmón con queso, samosas de carrillera de ternera, morcilla de Burgos empanada con maíz y tiras de pollo con curry, y tres pimientos, productos todos ellos que fueron muy apreciados por los participantes. Además, como novedad este año, mostraron sus helados sin lactosa, sin gluten y sin azúcar, que permiten ser consumidos por aquellas personas con intolerancias o con dietas especiales, y sin perder sabor.

> www.congelados-garoa.com
> Telf.: 943 72 57 32



INSALUS

Insalus refrescó a los asistentes a la feria con su amplia oferta de envases y productos. En esta ocasión, en su stand se podían ver botellas con etiquetas personalizadas de la mano de Kukuxumusu, con envases muy atractivos y llamativos. De igual forma, han lanzado una nueva línea de retornables con rosca, así como un nuevo diseño para el verano, de 0,4 litros y diferenciado de todas las botellas que han producido hasta la fecha, más estilizado y elegante.

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



LUKAN GOURMET

Lukan Gourmet aprovechó la feria anual para presentar algunos de sus productos estrella, como el pimiento relleno de atún y guindilla, y tres salsas: la silvestre, la española y la de tomate y piquillo. De igual forma, presentó un pastel de cabracho para que pudiera ser degustado por los presentes, y también preparó una brandada de bacalao y txangurro. La selección de productos fue un éxito, ya que fueron muy bien valorados.

> www.zencocina.com
> Telf.: 943 05 84 48



MERKASINDO

Merkasindo incluyó en su stand una selección de vinos especialmente pensados para el hostelero, incluyendo entre ellos propuestas de Carlos Serres, de Cueva de Lobos, de Viña Costeira, el vino navarro Escaron y varios cavas, junto a una amplia variedad de productos Canei. Como novedad este año, ofrecieron la sidra ecológica Arratzain.

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



OLAÑETA

Olañeta ofreció durante el evento la nueva Strong Golden Ale, una cerveza con cuerpo que da muestra de la apuesta de la marca guipuzcoana por ir proponiendo nuevos productos de calidad. Así lo confirma el hecho de que en 2017 hayan logrado dos medallas de plata con la cerveza Milk Stout en Lyon (Francia) y en Meiningers (Alemania). La clave de su éxito, más allá de aprovechar la calidad de las aguas del Añarbe, es la segunda fermentación en botella o en barril, y el uso del método tradicional de fermentación o 'método champenoise'.

> www.licoreravasca.com
> Telf.: 943 51 02 85



PULET

Esta empresa, cuyo fuerte son las cestas de Navidad, también ofrece una amplia oferta de vinos de calidad como, por ejemplo, propuestas tan interesantes como el rioja Berceo, Rueda Sotoverde o Dinastía Manzanos, incluyendo el rosado y el chardonnay. Su stand permitió encontrar interesantes alternativas para el hostelero, además de informar de las posibilidades de contar con sus servicios para realizar cestas de regalo.

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





SALANORT

El fuerte de Salanort es el pulpo, ya que sus productos han logrado varios premios en los últimos años. Su stand así lo confirmó con una degustación que fue muy bien puntuada por los asistentes a la feria. Además, también ofrecieron anchoa, marinada y en salazón, boquerón, bonito, así como un nuevo producto de gran interés: la sepia y ventresca cocinada a baja temperatura.

> www.salanort.com
> Telf.: 943 14 00 36



COMERCIAL SATRÚSTEGUI

Comercial Satrustegui ofreció un amplio abanico de bodegas. Tuvieron un especial protagonismo las Bodegas Masaveu, como la riojana Murua, incluyendo un magnífico reserva. También hubo ocasión de probar los caldos de Mas de Leda, vinos de la Tierra de Castilla. Y como novedad, también tuvo su espacio Flor de Muga, un nuevo rosado de alta gama, exclusivo y elaborado 100% con garnacha, reconocido como el mejor rosado de España y del que solo se han elaborado 15.000 botellas.

> www.vinossatrustegui.com
> Telf.: 943 37 07 01



SAN MIGUEL

Mahou San Miguel tampoco quiso perderse la fiesta anual y un año más estuvo presente con su oferta de productos, que en esta ocasión incluía la cerveza rubia, la cerveza con limón, la opción sin alcohol y la tostada Maestro, con doble lúpulo. Como novedad de este año, trajeron una Mahou tostada 0.0, que permite disfrutar de todo el sabor de esta variedad sin alcohol.

> www.mahou-sanmiguel.com



ZERGOXO

Zergoxo presentó tres productos en su stand: pan de Okin, la empresa zumaitarra especializada en panes rústicos que ofrece soluciones muy interesantes para el hostelero; Bacalaos Alkorta, que ofreció degustación de bacalao desalado, y Corpa-chef, que dio a probar a quienes se acercaron a su puesto pastel de cabracho, croquetas, boquerones, anchoas y gildas.

> www.zergoxo.com
> Telf.: 649 28 96 71



COMERCIAL ULZAMA

Ulzama puso a disposición de los asistentes a la feria cuatro marcas estrella: Don Bacarte, que ofrece anchoa del Cantábrico, croquetas de alta calidad y pulpo gallego; La Catedral, con conservas, espárrago de Navarra y pimiento del piquillo; Ahumados Dominguez, y Castro y González, que ofreció a degustar jamón de bellota de Guijuelo de selección. En cuanto a vinos, propuso un rioja reconocido como Pecaña, y albariños de Marqués de Vizhoja, y Torre de la Moreira.

> www.ulzama.com
> Telf.: 629 471 898



BAQUÉ

Baqué sorprendió en su stand con su producto Cold Brew, un café de extracción lenta para que conserve todos los matices, el aroma y los nutrientes del café. Además, es 100% orgánico, no contiene aditivos artificiales y se elabora de forma artesanal, con agua filtrada y purificada. Este proceso le otorga una vida útil de un año, y no necesita refrigeración. Se presenta en dos versiones, Cold Brew natural y Cold Brew azucarado. Además, han desarrollado distintas recetas como sugerencias de presentación, por ejemplo con vainilla, caramelo o cocktail.

> www.coldbrewbaque.com
> Telf.: 94 621 56 10



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



Donostiako 1.247 establezimendu atxikitu dira 'Merkataritzan eta ostalaritzan ere euskaraz' egitasmora

Egitasmoak hiriko denda, taberna eta jatetxeetan euskararen erabilera sustatzea du helburu

DONOSTIAKO 1.247 ESTABLEZIMENDUAN EUSKARAZ HITZ EGITEKO ETA EUSKARAZ ARTATUAK izateko aukera bermatuta dute herritarrek. Donostiako Udalak merkataritza, ostalaritza eta zerbitzuen sektoreko establezimenduetan euskara sustatzeko abian jarritako kanpainarekin bat egin dute horiek guztiek. Hiru urte iraun duen lehen fase honetan 4.576 establezimendu bisitatu dira guztira.

Aurtengo maiatzean eta ekainean egindako bisitekin (Aieten, Bidebietan, Altzan, Larratxon, Igeldon, Añorgan, Herreran, Loiolan, Martute-

Miren Azkarate: "Euskararen erabilera sustatu nahi dugu hiriko establezimenduetan"

nen, Miramonen eta Zubietan) bukatu da egitasmoaren lehen fasea. Gogoratu behar da 2014an abiatu zela Parte Zaharrean eta Intxaurren egin zen inplementazioarekin, 2015ean jarraipena eman zitzaioela Antiguán, Erdialdean eta Amaran, eta 2016an Gros, Egia, Aldakoenea, Amara Berri

eta Loiolako Erriberako establezimenduak bisitatu zirela.

Lehen faseko emaitzak

- Bisitaturiko establezimenduak: 4.576
- Egitasmoarekin bat egin dutenak: 1.247 (%27,25)
- Baldintzak betetzen ez dituztenak: 1.932 (%42,22)
- Baldintzak bete arren, ez dute bat egin: 652 (%14,24)
- Gorabeherak: 745 (%16,28)

Miren Azkarate 2016 Hiri-burutzako, Kulturako, Euskarako eta Hezkuntzako zinegotzi ordezkariak azaldu duenez, "euskararen erabilera sustatu nahi dugu hiriko establezimenduetan. Bezeroak euskaraz ere artatuak izango direla bermatu nahi dugu, eta horretarako baldintzak bete eta egitasmoarekin bat egin duten establezimenduak eranskailu batekin identifikatu ditugu. Horri esker, bezeroek identifikatutako establezimendu horietan euskaraz egin dezaketela jakingo dute".

Orain arte 1.247 denda eta tabernekin egin dute bat kanpainarekin. Saltoki horietan bezeroei arreta eskaintzen ari diren langileen erdiek edo gehiagok euskaraz ondo hitz egiteko gaitasuna dute eta hori jakinarazteko eranskailu bat jarri dute, identifikatu egin dira, bezeroek hori ikustean bertan euskaraz egin dezaketela jakin dezaten. Era berean, lehen hitza euskaraz egiteko konpromisoa hartu dute eta euskaraz egin nahi duen bezeroari aukera hori bermatuko diote.

Orain arte 1.247 denda eta tabernekin egin dute bat kanpainarekin. Saltoki horietan bezeroei arreta eskaintzen ari diren langileen erdiek edo gehiagok euskaraz ondo hitz egiteko gaitasuna dute eta hori jakinarazteko eranskailu bat jarri dute, identifikatu egin dira, bezeroek hori ikustean bertan euskaraz egin dezaketela jakin dezaten. Era berean, lehen hitza euskaraz egiteko konpromisoa hartu dute eta euskaraz egin nahi duen bezeroari aukera hori bermatuko diote.

TE INTERESA SABER > PLAN DE GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN DE EUSKADI

Euskadi diseña un Plan de Gastronomía y Alimentación

EL GOBIERNO VASCO, CON LA CONSEJERA DE DESARROLLO ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, al frente y la colaboración de agentes sectoriales e institucionales, está diseñando un Plan Estratégico de la Gastronomía y Alimentación con el objetivo de impulsar, promover y desarrollar la alimentación y la gastronomía en Euskadi.

Para la elaboración del plan, el Gobierno Vasco cuenta con la colaboración de agentes de la cadena de valor de la alimentación, desde la producción de alimentos

hasta la gastronomía, entre los que se encuentra Hostelería Gipuzkoa. Junto con el sector hostelero, agentes de los sectores de la producción, la formación, la distribución y el comercio, la investigación, la divulgación y la administración pública participan en las tareas de análisis de la situación y en la elaboración de propuestas de actuación. El proceso se inició con la convocatoria realizada, desde la viceconsejería de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, a un colectivo de once grupos de trabajo a una primera reunión que tuvo lugar el 3 de



abril en el Kursaal. La jornada se basó en la metodología Work Café, es decir, en un proceso creativo que lleva a un diálogo colaborativo, a través del cual se comparte el conocimiento y la creación de posibilidades para la acción.

Dos meses después, el pasado 13 de junio, se volvió a convocar a los agentes para un encuentro en Las Caballerizas de Arkaute, donde se crearon once grupos de trabajo. Concretamente, Hostelería

Gipuzkoa participó en los de 'Turismo' y 'Gastronomía y Restauración'. En dicha sesión, cada grupo de trabajo realizó un análisis DAFO del sector de alimentación y gastronomía, desde la óptica de su área de actividad, con el fin de seguir construyendo sobre la base de lo que ya está hecho.

Los redactores del plan estratégico dedicarán los próximos dos meses a la redacción definitiva de las propuestas de actuación una vez recogidas las aportaciones de los distintos grupos de trabajo. Se prevé que la presentación del plan en sociedad se realice a lo largo de septiembre.

Bittor Oroz, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria

“ En unos meses lanzaremos un plan de emprendimiento para atraer talento al ecosistema gastroalimentario vasco ”

Se está desarrollando, bajo el liderazgo de su viceconsejería, el Plan Estratégico de Alimentación y Gastronomía de Euskadi. ¿Cuáles son sus principales objetivos?

En la pasada legislatura, en el marco de la estrategia de especialización inteligente RIS3 puesta en marcha por el Gobierno Vasco, se identificó la alimentación como un territorio de oportunidad donde se estaba produciendo un cruce de sectores tradicionales con nuevas tecnologías convergentes. Por este motivo, se realizó un análisis para conocer la contribución económica de la alimentación en Euskadi, pero desde una nueva óptica, desde el concepto de 'cadena de valor'.

Con este plan, El Gobierno Vasco quiere dar continuidad al trabajo realizado y dar un paso más allá; poner en marcha un proceso abierto y participativo con los diferentes agentes de toda la cadena de valor de la alimentación para realizar un diagnóstico conjunto y compartido, identificar las oportunidades y alinear los objetivos. El principal fin será impulsar, promover y desarrollar el sector de la gastronomía y la alimentación para traccionar el producto local, generar empleo y riqueza, creando una propuesta de valor turística que conlleve la conservación del patrimonio cultural, paisajístico y territorial, así como la difusión y promoción, a nivel



internacional, de la marca Euskadi Basque Country.

Pero para alcanzar este objetivo tan ambicioso es necesario articular las acciones, estableciendo prioridades, como son:

- Incrementar la producción de alimentos en Euskadi con el objetivo de reforzar el peso de la alimentación en la economía vasca y poniendo el foco en los productos locales y en la industria traccionadora de los mismos.
- Ampliar la gama y la cantidad de productos agroalimentarios de Euskadi creando más empresas innovadoras, elevando la excelencia científico-tecnológica y desarrollando el capital humano y el bienestar social.
- Promover la innovación en cooperación apoyando aque-

llos proyectos que surjan de la colaboración entre los agentes de la cadena de valor.

- Consolidar el posicionamiento e influencia de Euskadi a nivel internacional, convirtiéndonos en territorio de referencia en materia gastroalimentaria. La proyección de Euskadi en el exterior ha de servir para alcanzar un espacio propio en el contexto internacional, con el fin de proyectar nuestra identidad y valores y profundizar en ellos, al tiempo que contribuimos a la configuración de un nuevo modelo social más justo y sostenible, al servicio de las personas.
- La apertura al exterior permite, asimismo, establecer y/o mantener lazos con la vanguardia internacional en distintos campos, propiciando

que se cree un espacio para compartir visiones y buenas prácticas y captar jóvenes valores, hombres y mujeres, que enriquezcan el ecosistema gastronómico y alimentario vasco.

- Desarrollo sostenible del territorio y mejora de la calidad de vida de los vascos y las vascas, elaborando productos sostenibles y saludables, así como generando más emprendimiento y proyectos en el medio rural y litoral de Euskadi. Sin olvidar afrontar este reto desde una perspectiva multidisciplinar: salud, alimentación, hábitos y estilos de vida. Entendiendo la alimentación y la gastronomía como motor de cambio que busca soluciones a problemas sociales, que al final nos atañen a todos y todas.

¿Qué papel juega, o jugará, la hostelería en dicho plan? ¿Y el turismo?

Como he comentado previamente, desde la anterior legislatura estamos trabajando en el concepto de 'cadena de valor'; es decir, entendiendo la cadena de valor de la alimentación desde la producción primaria hasta el consumo de alimentos, pasando por la transformación, la distribución, la comercialización, la hostelería, el turismo y la gastronomía.

Pero en un mundo crecientemente globalizado e interrelacionado y fuertemente cambiante, mantener el ecosistema que nos ha permitido estar en la posición en la que estamos exige evolucionar, estructurar un sector en todos sus eslabones para, desde la colaboración transversal de toda la cadena, dar respuesta a las necesidades futuras que demanda la sociedad.

Y la hostelería, como parte integrante de esta cadena de valor, tiene mucho que aportar, pero no solo por su contribución económica y por la creación de empleo, sino porque son los prescriptores de nuestros productos, de la cultura vasca, del saber hacer, y en definitiva, de la sociedad vasca.

Y qué decir del turismo, del turismo enogastronómico. Recientemente se ha publicado que año a año Euskadi recibe a un mayor número de visitantes, y uno de los principales motivos es nuestra gastronomía. Por supuesto, en este plan se trabajará conjuntamente con Turismo para establecer las bases de la colaboración y analizar dónde se puede trabajar conjuntamente para que la propuesta de valor turística sea de calidad e integradora.



Un tercio de los productos alimenticios que se producen se distribuyen a través del canal HORECA. ¿Considera usted que la implicación del sector hostelero vasco con los productos locales va en consonancia con la importancia que el sector tiene como canal distribuidor?

Por supuesto, se está colaborando con el canal HORECA, pero existe un gran margen de mejora. En este sentido, estamos analizando las diferentes opciones, pero lo que es indudable es que trabajaremos para que el sector hostelero sea demandante de productos locales y prescriptor de los mismos.

Se comenta en el sector la falta de relevo generacional en la hostelería tradicional. ¿Comparte esta opinión?

No tenemos la percepción de que en el sector hostelero en general exista un problema de relevo generacional; todo lo contrario. Todos los días vemos cómo algún negocio

hostelero abre sus puertas, principalmente en la capitales vascas. Sin embargo, aunque en algunos negocios familiares más tradicionales pueda existir este problema, consideramos que tenemos que hacer que el sector de la alimentación sea lo suficientemente atractivo para atraer talento y emprendedores al mismo. Pero teniendo siempre presente que es importantísimo transmitir nuestra cultura gastronómica a las nuevas generaciones.

Si el plan redundaba en una mayor demanda de nuestros productos propios, ¿cree que llegaremos a pagar las alubias de Tolosa, los pimientos de Gernika o el pollo Lumagorri a precio de caviar?

Espero que el precio que paguemos por los productos de calidad de Euskadi responda al valor que tiene el trabajo de nuestros agricultores/as y arantzales a la hora de producirlos. Anteriormente he comentado que este Go-

bierno está trabajando para incrementar la producción de alimentos en Euskadi, con el objetivo de reforzar el peso de la alimentación en la economía vasca y poniendo el foco en los productos locales y en la industria traccionadora de los mismos.

Es cierto que Euskadi no tiene una producción muy amplia y diversa de productos alimentarios. Sin embargo, tenemos que dar la opción a que los vascos y las vascas tengan a mano nuestros productos, y trabajar por un desarrollo sostenible del territorio y por la mejora de la calidad de vida, produciendo productos sostenibles y saludables, así como generando más emprendimiento y proyectos en el medio rural y litoral de Euskadi. Y en este sentido, en los próximos meses pondremos en marcha un plan de emprendimiento que atraerá emprendedores y talento al ecosistema de la alimentación y gastronomía vasca.

Nuevas ayudas económicas para la contratación y la implantación de herramientas digitales en hostelería

UN AÑO MÁS, LA COLABORACIÓN ENTRE LA ASOCIACIÓN Y FOMENTO DE SAN SEBASTIÁN

ha desembocado en una partida de ayudas económicas que han mejorado en cuantía y podrán llegar a alcanzar los 6.600 euros. Kino Martínez, secretario de la asociación, y representantes del Ayuntamiento presentaron el pasado 27 de junio en Puntudenda el nuevo programa de ayudas dirigido a incentivar la contratación de mayores de 45 años y menores de 30, implantar soluciones TIC en los establecimientos y favorecer la dinamización de los barrios mediante sinergias entre negocios.

1 AYUDAS A LA CONTRATACIÓN DE MAYORES DE 45 AÑOS

Las ayudas para la gestión de personal cumplen con un doble objetivo: cubrir las necesidades de los hosteleros y comerciales e impulsar la contratación de un sector de la población muy castigado por la crisis que, en opinión de la técnico de empleo de Fomento que presentó las ayudas, incluye a "gente muy cualificada a la que hay que dar una oportunidad". De hecho, de los 9.000 desempleados inscritos en Donostia cerca del 50% pertenecen a esta franja de edad.

Para recibir la ayuda, el contrato deberá ser de un mínimo de tres meses a jornada completa. La ayuda recibida sería de 3.000 euros, pero se



Marta Mendoza, técnica de Empleo de Fomento San Sebastián.

ampliaría hasta un máximo de 6.000 euros si el contrato se extendiera un trimestre más. Por añadidura, la cuantía recibida podría aumentar un 10% si la persona mayor de 45 años contratada es parada de larga duración. Esta persona deberá estar inscrita en Lanbide y estar empadronada en Donostia. El plazo para solicitar estas ayudas se abrió el pasado 9 de junio y se cerrará el 15 de noviembre. Las solicitudes se deben presentar una vez cumplimentado el contrato, y cada empresa podrá solicitar un máximo de dos ayudas de este tipo ■

DESTINATARIO: Mayores de 45 años empadronados en Donostia e inscritos en Lanbide

CUANTÍA DE LAS AYUDAS: 3000-6000 euros (un 10% a parados de larga duración)

PLAZO DE SOLICITUD: del 9 de junio de 2017 al 15 de noviembre de 2017

2

AYUDAS JABE IZAN PARA LA CONTRATACIÓN DE JÓVENES ENTRE LOS 16 Y LOS 30 AÑOS

Financiadas por el Fondo Social Europeo, debido al gran problema de empleo entre la población más joven, se trata de una ayuda destinada a ofrecer una primera oportunidad laboral a los jóvenes en los sectores del comercio, la hostelería y el turismo. En este caso, se exige que la contratación sea de un mínimo de seis meses y con una jornada laboral mínima del 75%. La cuantía de las ayudas podrá alcanzar los 5.000 euros en concepto de salarios y, además, se sufragará el coste de la Seguridad Social de la empresa contratante.

Los jóvenes deben estar inscritos en Lanbide y en el Sistema de Garantía Juvenil. En la presentación, se recordó que este último trámite puede ser complicado, por lo que se recomienda cumplimentarlo

con Fomento de San Sebastián al menos una semana antes de solicitar la ayuda económica 'Jabe izan'. Los contratados deberán ser donostiarras o estar inscritos en los programas de búsqueda de empleo de la ciudad. Por otro lado, las ayudas se podrán solicitar hasta el 31 de enero de 2018, antes o después de la firma del contrato, y no habrá límite de ayudas ni de contrataciones por empresa. El secretario de los hosteleros guipuzcoanos recordó que estas ayudas repartieron 81.000 euros en la asociación el año pasado, por lo que animó a los socios a informarse y a solicitarlas ■

DESTINATARIO: Jóvenes entre los 16-30 años empadronados en Donostia o inscritos en los programas de búsqueda de empleo en el Ayuntamiento de Donostia. También dados de alta en Lanbide y en el Sistema de Garantía Juvenil.

CUANTÍA DE LAS AYUDAS:
•6 meses al 100%: 4.953,90 euros en concepto de salarios
•6 meses mínimo al 75%: 3.715,43 euros en concepto de salarios
•100% del coste de la Seguridad Social soportado por la empresa

PLAZO DE SOLICITUD: del 1 de enero de 2017 al 31 de enero de 2018

3

AYUDAS DENDATICS, PARA LA IMPLANTACIÓN DE HERRAMIENTAS DIGITALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS

Se trata de una ayuda que pretende mejorar la competitividad en el comercio, la hostelería y los servicios de la ciudad, financiando las herramientas o soluciones TIC que adquiera el negocio con la condición de que esté ubicado en Donostia y lleve un mínimo de un año dado de alta en el Impuesto sobre Actividades Económicas (IAE). Se trata de una ayuda muy demandada,

que el año pasado se agotó en menos de dos meses y que este año cuenta con un presupuesto de 110.000 euros y decenas de solicitudes tramitadas desde comienzos de junio. En caso de no agotarse la cuantía de las ayudas, el plazo de solicitud finalizaría el 15 de noviembre.

El importe máximo que el solicitante podría recibir sería de 2.000 euros y cubriría el 80% del gasto realizado. En caso de adquirir un equipo informático, la cuantía máxima sería de 300 euros (el 20% de la inversión) y el rediseño de la web recibiría un máximo de 800 euros (hasta el 50% del gasto) ■

DESTINATARIO: Establecimientos situados en Donostia y dados de alta durante al menos un año en el Impuesto de Actividades Económicas (IAE).

CUANTÍA DE LAS AYUDAS: Hasta 2.000 euros (80% del gasto). Hasta 300 euros en equipos informáticos (20% del gasto) y 800 euros en rediseño web (50% del gasto).

PLAZO DE SOLICITUD: del 9 de junio de 2017 al 15 de noviembre de 2017.

5

ELKARGI, FONDO DE AVALES PARA EMPRESAS

Fomento de Donostia también presentó su programa dirigido a facilitar la financiación de proyectos innovadores, que ahora se ha extendido al comercio y a la hostelería. Ofrece préstamos de hasta 100.000 euros a un máximo de 10 años para financiar, entre otras cosas, mobiliario, implantación de procesos, software, i+D y patentes.

En la sección de noticias de nuestra página web podéis ampliar esta información, consultar más ayudas e informaros sobre la presentación de solicitudes ■



Amaia Elósegui, del departamento de administración de Fomento de San Sebastián.



Lourdes Blanco, técnico de Pymes y Comercio en Fomento de San Sebastián.

4

DINAMIZADENDA, AYUDAS PARA DINAMIZAR LOS BARRIOS

Estas ayudas tienen como objetivo apoyar las sinergias entre diferentes establecimientos de una zona con el objetivo de revitalizar y dinamizar las

zonas comerciales. Se pretende beneficiar el ambiente de cierta zona o calle implicando al mayor número de comercios y negocios de hostelería posibles mediante actividades en el exterior que generen animación e interacción con la gente del barrio.

El 60% de solicitudes recibidas el pasado año fueron

realizadas por hosteleros. Este año, las ayudas llegarán a los 4.000 euros y cubrirán hasta el 80% de la inversión realizada. Se primarán actuaciones en los barrios en los que hay fuga de gasto hacia el centro de la ciudad: Altza, Intxaurren, Egia, Antiguo y Amara. La solicitud de las ayudas finalizará el 15 de noviembre ■

DESTINATARIO: Establecimientos situados en Donostia y dados de alta durante al menos un año en el Impuesto de Actividades Económicas (IAE)

CUANTÍA DE LAS AYUDAS: Hasta 4.000 euros (80% del gasto)

PLAZO DE SOLICITUD: del 9 de junio de 2017 al 15 de noviembre de 2017

Una nueva aplicación permite crear cartas y menús online

Desarrollada por TheMovie Virtual, muestra los menús creados en la app en las páginas web de los establecimientos en tiempo real

THEMOVIE VIRTUAL ES UNA EMPRESA DONOSTIARRA ESPECIALIZADA EN EL DISEÑO Y PROGRAMACIÓN

de tecnología online para el sector turístico. Desde el año 2000 desarrollan productos que integran tecnologías innovadoras especialmente adaptadas a las necesidades de las empresas y entidades relacionadas con el turismo, con el objetivo de ayudar en las tareas de promoción y comercialización de sus recursos en internet.

Ahora TheMovie Virtual ha desarrollado una nueva aplicación destinada a bares y restaurantes, que permite dos cosas: por un lado, crear me-



nús y cartas para imprimir en PDF, con la opción, además, de indicar los alérgenos de cada plato; y por otro lado, mostrar en la página web del establecimiento los nuevos menús en tiempo real, sin necesidad de tener que entrar a modificar la web, algo que puede resultar

muy útil para los menús del día, por ejemplo.

El funcionamiento de esta nueva aplicación es muy sencillo. Lo único que hay que hacer es darse de alta en la sección 'Cartas y alérgenos' de la web www.themovie.org. Una vez estés dentro, podrás crear una lista con todos tus platos, indicando su nombre y los alérgenos que contienen. A partir de esa lista se crean después los menús, que se publicarán automáticamente en tu página web si así lo deseas y que podrás descargar para imprimirlos en el momento.

Aunque el diseño de los menús es estándar, en TheMovie crean diseños personalizados a aquellos bares y restaurantes que así lo deseen. Por otro lado, cabe aclarar que, para realizar sus menús, el hostelero deberá conocer previamente los alérgenos de cada plato, dado que la aplicación no realiza análisis de alérgenos.

Todos los asociados de Hostelería Gipuzkoa contarán con un 20% de descuento en el precio final de la aplicación, mientras que esta será gratuita para aquellos que formen parte de la central de reservas de restaurantes EatGipuzkoa en 2017.

Para más información, puedes contactar con TheMovie a través del teléfono **943 404 110** o en www.themovie.org

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

El bar Zazpi de Donostia, ganador del XIX Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa

Organizado por la Asociación de Barmans de Gipuzkoa con la colaboración de Hostelería Gipuzkoa, la final del certamen contó con un jurado de lujo y la participación de veinte establecimientos



Hostelería Gipuzkoa entregó un premio en metálico al primer clasificado y txapelas a los tres ganadores.

EL PASADO 25 DE ABRIL SE CELEBRÓ EN EL HOTEL MARIA CRISTINA LA FINAL DEL CAMPEONATO de Pintxos de Gipuzkoa, que este año celebraba su 19ª edición. Del medio centenar de establecimientos que participaron en el concurso y cuyos pintxos probó un jurado compuesto por cuatro profesionales del sector, solo veinte consiguieron llegar a la final. En las cocinas de hotel tuvieron que preparar los finalistas, en intervalos de diez minutos, siete pintxos por bar, uno para cada miembro del jurado y uno más para ser fotografiado y expuesto.

El jurado degustó todos y cada uno de los veinte pintxos finalistas para valorar, además de su sabor, la apariencia, el olor y la originalidad de los mismos. La decisión estuvo en manos de profesionales

de gran renombre: el profesor de la Escuela de Cocina Luis Irizar Josexo Lizarreta, el periodista gastronómico Jacques Ballarin; los cocineros donostiarras Dani López, del restaurante Kokotxa, y Rubén Trincado, del Mirador de Ulia, ambos con estrella Michelin; el campeón de España de Pintxos Alfonso García, y el profesor del BasqueCulinary Center y periodista gastronómico Josema Azpeitia.

Finalmente se proclamó vencedor Paul Arrillaga, del bar Zazpi de Donostia, por su pintxo 'Espárrago con yemas y yema de espárrago', que obtuvo también el premio Eusko Label por su utilización del huevo. El segundo puesto (Plato de Plata) fue para Jorge Asenjo y Rebeca Barraynca, del Galerna de Gros,

por 'Artzaiberdela', pintxo que fue galardonado además con el premio a la Originalidad. Por último, Ángela Basabe, del Gaztelumendi de Irun, se alzó con el tercer puesto (Plato de Bronce) gracias a 'Tximeleta'.

Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa, que fue la principal patrocinadora del evento, entregó además un premio en metálico al bar Zazpi, así como una txapela a cada uno de los tres ganadores (Plato de Oro, Plata y Bronce), mientras que todos los concursantes recibieron un diploma como reconocimiento a su participación y labor gastronómica.



Participantes, clasificados alfabéticamente por el nombre del bar que los presenta.

Los bares son:

1. Aldaba
2. Ametzagaña
3. Apitxin
4. Boulevard 9
5. Casa Tiburcio
6. Danako
7. El Ensanche
8. Galerna
9. Gaztelumendi
10. Gran Sol
11. Ibarla
12. Kursaal
13. La Perla
14. Mesón Martín
15. Next Bi
16. Oquendo
17. Sardara
18. Zazpi
19. Zeruko
20. Zibibibo

20 establecimientos, 20 pequeñas obras de arte, 20 maneras de entender los pintxos

Cristian Martino y Sergio Santamaría, mejores barmans de Gipuzkoa en 2017

Ambos se alzaron con el primer puesto, en diferentes categorías, en el LXIV Campeonato de Coctelería celebrado en Bataplan

EL DE PINTXOS NO HA SIDO EL ÚNICO CAMPEONATO QUE LA ASOCIACIÓN DE BARMANS DE GIPUZKOA ha organizado recientemente con la colaboración de Hostelería Gipuzkoa. El pasado 15 de mayo se celebró en la discoteca Bataplan de Donostia el LXIV Campeonato de Coctelería de Gipuzkoa, que estuvo dividido en tres categorías: Campeonato de Coctelería, Campeonato Tiki y Campeonato de Gin-Tonics.

LXIV Campeonato de Coctelería

Cada barman tuvo que realizar cinco cócteles de la modalidad

Sparkling, es decir, acabando el coctel con un cava o vino espumoso. El certamen se dividió en dos modalidades: Jefes de bar (mayores de 27 años) y Jóvenes Barmans, (menores de 27 años). Los galardonados en este caso fueron Cristian Martino y Sergio Santamaría (ambos de Stick Cocktails), que obtuvieron el primer puesto como Jefe de Bar y Joven Barman, respectivamente. De esta forma, se convirtieron en representantes de Gipuzkoa en el Campeonato Nacional de Coctelería de 2018. Los galardonados recibieron, además, un premio en metálico y

una txapela de parte de Hostelería Gipuzkoa que les fue entregada por Oscar Casbas, vocal de la junta directiva de la asociación.

Los segundos puestos fueron para Ander Sánchez (Kairos) y Diego Aragoneses (Stick Cocktails) y los terceros para Mikel del Río (Boulevard 9) y Ander Díez (Astoria 7 Cocktail Bar).

I Campeonato Tiki de Gipuzkoa

En el caso del campeonato Tiki, cada barman tuvo que realizar dos cócteles en cinco minutos, utilizando purés infusionados

del Real Ingredients y al menos dos marcas de las siguientes: Capucana Cachaça, Ron Kraken y/o Ron Diplomático. La coctelería Tiki está ambientada en los años 30, en la Polinesia, y sus cócteles se caracterizan por ser muy refrescantes y estar realizados a base de zumos. Los ganadores en esta categoría fueron Santi García (Sirimiri Gastrobar), primero; Jesús Barrero (Ametzagaña Gastrobar), segundo; y Sergio Santamaría (Stick Cocktails), tercero.

XII Campeonato de Gin-Tonic

Por último, en la modalidad de Gin Tonic cada barman realizó dos propuestas en 5 minutos. Finalmente, Jon Pavón (Patricio Pub) se proclamó campeón, seguido por Kevin Blázquez (Uxo) y Jesús Barrero (Ametzagaña).



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

Evita los resbalones y caídas en tu establecimiento

Larrañaga Arbelak realiza tratamientos antideslizantes para evitar caídas accidentales, que en 2015 fueron la segunda causa externa de muerte en el estado Español

LAS CAÍDAS ACCIDENTALES FUERON LA SEGUNDA CAUSA EXTERNA DE MUERTE EN EL ESTADO ESPAÑOL EN 2015, según un informe del Instituto Nacional de Estadística que recogía que durante aquel año hubo un total de 2.672 fallecidos por dicha razón. Una cifra sorprendente si se compara, por ejemplo, con los fallecidos en accidentes de tráfico, que fueron 1.807 en el mismo periodo de tiempo.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) lleva tiempo alertando de que este tipo de accidentes son un importante problema de salud pública, ya que la entidad calcula que cada año se producen 424.000 caídas mortales en todo el mundo, además de otras 37 millones que requieren atención médica.

El de la resbaladidad es un problema que afecta también a todos los sectores del ámbito laboral, y es la principal causa de accidentes y de las bajas laborales de más de tres días en todos los sectores de actividad, desde la industria pesada hasta el trabajo administrativo. Las víctimas de las caídas no son siempre trabajadores, pueden serlo igualmente los clientes. No hay más que leer la prensa para constatar que en los últimos tiempos han aumentado considerablemente las reclamaciones por este tipo de accidentes, así como las indemnizaciones por responsabilidad que las empresas deben pagar a los damnificados. Y aunque no todas las caídas son imputables al propietario del local o negocio, tener los pavimen-



tos adecuados a la normativa vigente es la mejor garantía para evitar reclamaciones por caídas.

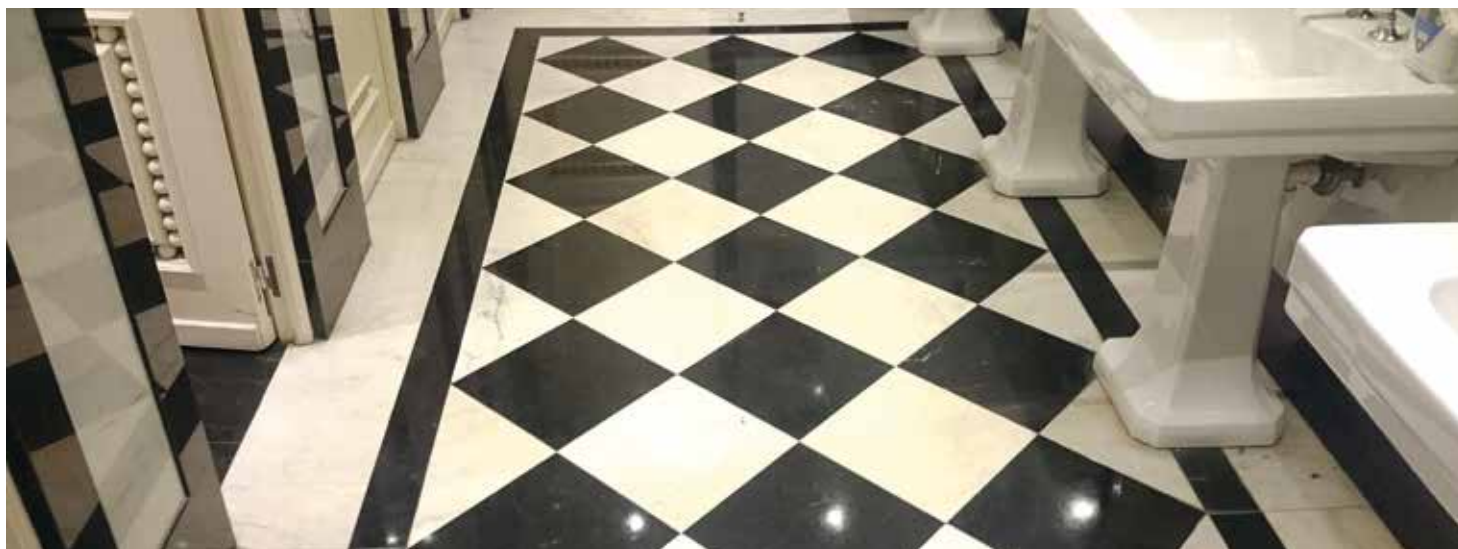
Para ello, es imprescindible que el pavimento de los establecimientos esté en buen estado. A ello se dedica la empresa Larrañaga Arbelak, que desde 2008 aplica tratamientos antideslizantes a todo tipo de pavimentos y realiza tratamientos para la mejora de la movilidad tanto en espacios públicos como en privados.

Además, Larrañaga Arbelak forma parte de Safe Systems, un grupo de empresas nacionales relacionadas con la resbaladidad en el que, además de contrastar

y compartir experiencias, se dedican a la investigación. Sin ir más lejos, este año han realizado una intercomparativa de la mayoría de productos abrillantadores para mármol y gres existentes en el mercado. De esta manera, han dado a conocer que, de los 18 productos ensayados, solo dos cumplen con la normativa vigente.

La empresa ofrece, asimismo, un servicio de asesoramiento sobre normativa y adecuación de los pavimentos a la misma, así como todo tipo de trabajos para la mejora de la accesibilidad (eliminación de peldaños, rampas, etc.), trabajos de mantenimiento de pavimentos y aplacados de mármol y granito, productos de limpieza para mantener el grado de resbaladidad, etc.

Si quieres más información o crees que el pavimento de tu local necesita ser tratado, puedes llamar al **685 737 870** o entrar en la web www.arbelak.com



Sherry Festival en San Sebastián

DURANTE EL PASADO MES DE MAYO, MÁS DE 400 PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA tuvieron la opción de conocer 200 marcas de 23 bodegas del Marco de Jerez que participaron en el showroom del Hotel María Cristina, acto central del Sherry Festival en San Sebastián. Tres seminarios sobre crianza biológica y vinos en rama, tesoros de sacristía y armonías gastronómicas permitieron profundizar en algunas de las particularidades y la enorme versatilidad de los vinos de Jerez.

Durante once días, y a convocatoria del Consejo Regulador de Vinos de Jerez, San Sebastián ha acogido un



Más de 400 profesionales de la hostelería tuvieron la opción de conocer 200 marcas de 23 bodegas del Marco de Jerez que participaron en el showroom del Hotel María Cristina.

gran número de actos y promociones, incluyendo catas, experiencias gourmet y menús de maridaje. Así, restauran-

tes, bares, tiendas de vinos y centros de formación han acercado el mundo de los caldos de Jerez a la ciudadanía.

Beltrán Domecq, presidente del Consejo Regulador Vinos de Jerez y Manzanilla, se declaró "encantado" con la acogida de la hostelería vasca y de otras muchas zonas del norte de España, como Santander, Pamplona, Asturias o Madrid, que se desplazaron a la capital guipuzcoana para conocer mejor estos vinos singulares de la mano de los enólogos jerezanos.

A través de las jornadas, se ofrecieron propuestas de maridajes y armonías que mostraban la versatilidad de estos vinos junto a platos típicos de la cocina vasca. Tampoco han faltado las actividades formativas en la Escuela de Hostelería de Leioa, en la Escuela de Hostelería Egibide de Mendizorroza y en el Basque Culinary Center.



SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

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

Disco Pub Hollywood: 40 años de buenas copas y excelente música

EL FAMOSO PUB DONOSTIARRA, TAMBIÉN CONOCIDO COMO "EL HOLLY", celebró el pasado 4 de mayo su 40 cumpleaños en compañía de los clientes y amigos de toda la vida, fieles desde su apertura. Adolfo Pantigoso rememora los inicios del Hollywood y sitúa el germen del negocio en un viaje a Pamplona en el que descubrió un local con platos de música para pinchar discos. En Donostia solamente había bares o discotecas, pero no una propuesta intermedia. Así nació el Hollywood, en 1977, como el primer pub de la ciudad.

Después de más de tres décadas al frente del negocio, ahora es Fito, el hijo de

Adolfo, el que dirige el establecimiento con ayuda de su padre y de otros dos trabajadores. Adolfo presume de que el local ha sabido mantener la clientela habitual y la personalidad de sus inicios. "La idiosincrasia del bar es la misma, no ha cambiado prácticamente nada". Los clientes se han quedado, convirtiéndose en amigos y, en consecuencia, la edad media de los habituales ha subido hasta los treinta o cuarenta años cuando en sus inicios era un imán para la chavalería.

Preguntado acerca del secreto de su éxito, Adolfo menciona el trato cercano con la gente, que se siente como



en casa, así como "las buenas copas y la buena música". El local se ha especializado en ginebras y tiene una colección de más de 200 marcas de esta bebida, y la música es la seña de identidad del pub: música anglosajona de los 80, con una colección de vinilos superior a los 4.000 discos. Adolfo lo define como un local acogedor, "donde la gente viene para escuchar música, tomar copas y quedarse un rato".

El fundador del pub es muy optimista respecto al futuro del Hollywood. Por una parte, la terraza, operativa desde hace dos años, va a mejorar tras la futura peatonalización de la calle Blas de Lezo, que está aún por completar. Por otra parte, Adolfo desea "seguir como hasta ahora", organizando fiestas sorpresas, postbodas, cumpleaños y eventos de diversa índole que sigan dando vida a este mítico pub.

500 emprendedores de todo el Estado toman el Kursaal en el Yuzz Day

UN ENCUENTRO ESTATAL DE JÓVENES EMPRENDEDORES, IMPULSADO POR EL BANCO SANTANDER en colaboración con Fomento de San Sebastián, ocupó el viernes 16 de junio el Palacio del Kursaal donostiarra con cientos de proyectos innovadores de base tecnológica. Bajo el nombre Yuzz Day, la séptima edición de este evento, uno de los mayores encuentros de emprendedores del Estado, contó con un amplio programa de actividades dirigido a promover la interacción entre los participantes, la formación y motivación de los jóvenes, y

la búsqueda de vías de financiación para sus proyectos.

El medio millar de participantes provenía del programa de emprendizaje e innovación para jóvenes Santander Yuzz, que se desarrolla en más de 50 centros de España y Argentina. En sus seis ediciones anteriores, la mezcla entre ocio, networking, charlas y presentación de proyectos arrojó cifras muy satisfactorias: la creación de 500 nuevas empresas y la potenciación de más de 3.500 proyectos.

En esta nueva edición celebrada en Donostia, los asis-

tentes contaron con un panel de discusión con representantes de empresas jóvenes e innovadoras como Cabify, Trivago o Wallapop, además de cursos sobre financiación, liderazgo o creatividad, una charla motivacional por parte de Aitor Francesena "Gallo", campeón del mundo de surf adaptado, y un espacio para estudiar la inversión internacional y la concesión de avales.

De todos modos, la jornada se centró en la presentación de proyectos o 'pitch competition'. Y tras varias

donostiasustapena
fomentosansebastián

DESARROLLO ECONÓMICO DE SAN SEBASTIÁN
DONOSTIARRO GARAPEN EKONOMIKIA
SAN SEBASTIÁN ECONOMIC DEVELOPMENT

fases clasificatorias, Patricia Aymá se hizo con el primer premio Santander Yuzz por Venvirotech Biotechnology, una startup biotecnológica que desarrolla plásticos 'eco-friendly' a partir de desechos orgánicos.

Después de un largo día, la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa colaboró con el evento con una fiesta privada en la discoteca Bataplán, en la que los jóvenes se divirtieron hasta altas horas con descuento en sus consumiciones.

Dekorazioa, ostalarien eta apartamentu turistikoen arrakastarako osagai garrantzitsua



Decoramus enpresak egindako dekorazio lan baten adibidea.

OSTALARITZA-ESTABLEZIMENDUE-TAN EZINBESTEKOA DA BEZEROENTZAT giro atsegina sortzea eta taberna, jatetxe zein hotelaren itxurari eta diseinuari erreparatzea, bezeroen gustuak eta beharrak kontuan hartuz. Normalean, jendeak leku eroso eta lasaia bilatzen du, eta ingurune aproposa eskaintzen ez badiogu, posible da lokal berera ez bueltatzea, eskaintza zabala baitago.

Hori dela eta, oso lagungarria da dekorazio egokia hautatzea, markaren nortasuna islatzen eta gainontzeko negozioetatik desberdintzen lagunduko duena. Gainera, batzuetan ez da behar lokala goitik behera berritzea; dekorazio puntu batekin edozein jatetxe, taberna edo hotelek

ukitu berezia eta ezberdina lor dezake, eta giro eta estetica zainduan interesa duten bezeroak erakarri.

Era berean, gaur egun familian bidaiatzen duten turistek %46k etxebizitzetan ostatu hartzea nahiago dutela kontuan hartuz, apartamentu hauek kudeatzen dituzten pertsonak dekorazioari garrantzia ematea lagungarria izango litzateke pisuak merkatuan lehiakor izateko. Izan ere, apartamentua aukeratzeko orduan gehien baloratzen diren ezaugarrien artean daude nahikoa leku izatea eta etxebizitzak itxura ona izatea. Hots, gaur egungo bidaiariek ez dute soilik lo egiteko lekua bilatzen, etxe-giroko espazioan egun

Decoramus euskal startup-ak laguntza eskaintzen die ostalariei eta apartamentu turistikoen kudeatzaileei euren establezimendu eta etxebizitzak apaintzeko edo eraberritzeko

atsegin batzuk pasatzea ere helburutzat baitute.

Zentzu honetan, Decoramus euskal startup-ak laguntza eskaintzen die ostalariei eta apartamentu turistikoen kudeatzaileei euren esta-

blezimendu eta etxebizitzak apaintzeko edo eraberritzeko. Profil profesional ezberdinetako hiru emakumek sortutako eta hiru urteko ibilbidea duen enpresa honek altzari eta dekorazio produktuen salmentan plataforma liderra izatea lortu du gaztelaniaz. Euskadiko enpresa berrien sorrera bultzatu asmoz sortutako Sua Sarietan bigarren izan ziren 2014an, eta orduz geroztik, salmentak bikoizten joan dira hiruhilekotik hiruhilekora.

Decoramusek ostalariei eta apartamentu turistikoen kudeatzaileei zuzendutako zerbitzuak eskaintzen ditu, altzarien eta dekorazio elementuen salmentaz gain. Ostalaritza-negozio berriek, zein berriztatze prozesuan daudenek, proiektu osoa enpresa honekin aurrera eramateko aukera dute, diseinutik hasita eraberritze edo eraikuntza lanetaraino.

Etxebizitza turistikoak alokatzen dituztenek ere erraztasunak dituzte dekorazio enpresarekin. Apartamentuak apaintzeko beharrezko elementu guztiak enpresa handien prezio baxuetan izango dituzte salgai Decoramus plataforman. Gainera, 1.500 marka eta 600.000 erreferentzia jasotzen dituen katalogo zabalak prezio eta aukera guztietako altzariak ditu, low cost produktuak eta luxuzko diseinu esklusiboak barne.

José Luis Yzuel, nuevo presidente de la Federación Española de Hostelería

Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, se incorpora como vocal al nuevo Comité Ejecutivo de la Federación

JOSÉ LUIS YZUEL HA SIDO ELEGIDO NUEVO PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (FEHR) en la Asamblea General Electoral que tuvo lugar el pasado 21 de junio en Madrid.

Yzuel sustituye en el cargo a José María Rubio, quien ha agotado su mandato tras doce años al frente de la federación, si bien continúa su compromiso con la hostelería manteniéndose en el nuevo comité ejecutivo.

Además de Rubio, que asume el cargo de vocal, el nuevo comité está formado por Manuel Hernández de Alba (La Viña), Pere Chías Suriol (Gremi de Restauració de Barcelona), Alfredo García Quintana, Rafael Andrés Llorente (AMER), Antonio Martínez Rodríguez (Confederación Empresarial de Turismo de Extremadura), Antonio de María Ceballos (Horeca Cádiz), Alfonso Silva García (Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Toledo), Mikel Ubarrechena Pisón (Hostelería Gipuzkoa), Francisco Martínez Bergés (Asociación Riojana de Hostelería), Julián Duque Pascual (Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos), Ana Beriain Apesteguía (Asociación Empresarios de Hostelería Navarra) y José Francisco Real Castro (Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Lugo).

José Luis Yzuel es presidente de la Federación de Empresarios de Hoteles y Restaurantes de Zaragoza (Horeca) y de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón, además de haber sido vocal de restauración en el Comité Ejecutivo de FEHR los últimos doce años. Yzuel regenta, además, restaurantes en Zaragoza y Madrid, así como salas de espectáculos y salones de banquetes en la capital aragonesa.

Por su parte, la Federación Española de Hostelería (FEHR) está formada por asociaciones empresariales de hostelería de toda España, y es la única organización empresarial que representa a nivel estatal al conjunto de más de 270.000 empresas de restaurantes, bares, cafeterías y otros establecimientos que integran el sector de la restauración, así como a los más de quince mil establecimientos de alojamiento hotelero. En los cuatro años que estará al frente de la misma, Yzuel pretende centrar su labor al frente de los hosteleros a nivel nacional en cuatro puntos fundamentales: defensa sectorial, relaciones laborales y negociación colectiva; formación y empleo; promoción y gastronomía, así como la mayor participación y servicios a las asociaciones que integran FEHR.



Yzuel es presidente de la Federación de Empresarios de Hoteles y Restaurantes de Zaragoza (Horeca) y de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón.

En este sentido, el programa presentado por Yzuel en su candidatura aborda puntos como la coordinación de actuaciones colectivas para la solución de problemas comunes en diferentes partes del territorio nacional, así como apoyo en la solución de problemas territoriales; desarrollo de herramientas para consolidar la profesionalización del sector;

mantenimiento y ampliación de las alianzas estratégicas con el resto de agentes, etc.

Asimismo, el nuevo presidente confía en la continuidad de proyectos estratégicos como el recientemente aprobado Plan Renove y Horeca Energía en su clara línea de trabajo hacia proyectos que potencien la sostenibilidad de las empresas.



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

OBLIGACIONES DE LOS HOSTELEROS

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

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

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

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

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

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

Ostalaritza elkarteko Amarako sei taberna, goraino beteta Gipuzkoako Lehen Pilota Egunari esker

Elkartek lortutako akordio baten harira, sei establezimenduek 250 umeri eta 350 helduri eman zieten jatekoa.

MAIATZAREN 21EAN EGIN ZEN DONOSTIAN GIPUZKOAKO LEHENENGO PILOTA EGUNA. Lurralde osoko mila pilotari baino gehiago bildu ziren egun horretan Amaran hainbat partida eta lehiaketa jokatzeko Atano III eta Balda frontoietan, Gas-ka Trinketean eta Ferrerías plazan jarritako frontoi mugikor batean. Bertan, gainera, barrene solidarioa egin zen, pilota zein kultura eta bes-telako esparruetako jende famatuarekin, Gipuzkoako Crohn Gaitza eta Ultzeradun Kolutis Gaixoen Elkartearentzat (ACCU) dirua biltzeko.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkartean Gipuzkoako Euskal Pilota Federazioarekin zein Donostiako Sustapenarekin aritu ginen lanean lehen pilota egun hau Donostian burutzea lortzeko, Gipuzkoako beste udalerrri batzuetan ospatzekoa zen eta.

Gure elkartearen helburua Amaran jarduera sustatzea zen; izan ere, azkenaldian auzoa aldaketa asko jasaten ari da eta ez dago beti nahi bezain bizirik.

Donostian egiteko adostasuna lortu ostean, kadete mailatik beherako pilotariei doako bazkaria emateko



Maite Taberna: “Merezi izan du parte hartzeak, ezarri ziren hiru txandetan taberna bete beteta izan genuelako”

konpromisoa hartu genuen Gipuzkoako Ostalaritza Elkartetik, bazkide diren hurrengo establezimenduetan: Maite, Pin Txop, Haritza 22, Txamar-

ta, La Venta de Curro eta La Abarca. Taberna eta jatetxe hauek %10eko deskontua egin zieten, gainera, pilotarien familiartekoei.

Horretarako, pilotariei eta senideei emateko tike-tak diseinatu eta hiru txanda antolatu genituen bazkariak emateko. Gaztetxoek ez zuten ezer ordaindu behar izan, eta haien senideei %10eko deskontua egin zitzaizen bazkarian. Establezimendu bakoitzeko jabeak jasotako tike-tak elkartean entregatu

Kadete mailatik beherako pilotariei doan bazkaldu zuten, eta haien senideek %10eko deskontua izan zuten.

zituen ondoren, bazkari horien prezioa kobratzeko. Sei taberne-
nek 250 umeri eta 350 helduri eman zieten jatekoa, guztira.

Gipuzkoako Lehen Pilota Egunean parte hartu zuten ostalariek oso pozik zeudela jakinarazi zuten; izan ere, lan asko egin behar izan zutela onartu bazuten ere, ekimenarekin bat egin ez balute ez lukete hainbeste jende izango haien establezimenduetan.

Maite Tabernako Salvak adierazi zuenez, “merezi izan du parte hartzeak, ezarri ziren hiru txandetan taberna bete beteta izan genuelako”.

Gauza bera esan zuen Txamarta garagardotegiko Iñigok. “Denbora gainean geneukala bazirudien ere, lanegun oso ona izan zen eta bezero kopuru izugarria izan genuen”.

Atzegi eta Gureak entitateen Pauso Berriak programarekin duen hitzarmena berritu du Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak



2010ean martxan jarritako ekimen honek helburu du adimen urritasuna duten pertsonak Gipuzkoako Enpresetan laneratzen laguntzea.

Egitasmoak prestakuntza eta lan praktikak eskaintzen dizkie adimen urritasuna duten pertsonari, eta hitzarmenaren berrikuntzari esker, Peio Goyenecheak elkartearen jarraituko du lanean

GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK ATZEGI ETA GUREAK ENTITATEEN PAUSO BERRIAK egitasmoarekin duen hitzarmena berritu du eta, ondorioz, Peio Goyenecheak elkartearen lan egiten jarraituko du.

Pauso Berriak egitasmoa 2010ean jarri zuten martxan, adimen urritasuna duten pertsonak Gipuzkoako enpresetan laneratzen laguntzeko helburuarekin, lanpostua lortzeko zailtasun handiak baitituzte pertsona hauek. Programak xede du, halaber, kolekti-

boaren lanerako gaitasuna enpresei eta erakundeei erakusteko, horrela, etorkizunean pertsona horiek euren lan-taldearen barne har ditzaten bultzatzeko.

Pauso Berriak programak prestakuntza eta lan praktikak eskaintzen ditu edozein motako enpresa pribatu eta erakunde publikotan eta, gainera, banan-banako arreta eta babes-sare zabala eskaintzen die parte-hartzaileei.

Egitasmoak hiru fase ditu: aurre-prestakuntza jasotzen

dute parteideek hasieran, lau hilabetez, lanerako gaitzeko. Ondoren, benetako lan-ingurune batean praktikak egiten dituzte, urtebetez, enpresarentzako kosturik gabe. Parte-hartzaileek nahiz enpresek programako arduradunen aholkularitza eta laguntza dute unean-unean, lanpostua definitu eta desgaitasuna duen pertsonaren beharrei erantzuna emateko.

Hirugarren fasean, praktikak egin dituzten pertsonak enpresan lanean jarraitzeko moduak aztertzen dituzte. Besteak beste, zerbitzu okupazionalaren jarraipena planteatu daiteke, edo zuzeneko kontratazioa egin.

Momentura arte, programan parte hartzen ari

diren pertsonen balorazioa oso ona da. Pauso berriak egitasmoa arduradunen aburuz, gipuzkoar gizartea sentsibilizatzeko eta kolektibo honen laguntza aurrera egiteko erreminta eraginkorra bilakatzen ari da programa.

Ostalaritzaren garrantzia

Pauso Berriak ekimena martxan jarri zenetik 200 bat pertsonak hartu dute parte bertan, eta kopuru horren %20k ostalaritzaren sektorean egin du lan. Atzegi eta Gureak entitateetako arduradunek uste dute sektore hori dela adimen urritasuna duten pertsonak laneratzeke esparru egokiena, gizartean ikusiak izateko aukera eskaintzen baitu.

Cider Truck itinerante

La Diputación Foral de Gipuzkoa ha puesto en marcha una iniciativa para promocionar la sidra y las sidrerías guipuzcoanas



RECORRIDO DE LA CIDER TRUCK



VANNES (22-24 de mayo)

'La Semaine du Golfe Mor Bihan' es un festival marítimo que reúne en torno a 300.000 visitantes. Este fue el primer destino de la campaña Txotx!.

BIARRITZ y PASAIA (15-17 de junio)

'Wheels & Waves' es el festival de amantes de la moto y el mar por excelencia, en el que se dan cita más de 10.000 aficionados y aficionadas. La Cider Truck móvil viajó desde Pasaia hasta Biarritz al grito de Txotx!

PANTÍN (31 de agosto-3 de septiembre)

El campeonato de surf 'Pantin Classic' será el tercer destino de la Cider Truck. Este evento recibió el premio al mejor acontecimiento deportivo de manos de la Xunta de Galicia en el año 2009. Pantín es la primera localidad española que acogió el circuito WQS, en el que participan más de 200 surfistas de todas partes del mundo, la mitad de los cuales son australianos. Asimismo, el torneo recibe anualmente a cerca de 25.000 espectadores.

MADRID (Septiembre)

La campaña del txotx guipuzcoano recalará también en Madrid, que acoge la feria más importante del Estado de vehículos Food Truck, la MadrEAT. Cocineros, empresarios gastronómicos y público en general asisten a este encuentro que se celebra el tercer fin de semana de cada mes y que ha sido considerado como uno de las mejores mercados de streetfood de Europa.

EL DEPARTAMENTO DE CULTURA Y TURISMO DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA ha diseñado una campaña de promoción, en colaboración con la Asociación de Sidrerías de Gipuzkoa, Sagardoaren Lurraldea y la Asociación de Desarrollo Rural Behemendi, con el objetivo de fomentar la actividad turística en torno a las sidrerías guipuzcoanas y consolidar el territorio como destino gastronómico.

La iniciativa, denominada 'Txotx', se sustenta en dos pilares: una Cider Truck móvil y una exposición itinerante que permitirá descubrir los misterios que guardan las sidrerías, mostrando los

La campaña 'Txotx' recorrerá varias ciudades del Estado y europeas con la Cider Truck y con una exposición que permitirá descubrir los misterios que guardan las sidrerías

hábitos y costumbres que esconden las paredes de tan emblemáticos establecimientos.





La Cider Truck itinerante se desplazará a varias ciudades españolas y europeas, para dar a conocer la singularidad de la experiencia de las sidrerías y potenciar la imagen del territorio como destino gastronómico y cultural.

Recorrido de la cider truck

La sidrería itinerante comenzó su viaje el pasado 18 de mayo en San Sebastián, y durante todo el año, la Cider Truck se trasladará a aquellos destinos que puedan ser interesantes para la promo-

ción de nuestra cultura en torno a la sidra. De hecho, la campaña impulsada por la Diputación Foral de Gipuzkoa ya ha pasado por Vannes y en Biarritz, y en los próximos meses tiene previsto trasladarse a Madrid y Pantín, entre otros lugares.



ITSAS JAIALDIA: EL FESTIVAL MARÍTIMO DE PASAIA

San Sebastian Region se posiciona como un destino con un rico patrimonio marítimo

DEL 17 AL 21 DE MAYO DE 2018, PASAIA ACOGERÁ UN FESTIVAL MARÍTIMO a nivel internacional; un evento cultural y turístico que va a constituirse alrededor de un Encuentro Internacional de Embarcaciones Tradicionales. De esta manera, tenemos la oportunidad de posicionar la costa de San Sebastian Region como referente; como cuna y origen de grandes marinos, pescadores y balleneros.

El festival ayudará a consolidar San Sebastian Region como un destino con un rico patrimonio marítimo, y contribuirá, asimismo, a la mejora del posicionamiento internacional de la oferta cultural y turística del conjunto de la costa vasca.

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
	10% de descuento en la adquisición de vehículos BMW y 9% Mini
	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.
	Carga de depósito. Tarifa agrupada de la asociación. Descuento medio del 25% sobre precio de mercado.
	1,5% de descuento sobre consumo anual de café
	25% de descuento a asociados (o familiares hasta tercer grado de consanguinidad) en diferentes servicios.
	Tarifa especial de confección y seguimiento de Plan de Prevención de Riesgos Laborales
	Traducción de cartas (15 euros de coste por idioma - inglés y francés - sin límite de palabras).
	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%.
	*Trámite de inscripciones y acreditaciones por parte de la asociación.
	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%.

Sagardoaren kontsumoa sustatzeko modu berrien bila

Deusto Business School-eko ikasle talde batek ikerlana burutu du Gipuzkoako tabernetan sagardo-kanilak jartzeko aukera aztertzeko

GIPUZKOAKO TABERNETAN SAGARDO-KANILAK JARTZEA ERAKARGARRIA ETA BIDERAGARRIA al da? Galdera horri erantzuteko ikerketa-lana gauzatu du Deusto Business School unibertsitate-eskolako ikasle talde batek, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen laguntzarekin.

Azterlanaren egileek Enpresa Administrazio eta Zuzendaritza ikasketen laugarren maila burutu berri dute, eta gure elkarteko nahiz sektoreko adituen aholkulari-

tza izan dute ikerlana aurrera eramateko.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak jarri zien gaia mahai gainean, eta sagardoa zerbitzatzeko modu berri horrek merkatuan zer nolako harrera izango lukeen aztertu dute gazteek azken hilabeteotan. Horretarako, elkarriketa sakonak, talde dinamika bat eta 500 inkesta burutu dituzte, eta gipuzkoarron kontsumo-ohiturei buruzko datuak ere bildu dituzte. Laster ezagutuko ditugu emaitzak.



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

El Club Euskadi Gastronomika cumple cuatro años

EL GOBIERNO VASCO CREÓ EN JUNIO DE 2013 UN CLUB PARA FOMENTAR y articular el turismo enogastronómico de Euskadi. El objetivo de esta agrupación es ampliar el concepto de turismo gastronómico más allá de la buena mesa para incluir la cultura culinaria vasca en su totalidad, con sus comercios, restaurantes, modos de producción, fiestas y tradiciones en las que la comida y la bebida tienen una presencia central. De hecho, se podría decir que la gastronomía es un elemento indispensable para comprender la forma de vida del pueblo vasco. Algo a tener en cuenta y a aprovechar, porque la cultura gastronómica es un valor en alza y cada día más visitantes buscan conocer y descubrir todos los aspectos asociados a la gastronomía del lugar que visitan.

A lo largo de los últimos cuatro años, este club, que nació en el marco del plan de impulso al turismo enogastronómico, ha construido una amplia red de la que forman parte 800 empresas y 16 comarcas y que engloba todo tipo de establecimientos relacionados con la gastronomía y la enología: bodegas, sidrerías, tiendas gourmet y enotecas, bares de pintxos, restaurantes, productores, queserías, confiterías y pastelerías o empresas de actividades gastronómicas. Establecimientos que colaboran entre sí y en los que, a su vez, se dan a conocer otros servicios y productos autóctonos con distintivos de calidad como los vinos de Rioja Alavesa, el Queso Idiazabal o los txakolís de Álava, Bizkaia y Getaria, así como otros productos Euskolabel.



El objetivo del club es convertir a Euskadi en un referente mundial a nivel gastronómico, yendo más allá del disfrute de la buena comida y vinculando al visitante con la experiencia cultural completa. Es decir, que aparte de los bares de pintxos o restaurantes más famosos, el turista pueda disfrutar del territorio productor y sus paisajes, de las fiestas y eventos gastronómicos, de las industrias productoras, así como de los espacios de compras y degustación. Por otro lado, este proyecto público-privado también tiene como fin incluir todas las etapas de la cadena alimentaria, desde el mar o el campo hasta la mesa, además de generar nuevas alternativas económicas a los sectores primario y secundario.

Este club ha construido una amplia red de la que forman parte 800 empresas y 16 comarcas

Se trata de un proyecto que busca la colaboración y la creación de sinergias: el esfuerzo conjunto de todos los agentes públicos y privados adheridos al club para poner en contacto el sector de la alimentación y el sector turístico.

Además, los miembros del grupo se basan en criterios de calidad y se autorregulan con una metodología en forma de manual de producto en la que se comprometen a cumplir unos requisitos de pertenencia y a realizar planes de mejora continua. Mejora y desarrollo, ya

que el club trata de ajustarse a las nuevas necesidades de la demanda, que cada vez busca más productos experienciales. Estas experiencias están en continua ampliación e incluyen la realización de una 'putxera' en el Valle Salado de Añana o la experiencia de ser pastor o ganadero por un día, entre otros muchos ejemplos.

Toda la extensa oferta, tanto de experiencias enogastronómicas como de museos, alojamientos o restaurantes de alguna de estas 16 comarcas, se recoge en folletos turísticos dirigidos tanto al consumidor final como a intermediarios (turoperadores y medios de comunicación). También existe un buscador, en la página web de Turismo Euskadi, en el que el visitante puede descubrir toda la oferta de cultura gastronómica disponible en cada zona de Euskadi.

Joxean Eizmendi, Illarra

“ Hay que agradecer iniciativas de este tipo para dar a conocer nuestro patrimonio ”

JOXEAN EIZMENDI, UNO DE LOS GRANDES NOMBRES de la gastronomía donostiarra, nos recibe en su casa, en el Illarra, sorprendiéndonos con un exquisito menú al completo -tomate, ventresca, guindillas, croquetas, verduras a la brasa, bonito y unas deliciosas torrijas- mientras nos habla con pasión de su profesión y de las iniciativas dirigidas a dar a conocer uno de nuestros mayores patrimonios: la gastronomía y, en concreto, nuestro producto.

Como muchos de nuestros cocineros, Eizmendi no ha llegado a la cocina por casualidad, sino que lo ha mamado desde pequeño. Su relación con la tierra, tan importante en su restaurante, que está rodeado de huertos y ofrece una variada selección de verduras, comienza de bien pequeño, trabajando en la 'baratza' y vendiendo hortalizas en el mercado de la Bretxa. Con el tiempo dio el salto a la gastronomía, con una cocina centrada en el producto de temporada, sana, y sacándole el mayor partido al sabor de la materia prima. Además de su trabajo como cocinero, Eizmendi habla de adquirir compromisos, y sostiene que, desde la gastronomía, es importante comprometerse con la supervivencia de los 'baserris', encargados de mantener una parte indispensable de nuestra cultura. "No hay en el mundo un lugar con tan pocos metros cuadrados y tantos sabores como Euskadi", añade el cocinero. Al mismo tiempo, también menciona los compromisos socia-



les como, por ejemplo, con las personas con discapacidad de Gureak con las que trabaja en la huerta, entre muchos otros: "Estas personas trabajan con tranquilidad y la tierra tiene un ritmo y unos ciclos tranquilos, por lo que la adaptación es buena", defiende.

Eizmendi habla de conocer todos los pasos del producto antes de llegar a la mesa y de valorar a todas las personas implicadas en ese proceso: desde las manos del 'baserritarra' hasta la industria y las instituciones. Agradece el trabajo de estas últimas por generar iniciativas "para enriquecer lo que es rico", mejorar algo que es muy bueno de partida



y darlo a conocer en todo el mundo. En concreto, valora un proyecto como el Club Euskadi Gastronomika, creado como una plataforma para generar "confianza" entre los productores y establecimientos implicados y para servir de soporte al turismo enogastronómico. Además, resalta el hecho de que el proyecto esté basado en la calidad

y enorme variedad de nuestra gastronomía, en "un lugar lleno de microclimas donde las variedades del producto son incontables".

Eizmendi menciona continuamente las emociones y el amor en relación con la gastronomía en una tierra en la que, tradicionalmente, "el amor se ha transmitido a través del plato". El calor y el amor siempre han tenido relación con la cocina, el lugar en el que la gente de la casa se juntaba y creaba un hogar. El Illarra ha tratado de tener muy presentes, además de los olores y los sabores, esas emociones y esa calidez para crear un verdadero 'jatetxe': una casa en la que comer.

on egin



Los retos del turismo guipuzcoano, a debate

LA SITUACIÓN ACTUAL DEL TURISMO GUIPUZCOANO Y SUS RETOS FUERON ANALIZADOS EL PASADO MES

de junio en una mesa redonda organizada por la Universidad de Deusto, con el título '¿Nuevos escenarios, nuevos retos? Ante la nueva realidad turística desde una perspectiva territorial'. Los ponentes coincidieron en señalar la importancia del sector turístico, en tachar de injustificadas las críticas de masificación y en reclamar medidas consensuadas entre todos los agentes implicados para lograr un turismo sostenible.

En la mesa, organizada por Deusto Forum Gipuzkoa y el área de Turismo de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, tomaron parte Denis Itxaso, diputado de Cultura, Turismo, Juventud y Deportes, que actuó como moderador del debate; Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa; Paul Liceaga, director de Asociaciones Sectoriales ADEGI Hoteles; Asier Pereda, presidente de la Asociación de Apartamentos Turísticos de Euskadi y Maite Valmeseda, directora de la Federación Mercantil de Gipuzkoa.

El crecimiento del turismo llegado a Gipuzkoa en los últimos cinco años conlleva efectos en la hostelería y el comercio. Más de un millón de personas visitaron el territorio en 2016, un 9,1% más que el año anterior. Y sin olvidar que el 7,4% del PIB guipuzcoano procede del turismo. Los datos apuntan a que esta subida es más significativa entre los turistas internacionales, precisamente los que realizan estancias más largas y tienen mayor capacidad de gasto.

Ante este panorama, Denis Itxaso comenzó alertando ante



los riesgos de la 'turismofobia', y lo relacionó con el aprecio que tienen los guipuzcoanos a su calidad de vida. Por ello, consideró que es imprescindible hablar de "sostenibilidad" y de buscar los límites al crecimiento turístico, para que además sea un motor que contribuya a la redistribución de la riqueza. De igual forma, apuntó que el turismo es una industria singular, ya que capta a los visitantes a través de las emociones, y no meramente a través de precio y producto.

Por su parte, Paul Liceaga destacó que los retos hoteleros pasan por un "posicionamiento responsable", y por regular la oferta alojativa en pisos de uso turístico que no cumplen la normativa, lo que se traduce "no solo en un agravio con quienes sí pagan impuestos, sino en un problema de falta de control y ordenación". Ante el incremento de las plazas hoteleras en Donostia, apuntó que lo más

importante es "alegrarnos de que le vaya bien a este sector, como pasaría si crece la facturación en cualquier otro sector económico de Gipuzkoa".

Trabajo en común para afrontar los desafíos

Para Liceaga, los retos requieren que todos los agentes trabajen de forma "compacta", y marcó como principal objetivo romper la barrera de dos noches de media en la pernoctación de los turistas. Por ello, destacó que proyectos como Explore San Sebastian Region son perfectos para lograr ambos objetivos: extender el crecimiento turístico a todo el territorio y alargar las estancias de los visitantes.

Asier Pereda añadió que la cohesión social es clave en la identidad de Gipuzkoa como destino turístico, porque no existen grandes asimetrías de renta. Respecto a las viviendas de uso turístico, consideró que

este fenómeno mundial ha llegado para quedarse, y que es preciso "estudiar cómo abordarlo". Con datos en la mano, afirmó que sólo uno de cada siete pisos de uso turístico proviene de la oferta de pisos de larga duración, por lo que no puede responsabilizarse a la oferta turística de la escasez de pisos de alquiler.

Maite Valmeseda subrayó que es fundamental introducir las compras en la oferta turística, y recordó que el valor diferencial guipuzcoano es que gran parte de la oferta procede de comercio local familiar. Además, apuntó que el comercio "aporta valor" a la experiencia de destino, "porque de vacaciones estamos más relajados, y tenemos más tiempo para hacer compras". Por ello, recomendó que los comerciantes se conciencien de la importancia de "vender" experiencias, cuidando el detalle y la calidad. Y recordó que la oferta comercial



de una ciudad es un atractivo para el turismo de congresos.

Excelencia gastronómica

Kino Martínez aportó datos para negar que se esté produciendo una “masificación” del turismo, y alertó de que otros territorios del Estado, pese a que no tienen tanta tradición turística como Gipuzkoa, le han superado ya en varios rankings. Incluso aludió al “anquilosamiento” de la oferta gastro-

nómica, que tradicionalmente ha apostado por la excelencia pero que no debe dejar de evolucionar, siempre desde una apuesta por la calidad.

El secretario de Hostelería Gipuzkoa también aludió a la importancia de la llegada del TAV a Euskadi y de la conexión con los aeropuertos del Prat y Barajas, un nuevo escenario para el que, a su juicio, conviene irse preparando ya.

Además, señaló que Gi-

puzkoa es el territorio mejor repartido en la relación entre la capital y el resto de localidades y, en este sentido, apuntó que Donostia está en deuda con el resto de Gipuzkoa, porque han sido otras las poblaciones que han soportado las inconveniencias del desarrollo industrial “para que la capital estuviera bonita para el turismo”. Ahora es momento, en su opinión, de corresponder con un reparto solidario y equilibrado de los beneficios que aporta el turismo.

Como retos de futuro, Kino Martínez apostó por acudir con mayor fuerza a países como Australia y China para vender Gipuzkoa, ya que al encontrarse en el hemisferio Sur sus meses de verano coinciden con nuestro invierno, lo que contribuye a la desestacionalización turística.

En la misma línea, Paul Liceaga apostó por trabajar para encontrar eventos y actividades que permitan alargar el período turístico más allá de verano, y para ello, recomendó consolidar primero las grandes citas que tiene Gipuzkoa para buscar a continuación complementos en distintas áreas de actividad, como los congresos o las citas deportivas y culturales.

Proyectos vinculados

Todos los participantes en la mesa redonda coincidieron en la importancia de que Gipuzkoa funcione como un conjunto para hacer frente a los retos turísticos. De ahí la importancia de la colaboración intersectorial de iniciativas como la Mesa del Turismo. Paul Liceaga reclamó que todos los subsectores estén alineados en la misma dirección, y negó que el aumento de 2.000 plazas hasta finales de 2019 sea algo “excesivo”. Por el contrario, consideró que responde a una necesidad de alojamiento.

Las críticas a la masificación turística se consideran injustificadas, pero se reclama un turismo sostenible y redistribuidor de riqueza

En las conclusiones finales, Kino Martínez se dirigió a las instituciones y a las empresas privadas y sus departamentos de marketing para recomendarles que cuando traigan visitas, el viaje de negocios esté complementado con una oferta turística más global “que incluya conocer el entorno”. En este punto coincidió con Maite Valmaseda, quien opinó que la estrategia a seguir es “huir de la globalización y diferenciarnos como destino”, por lo que reclamó flexibilidad en las ordenanzas municipales para poder mantener la personalidad de las fachadas de cada comercio.

Denis Itxaso cerró el coloquio con una reflexión sobre la necesidad de estar atentos a nuevas tendencias, como el ‘bleisure’, un término que se refiere al turista urbano premium que combina un viaje de trabajo con uno o dos días extra de ocio en el destino. Estos nuevos fenómenos, claramente al alza como demuestran las encuestas, han de ser tenidos muy en cuenta por destinos como Gipuzkoa. Como colofón, Itxaso apuntó que todos los agentes implicados deben entender que el turismo tiene que ser sostenible y redistribuidor de riqueza, y que solo es posible afrontar estos retos “desde una vocación de unidad”.

Pintxokoop sigue rodando

LA HOSTELERÍA DONOSTIARRA SIGUE MOSTRANDO SU APOYO A PINTXOKOOP, iniciativa solidaria que desde 2013 ha conseguido recaudar casi 30.000 euros para destinar a fines sociales locales. Nueve objetivos conseguidos, nueve asociaciones apoyadas, cada vez más hosteleros siendo parte de esta iniciativa y muchas personas beneficiadas por esta red de cooperación local que se está generando entre hosteleros, Pintxokoop y las asociaciones del tercer sector.

El noveno objetivo de Pintxokoop consistió en la convocatoria del primer Premio a la Mejor Iniciativa Social, con una dotación de 6.000 euros. Un jurado constituido por un hostelero, un consumidor, una trabajadora del tercer sector

y miembros de Pintxokoop se encargó de seleccionar tres candidaturas finalistas entre las propuestas recibidas. Los donostiarras decidieron a través de una votación en las redes sociales que Aspace, con sus columpios adaptados para el patio de la ikastola Santa Teresa, fuera la ganadora del premio. Hoy, los niños y niñas de Aspace que acuden a las aulas del colegio disponen de un área de recreo en el que puedan jugar y "volar".

Pero Pintxokoop no se detiene y ya está trabajando para lograr su décimo objetivo: Bizikletaz Adinik Ez o En Bici Sin Edad (Ciclyng Without Age). Pretende que aquellas personas mayores o con discapacidades que dificulten su



movilidad consigan disfrutar de un paseo agradable, de una compañía acogedora y de una experiencia revitalizante. Para ello, Bizikletaz Adinik Ez ofrece el transporte, un triciclo adaptado, mientras que los voluntarios aportan su tiempo y las ganas de compartirlo.

Pintxokoop pretende apoyar este proyecto con la adquisición de un nuevo triciclo adaptado, con un coste de 4.000 euros, para que menos personas se vean privadas de

poder disfrutar de la bicicleta. Una bonita manera, además, de lograr que estos actos de generosidad rueden, cada día más, por nuestros bidegorris y por nuestras calles.

Esta asociación solidaria, compuesta íntegramente por voluntarios y sin ninguna infraestructura, comunica a todos los hosteleros que deseen participar en esta red solidaria que pueden contactar con Iñigo Martínez (618.203.781) o Borja Vigil (629.231.623).



GANBOA
Centro Gráfico

www.ganboa.com

*impresores
por naturaleza*



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.



> BODEGIA, Bar	ASTIGARRAGA
> MUAIZPE, Bar Rte.	AZPEITIA
> ANCLA TABERNA, Bar Rte.	DONOSTIA
> AUÑAMENDI, Bar Rte.	DONOSTIA
> GOLF BASOZABAL, Restaurante	DONOSTIA
> HARITZA, Bar	DONOSTIA
> HARITZA 22, Bar	DONOSTIA
> ILARGI TABERNA, Bar	DONOSTIA
> IMAGINE, Bar	DONOSTIA
> KALIMA, Bar	DONOSTIA
> LA CERVECERIA, Bar	DONOSTIA
> LA FARANDULA	DONOSTIA
> LA MERA MERA, Bar	DONOSTIA
> LA PALOMA, Bar	EIBAR
> EGOKI TABERNA, Bar	HERNANI
> ONDARRIBI, Bar	HONDARRIBIA
> ARTIZAR TABERNA, Bar	LASARTE-ORIA
> GURE ETXEA, Bar	LASARTE-ORIA
> JAIZKIBEL ASADOR, Rte.	LASARTE-ORIA
> JUANTXO ASADOR, Bar Rte.	LASARTE-ORIA
> VILLA ANTILLA, Hotel	ORIO
> ICIAR, Bar	PASAIA
> OKENDO TABERNA, Bar	PASAIA
> AMAROZ, Bar Rte.	TOLOSA
> BEA-ZAY, Bar Rte.	ZARAUZ

ANCLA TABERNA, bar-restaurante



Dirección
> Nornahi, 1
20008 TRINTXERPE

Con nueva dirección y mucha ilusión ha reabierto sus puertas el Ancla taberna de Trintxerpe. Manteniendo la misma línea que tenían hasta su cierre, ofrecen a sus clientes cocina tradicional vasca realizada con productos frescos, de temporada y de calidad. En este bar-restaurante encontramos platos combinados, raciones, bocadillos, menú del día y una pequeña carta para el fin de semana. Dispone de una terraza donde poder disfrutar de todo lo que nos ofrecen.

ONDARRIBI, taberna



Helbidea
> San Pedro, 31
20280 HONDARRIBIA
Telefonoa: 943 829 243

Apirilean berrieki zituen ateak Ondarribi jatetxeak, jabe aldaketa eta berritze lanak egin ostean. Hala ere, orain arteko esentzia mantentzen du: koloreak, marinel-dekorazioa eta sukaldaritzaren mota. Bertan aurkitzen ditugun produktu guztiak bertako ekoizleei erosten dizkiete eta garaian garaikoak dira. Errazio eta pintxo tradizionalak dituzte, eta ehiza garaian, ehizaz prestatutako pintxoak ere eskainiko dituzte. Terraza ederra daukate bertako produktuez gozatu ahal izateko. Tabernaren ordutegia 12:00etatik 00:00etara da, aste osoan zehar.

BODEGUILLA, taberna



Helbidea
> Nagusia, 40
20115 ASTIGARRAGA
Telefonoa: 943 325 422

2015. urteko abenduan ireki zituen ateak Astigarragan kokaturik dagoen Bodeguilla tabernak. Bertan pintxo betetako barra daukate, eta bapotea nahi dutenentzat plater konbinatuak, hanburgesak, errazioak eta ogitartekoak dauzkate aukeran. Berezitasunen artean, galiziar produktuak dira esanguratsuenak: olagarroa galiziar erara prestatua eta lakoi egosia eta errea. Bodeguilla taberna astelehenetatik larunbatera dago irekita, goizeko 10etatik gaueko 11etara. Eta txotx garaian gauean ere irekitzen dute.

ARTIZAR, taberna



Helbidea
> Nagusia, 12,
atzealdea
20160 LASARTE

Duela hilabete hartu du Iñigok Lasarte-Oriako Artizar tabernaren lekukoa. Aspalditik Artizar izenez ezagutzen bada ere, hasieran Tiburcio deitura zuen establezimenduak, eta lanerako erabiltzen duten jantzia aurreko deiturari keinua egin nahi izan diote.

Bertan aurkitzen dugun produktua freskoa, hemengoa eta garaian garaikoa da. Gosariak, pintxoak, ogitartekoak eta errazioak eskaintzen dituzte, eta etxeko berezitasunen artean urdaiazpiko kroketak eta patata minak daude. Eta postrea nahi izanez gero, bezeroak Idiazabalgo gaztaz eta menbrilloaz gozatu du. Terraza dauka tabernak. Goizeko 8etatik gaueko 12tara irekita dago astelehenetik ostiralera.

JUANTXO ASADOR, bar-restaurante

Dirección
> Nagusia, 8
20160 LASARTE
Teléfono: 943 377 653



El asador Juantxo de Lasarte-Oria es un bar-restaurante con una decoración moderna, en el que podemos disfrutar de su parrilla y de sus productos frescos y de temporada. Ofrecen al cliente bocadillos, hamburguesas, raciones, menús del día y también una interesante carta. Entre sus especialidades están las carnes a la parrilla, los chipirones pelayo, el pollo picantón y el pulpo a la parrilla, además de la tarta de queso. Asimismo, preparan menús a medida para eventos, fiestas y celebraciones. Y para quienes prefieran degustar su menú en casa o en la sociedad, ofrecen la posibilidad de hacer el pedido para llevar. Su horario es de martes a viernes, de 11 horas a fin de servicio de comidas y de 18 horas a fin de servicio de cenas. El fin de semana abren a las 11:30 horas y la cocina permanece abierta hasta las 12 horas de la noche, y el lunes echan la persiana por descanso semanal. A partir del 14 de agosto, cerrarán por vacaciones durante dos semanas.

HARITZA 22, bar-restaurante

Dirección

> Avenida de Madrid, 22
20011 DONOSTIA
Teléfono: 943 598 745



Los dueños del Haritza 22 hacen una valoración totalmente positiva de los nueve meses que lleva abierto el establecimiento. Se trata de un bar-restaurante con pintxos muy elaborados. Además, cuentan con un menú del día que cambian todas las semanas, menú de fin de semana, carta y bocadillos; todo preparado con productos de primera calidad y con muy buenos profesionales. De entre sus especialidades destacan el bocadillo de guacapollo con pollo crujiente, jamón y guacamole. Uno de sus pintxos estrella es la brocheta de langostino con vinagreta, y en su carta se encuentran propuestas tan interesantes como las alcachofas frescas con jamón, con yema de huevo, parmentier de patata y trufa. Además, el domingo celebran el Vermuteque, una jornada que aprovechan para preparar unos ricos cócteles de vermut. Disponen también de un comedor privado para fiestas familiares y eventos, y ofrecen menús personalizados. De todo esto se puede disfrutar en las dos terrazas de las que dispone el Haritza 22. El establecimiento abre de lunes a domingos de 8.30 a 00.00 horas.

LA FARANDULA, mikroteatroa, taberna eta jatetxea



Helbidea

> Egia, 10
20012 DONOSTIA
Telefona: 943 477 329

La Farandula ez da soilik taberna, arte-galeria eta mikroteatroa ere bada. Antzerkirako hiru areto txiki daude, eta ostegunetik igandera arte dago aukera antzeztan labor eta erakargarriez disfrutatzen. Obra batzuk Madril-dik ekartzen dituzte eta beste batzuk, berriz, beraiek ekoizten dituzte. Arte erakusketek dagokienez, maiz aldatzen dituzte, hiru astez behin, eta artista donostiarren lanak daude ikusgai.

Plan bikaina osatzeko, otorduak ere bertan egin daitezke. Pintxoak, ogitartekoak, entsaladak eta plater konbinatuak eskaintzen dituzte, eta nola prestatzen dituzten ikus daiteke, sukaldea irekia baita. Gainera, lasai eta eroso egoteko txokoak ditu tabernak, 'chill out' zona modura. Dekorazio modernoa du establezimenduak, 70. hamarkadako ukitekin.

Terraza jartzeko lanean ari dira, eta gosariak eta eguneko menuak ere eskaini nahi dituzte. Hilabete gutxi daramatza irekita La Farandulak, baina oso gustura daude proiektuaren arduradunak jendearen erantzunarekin.

IMAGINE, bar



Dirección

> Segundo Ispizua, 27
20001 DONOSTIA
Teléfono: 688 731 146

Este coffee-bar del barrio donostiarra de Gros abrió sus puertas el pasado mes de mayo tras un lavado de cara del local. En el Imagine podemos disfrutar de desayunos con zumos naturales de naranja, tostadas de pan y bollería acompañados del mejor café, y también de su barra de pintxos. Disponen, además, de una pequeña terraza. Su horario es de 9 horas de la mañana a 21 horas de la noche, en horario continuado sin cierre a mediodía.

LA MERA MERA, bar



Dirección

> Matía, 38
20008 DONOSTIA
Teléfono: 943 968 575

El nuevo bar La Mera Mera no es un restaurante al uso. Se trata de un establecimiento mexicano y mezcalería. Es un local pequeño, con un aire canalla; tiene una decoración muy personal, acogedora y relajada, con pequeñas mesitas desde las que se puede ver trajinar a los cocineros. La cocina también está muy mimada: todos los platos son totalmente caseros, basados en la cocina mexicana, y algunos personalizados al gusto de la cocinera. Destacan el Pan Bao de cochinita pibil o de camarones, el aguachile de res, y las carnitas y quesadillas de ibérico con pico de gallo... Aunque todos los platos son dignos de probar. La coctelería tiene también muchísima importancia. Hay gran variedad de mezcales y tequilas de importación, y se realizan elaborados cócteles. Para realizar todos estos cócteles han recibido la formación de Orson Salicetti, un gran profesional de la coctelería afinado en Nueva York. En definitiva, La Mera Mera es un lugar diferente a cualquier local que podamos conocer en la ciudad. El horario es desde las 12.00 del mediodía hasta las 00:00 horas de la noche de martes a jueves y desde las 12.00 del mediodía hasta las 2:00 horas de la madrugada los fines de semana. El establecimiento permanece cerrado el lunes y el martes por la mañana.

tendencias

01

CAFÉ MÁS SUAVE Y MENOS AMARGO PARA LOS PALADARES MÁS EXIGENTES

Organic Cold Brew coffee es un café de extracción lenta que se infundiona suavemente durante 16 horas en agua fría para lograr una bebida que conserva todos los matices, todo el aroma y todos los nutrientes del café. Este café de Baqué es 100% orgánico, ya que su elaboración se compone de ingredientes naturales y orgánicos, sin procesar y sin ningún conservante ni colorante. Además, es apto para celíacos al no contener gluten, y para veganos. El proceso de elaboración de Cold Brew se realiza de una manera muy artesanal. Se utiliza agua filtrada y purificada en un proceso en el que únicamente el tiempo se encarga de lograr la transferencia de sabor de los granos de café al líquido. Y, tras el embotellado, se somete el producto a un tratamiento de altas presiones hidrostáticas. Se trata de una tecnología no térmica de conservación de los alimentos que aumenta su vida útil, garantiza su seguridad alimentaria y preserva todo su sabor y frescura. Para los que buscan el sabor más puro, el Cold Brew Natural es menos amargo que un café normal y, por eso, se puede prescindir del azúcar. Para los que buscan un trago más dulce, sin embargo, el Cold Brew azucarado es perfecto.

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



02

VIAJE EN EL TIEMPO A TRAVÉS DE LA DEGUSTACIÓN DE 8 SOPAS

Time Machine Soup es la sorprendente experiencia que El Museo Vasco de Bilbao propuso a sus visitantes a través de la degustación de ocho caldos diferentes dentro del Festival Gatza eta Piperra, el pasado marzo.

Se trata de un 'happening lúdico' para viajar en el tiempo. El diseñador Santos Bregaña es el creador de esta 'máquina del tiempo' gastronómica cuyo combustible es la sopa. Gracias a ella, el espectador pudo realizar un recorrido a través de ocho caldos históricos con sabores que se relacionaban con momentos clave de la historia de Europa. El objetivo de esta experiencia, que se estrenó en 2016 en Donostia con motivo de la Capitalidad Cultural Europea, es reflejar la importancia de la gastronomía en la cultura vasca y resaltar la transmisión de las tradiciones que se produce en nuestra tierra con el salto generacional.



03

APERITIBOAK MODU EZBERDINEAN AURKEZTEKO ERRETELUA

Sacha kolekzioak aperitiboak eta tapak aurkezteko erretilu berritzailea merkaturatu du. Bakelitzaz eginak daude azpil berriak, erristentzia eta iraunkortasun handiko material batez, eta akabera ezberdinetan daude eskuragarri. Ontzi anitzak diseinatu dituzte pintxoak eta tapak dastatzeko garaian modu elegante eta desberdinean zerbitzatzeko. Erretil moldakorrak direnez, modu ezberdinetan jar daitezke, eta kolore nahiz beste ezaugarri pertsonalizatuekin eskatu. Koktel edo dastatze batean, modu ordenatu eta garbian zerbitzatzeko osagarriak dira, hain zuzen.

■■■info: <http://www.delica.es>



tendencias

04

ISLAND OASIS: BEBIDAS HELADAS EN TAN SOLO 9 SEGUNDOS

Island Oasis es líder en el segmento de cócteles y smoothies con un concepto único de bebidas con presencia a nivel mundial. Es la única empresa en ofrecer un programa completo de bebidas con hielo (smoothies, cócteles, mocktails, frappes y batidos). Además, su máquina, con tecnología única, es la solución más completa e innovadora del mercado.

Esta empresa ofrece una gama completa de bebidas de sabores muy populares, preparadas con ingredientes auténticos y naturales y de un sabor consistente, tanto con alcohol como sin él y con una preparación récord de 9 segundos. En definitiva, es la máquina perfecta para ahorrar tiempo en el preparado de smoothies y cócteles naturales y de calidad, con una textura única en el mercado, y para reducir también los posibles desperdicios en su preparación.



05

GURE EDARIETARAKO SIROPE ETA SALTSAK

DaVinci Gourmet produktuak osagai naturalekin eginak daude %100ean. Sirope guztiak formula bereziarekin sortu dituzte edari bero nahiz hotzetan erabiltzeko, eta alkoldun edo alkolik gabeko edariei zaporea emateko egokiak dira: kafeak, koktel izoztuak, limonadak, gasdun urak eta tonikak. Postreetan erabiltzeko ere aproposak dira. Mota ezberdinak konbinatuz, zapore gama handia lor daiteke, gainera.

DaVinci siropeak perfektuak dira Island Oasis produktuen osagarri gisa, ukitu berezia emateko, eta produktu amaitu bezala edo zapore laguntzaile moduan erabil daitezke. Horrez gain, lehiakideekin alderatuz, azukre eta kaloria gutxiago dute, eta ez daukate ez koloratzaile ez kontserbagarri artifizialik.



06

CHOUSA: MINI PANES DE TRIGO, MAÍZ Y ESPELTA PARA EL RESTAURANTE

El pan es un elemento importante y distintivo para cada restaurante. La marca gallega Chousa amplía su gama de panes con un variado de mini panes de trigo, maíz y espelta (100%), todos de 40 gramos. Ya cocidos, basta con dejar descongelar durante 15-20 minutos y hornear durante 1 minuto a 190-210 °C para que estén perfectos. Son panes de alta calidad, saludables, elaborados cuidadosamente y cocidos sobre piedra, lo que se nota en el aroma y en el sabor. No hay nada como una cesta o bandeja con un amplio surtido de panes de diferentes harinas para sorprender en el restaurante.

■■■ info +: www.chousa.es



TOSTADA

CON ALMA CERVECERA

Una combinación
de **maltas tostadas**
que aportan nuevas
notas de sabor

Mahou
0,0
TOSTADA



REINVENTAMOS EL CAFÉ Y EL TÉ FRÍO

NUEVO COLD BREW COFFEE & TEA

100% ORGÁNICO

CAFÉ
COLD
BREW
NATURAL

CAFÉ
COLD
BREW
AZUCARADO



TÉ NEGRO
EARL GREY

TÉ VERDE
& HIERBABUENA
MARRAKECH

MASALA
CHAI



Mantiene
las propiedades
del café, el té
y las infusiones.



Agua
purificada.



100% Producto
orgánico.



coldbrewbaque.com