



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº42 OTOÑO 2017



Referente internacional.

San Sebastián Gastronomika

**Euskadiko Gastronomiaren
eta Elikaduraren Plan
Estrategikoa**

**Una nueva generación
de cocineros**

**Normativa sobre
pisos turísticos**

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

EL AEROPUERTO DE NUEVO

Las cancelaciones y desvío de vuelos en el aeropuerto de Hondarribia en los últimos meses han hecho saltar todas las alarmas sobre el futuro de esta infraestructura que algunos consideramos vital para el territorio. Todavía se nos sigue vendiendo desde las instituciones lo de "un aeropuerto, tres terminales" para el conjunto de Euskadi. Entendemos desde aquí que lo de terminal, en el caso de Hondarribia, hace referencia más a su estado de uso que al concepto de equipamiento aéreo normalmente aceptado.

El estudio Urbantur del año 2016, que analiza la competitividad de los destinos turísticos urbanos del Estado, vuelve a penalizar a Donostia en materia de accesibilidad, otorgando la peor puntuación de todos los parámetros analizados a la conectividad aérea de la ciudad. Para quienes defendemos los intereses del turismo en el territorio, una conectividad aérea en condiciones aportaría buenas dosis de competitividad a la propuesta de turismo MICE del territorio (muchos congresos y sedes societarias optan por Bilbao por este único motivo), así como al mercado turístico de 'weekend break', tan importante a la hora de desestacionalizar un destino como el nuestro. La ampliación del aeropuerto en 200 metros, a fin de asegurar su operatividad, exige recuperar el consenso habido en épocas pasadas y se nos antoja como única solución real que evite la muerte lenta de esta infraestructura. Desde aquí brindamos nuestro apoyo a esta iniciativa que ha vuelto a incorporarse a la agenda política del territorio.

AIREPORTUA BERRIRO

Azken hilabeteotan, Hondarribiko aireportuan hainbat hegaldi bertan behera utzi dira edo beste aireportu batzuetara desbideratuak izan dira. Egoera horrek, askoren iritziz, arriskuan jartzen du gure lurraldearentzat berebiziko garrantzia duen azpiegitura honen etorkizuna. Instituzioetatik oraindik defendatzen dute Euskadik "aireportu bat eta hiru terminal" dituela. Baina, Hondarribiari dagokionez, terminalak bere osasunari eta erabilerari erreferentzia egiten diola esango genuke, normalean aireportu baten 'terminal' gisa ulertzen dugunaren ordez.

2016ko Urbantur ikerketak Donostia zigortu du, berriro ere, irisgarritasunaren gaian eta puntuazio baxuena eman dio hiriaren hegaldi bidezko komunikazioari. Lurraldearen interes turistikoa defendatzen dugunon ustean, hegaldi bidezko komunikazioa hobetzeak Gipuzkoaren lehiakortasuna areagotuko luke MICE turismoan (bilera, kongresu eta erakusketetan oinarritutako turismoan, alegia). Izan ere, kongresuek eta elkarteek egoitzek Bilbo aukeratzeko dute askotan irisgarritasuna dela eta. Horrez gain, 'weekend break' delako asteburuko turismoak -hain garrantzitsua gurea bezalako hirian udara ez den beste urtarotetan bisitariak erakartzeko-, gora egingo luke Hondarribiko aireportuaren arazoa saihestuz gero. Azpiegitura honen heriotza motela ekiditeko modu bakarra iraganean egon den adostasuna berreskuratu eta aireportuaren funtzionamendua ziurtatuko duen 200 metroko handitze lanak hastea da. Ostalarien elkarteak Gipuzkoako eztabaida politikoan proposatu den konponbide honen aldekoak gara.

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN Ubarrechena, presidente
- 06 > Plan Estratégico de la Gastronomía y la Alimentación de Euskadi
- 08 > Normativa sobre pisos turísticos
- 10 > Encuentro con una delegación de EH Bildu
- 16 > Estudio de la sidra
- 26 > El desperdicio alimentario
- 28 > Una nueva generación de cocineros

LA ASOCIACION SE MUEVE

- 30 > Iniciativa 'Gastrodonosti'
- 32 > Behobia-San Sebastián

ACTUALIDAD

- 35 > Ventajas de ser asociado
- 39 > Congreso San Sebastián Gastronomika

EL RINCON DEL ASOCIADO

- 42 > Nuevos asociados

TENDENCIAS

- 45 > Tendencias



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

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

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



Mikel
Ubarrechena
Pisón

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

EN LA ACTUALIDAD, EL EFECTO REFUGIO DEL SECTOR DE LA HOSTELERÍA SE HA PERDIDO Y LAS DIFICULTADES PARA CONSEGUIR PERSONAL DESEOSO DE TRABAJAR EN EL SECTOR SON CADA VEZ MAYORES, SOBRE TODO EN LAS ÁREAS DE ATENCIÓN EN SALA Y BARRA, ASÍ COMO EN LA CATEGORÍA DE CAMARERAS DE PISO

Dignificar la profesión hostelera

Finalizada una temporada veraniega con claroscuros en materia de actividad en el sector, conviene reflexionar de manera sosegada sobre los problemas a los que nos hemos enfrentado durante la época estival con el fin de buscar soluciones y evitar que se vuelvan a repetir. En esta ocasión me quiero detener en la dificultad con la que, un año más, nos hemos encontrado en el sector para poder configurar plantillas estables en nuestros centros de trabajo.

Cada vez son más las dificultades con las que nos enfrentamos los empresarios de hostelería para poder contratar personal. Un problema que en Gipuzkoa se viene agravando en los tres últimos años a medida que se han ido reduciendo los niveles de desempleo y hemos empezado a acercarnos a cifras de paro en torno al 10% de la población activa.

Aunque el problema afecta al conjunto del sector hostelero, la estructura de la actividad en el sector de alojamiento permite una mayor estabilidad en las plantillas, respecto a la situación que vive el grueso de la actividad hostelera, es decir, el subsector de la restauración.

Considerado en muchas ocasiones como un sector refugio a nivel de empleo para quienes han salido "rebotados" de otras áreas de actividad, la hostelería ha representado siempre un ámbito de integración laboral de primer nivel para colectivos desfavorecidos en esta materia, como el de la inmigración o la mujer. En la actualidad, este efecto refugio se ha perdido y las dificultades para conseguir personal deseoso de trabajar en el sector son cada vez mayores, sobre todo en las áreas de atención en sala y barra, así como en la categoría de camareras de piso.

Es evidente que algunos elementos estructurales de la profesión juegan en contra de los nuevos hábitos sociales. Así por ejemplo, trabajar en horarios "a contracorriente", es decir, cuando los demás se están divirtiendo, no ayuda; como tampoco juega a favor de la captación de nuevas vocaciones los elevados niveles de estrés que cocineros y camareros sufren en momentos álgidos de su actividad diaria. No obstante esta realidad, conviene puntualizar que la misma no se vive de igual manera en otras zonas del Estado, donde todos nos encontramos con camareros y jefes de sala y barra orgullosos de su actividad, auténticos profesionales que disfrutan de su trabajo y hacen gala de su profesión, pese a trabajar "a contracorriente" y sufrir la presión de una actividad, en ocasiones, enloquecedora.

Quizás, y solo quizás, el problema radique en que muchos de los aspirantes a trabajar en el sector no vean en él un futuro profesional, o no distinguen un referente social al que imitar y con el que sentirse identificado. Sobre este particular, quiero recordar aquí que hace ahora 40 años un grupo de cocineros vascos inició un movimiento colectivo tendente a dignificar su profesión y llevarla a lo más alto de la pirámide laboral del sector, haciendo que la figura del chef, o jefe de cocina, asumiese el liderazgo de los establecimientos de hostelería. Hoy vemos esto como algo lógico y habitual, pero les puedo asegurar que esta realidad actual nada tiene que ver con la que se vivía en nuestros restaurantes hace 40 años, en donde el Jefe de Sala o Maitre era el líder y señor del local hostelero y su protagonismo eclipsaba la figura del cocinero. Esta lucha por la dignificación de la figura del cocinero ha tenido, sin duda, resultados espectaculares en todos los niveles, entre ellos el de aumentar las personas interesadas en la profesión.

SI QUEREMOS RESOLVER, AL MENOS PARCIALMENTE, EL PROBLEMA DE FALTA DE PROFESIONALES, QUIZÁS DONDE TENGAMOS QUE PONER TODA LA CARNE EN EL ASADOR, COMO SECTOR Y COMO SOCIEDAD, SEA EN INICIAR UN MOVIMIENTO DE DIGNIFICACIÓN DE LAS PROFESIONES RELACIONADAS CON EL SERVICIO DE SALA Y BARRA

El estrés de la actividad y el trabajo a contracorriente son aspectos inherentes a las tareas de un camarero o jefe de sala y nada, o casi nada, podemos hacer por cambiar la situación. Si queremos resolver, al menos parcialmente, el problema de falta de profesionales que nos ocupa, quizás donde tengamos que poner toda la carne en el asador, como sector y como sociedad, sea en iniciar un movimiento de dignificación de las profesiones relacionadas con el servicio de sala y barra. Un proceso de puesta en valor de la actividad, de apoyo a aquellos que despuntan en la materia para liderar a los profesionales del sector y servir de referente social. Si trabajamos en este campo quizás consigamos que aumente el número de personas deseosas de trabajar en el sector. Si lo logramos nos tocará después, a quienes lideramos la actividad hostelera, formar a los aspirantes, compensarlos anímica y económicamente, reforzar su compromiso con la empresa y facilitar su conciliación familiar. Todo ello necesario, en efecto, pero no más que el trabajo previo de dignificación de la profesión.



EL TERMÓMETRO



SUBEN

Room Mate
HOTELS

Room Mate hoteles

Porque finalmente hace realidad su deseo de estar presente en San Sebastian, al llegar a un acuerdo para la gestión del hotel que se está construyendo en Plaza de Gipuzkoa 11 y que verá la luz en agosto de 2018.



BAJAN



Bib Gourmand

BIB GOURMAND MICHELIN

Por su racanería para con Gipuzkoa en su lista de galardonados de 2017 referente a Cantabria, País Vasco y Navarra. Gipuzkoa el único territorio sin reconocimientos en esta distinción que premia la excelencia gastronómica en restaurantes con precio máximo de 35 euros por comensal.

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.

El Gobierno vasco presenta un plan para potenciar el sector de la alimentación y la gastronomía



Presentación del Plan Estratégico para la Gastronomía y la Alimentación de Euskadi en Miramón.

EL PLAN ESTRATÉGICO PARA LA GASTRONOMÍA Y LA ALIMENTACIÓN DE EUSKADI 2017 - 2020, PRESENTADO RECIENTEMENTE EN SAN SEBASTIÁN, propone aumentar el peso de la cadena de valor de alimentación y la gastronomía en el PIB vasco del 10,56 % actual al 12% en cuatro años. Con una inversión de 2.457 millones de euros, aspira a potenciar a la colaboración público-privada potenciando el producto local, creando empleo y generando riqueza. Además, quiere articular una propuesta de valor turística, que conlleve la conservación del patrimonio cultural, paisajístico y territorial y la difu-

sión internacional de la marca Euskadi Basque Country.

La puesta de largo del plan se realizó en el Parque Tecnológico de Miramón ante una nutrida representación de la cadena de valor agroalimentaria, desde el sector primario, pasando por la industria transformadora hasta llegar a la restauración. El planteamiento también tiene en cuenta la dimensión de atractivo turístico de primer orden que suponen estos sectores.

La consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, y el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Políti-



ca Alimentaria, Bittor Oroz, desgranaron los detalles del plan, que constituye una de las principales apuestas del ejecutivo autónomo para la presente legislatura. Partiendo del presupuesto de 2017,

la extrapolación del Plan al periodo 2017-2020 prevé una inversión de 2.457 millones de euros, de los cuales 2.100 millones, procederán de inversión privada y los 357 restantes de los presupuestos vascos

Objetivos estratégicos

Esta iniciativa plantea una serie de objetivos estratégicos concretos para la cadena de valor de la gastronomía y la alimentación, que son fortalecer el sector, aumentar la producción y consumo de productos locales con atributos diferenciadores de calidad, seguridad y sostenibilidad; potenciar una industria



El plan aspira a lograr una mejora generalizada de la competitividad de todos los agentes de la cadena de valor alimentaria a través de la innovación



Nuevo paradigma

El Plan Estratégico de la Gastronomía y Alimentación está orientado hacia las conocidas como “4 S de la alimentación y gastronomía vasca”: Segura, Saludable, Singular y Sostenible (social, cultura, económica y medioambientalmente). Además, los responsables del Gobierno vasco añadieron que se incorpora un nuevo punto de vista, el paradigma de cadena de valor de la alimentación, desde la producción primaria hasta el consumo de alimentos; pasando por la transformación, la distribución y la comercialización, hasta llegar a la gastronomía. Además, se tendrán en cuenta las interrelaciones con otros sectores económicos, culturales y sociales, y se intentará responder a los grandes retos globales de desarrollo. La alimentación saludable se presenta como el foco y la línea conductora del plan, con la aspiración de contribución al desarrollo de una sociedad de bienestar, saludable y sostenible tanto en términos económicos como de salud poblacional.



cación del personal del sector gastronómico y alimentario, un aumento del bienestar social y de la calidad de vida de la población vasca a través de una alimentación saludable, singular y segura, y la generación de empleo sostenible en la cadena alimentaria con especial atención sobre el sector primario.

Proceso participativo

El plan fruto de un proceso participativo y colaborativo en el que han tomado parte diversos agentes de la cadena de valor de la alimentación y de las diferentes instituciones implicadas, entre ellas la hostelería. Juntos han realizado un diagnóstico de situación para identificar oportuni-

des y alinear objetivos, que se despliegan en acciones y proyectos de colaboración concretos para impulsar, promover y desarrollar el sector.

Este proceso se inició el pasado mes de abril, y desde entonces se han celebrado reuniones de trabajo y un total de 10 mesas interinstitucionales, en las que se han acordado los pilares básicos del Plan, tales como primar el producto local y generar empleo y riqueza económica, así como crear una propuesta de valor turístico que conlleve la conservación del patrimonio cultural, paisajístico y territorial. También se ha apostado por la difusión y promoción a nivel internacional de la marca Euskadi Basque Country.

A estas reuniones se han incorporado, además de los representantes institucionales de Gobierno vasco y las tres diputaciones forales, organizaciones sectoriales, pequeños productores, sindicatos, empresas productoras y comercializadoras, mercados, escuelas de gastronomía, Basque Culinary Center, cocineiros, centros de investigación y asociaciones de consumidores.

transformadora conectada con los productores y clientes, y facilitar un salto cualitativo a la gastronomía vasca en el mercado global y proyectarla internacionalmente bajo la marca Basque Country.

De igual forma, el plan aspira a lograr una mejora generalizada de la competitividad de todos los agentes de la cadena de valor alimentaria a través de la innovación y consolidar el posicionamiento y notoriedad de Euskadi a nivel mundial convirtiéndolo en territorio de referencia en materia de alimentación y gastronomía y un territorio atractivo para el turismo de calidad.

También se marca como retos una mejora de la cualifi-



La espera de la nueva ordenanza de pisos turísticos de Donostia

LA ORDENANZA DE PISOS TURÍSTICOS DE DONOSTIA SIGUE SU TRÁMITE. El alcalde de la capital guipuzcoana, Eneko Goia, afirmó que con esta normativa, que impide otra ubicación que no sea la primera planta, serían legales el 27% de las 1.200 viviendas de uso turístico que hay en la ciudad. Aparture, la asociación de Viviendas de Uso Turístico de Euskadi, confirma que únicamente el 30% de los pisos reglados cumpliría los requisitos para seguir operando. Y además, ha denunciado que ya se están precintando viviendas en Donostia.

La normativa, a la que los grupos de la oposición han presentado numerosas enmiendas, se ha gestado durante un año, y ha contado con 15 borradores. Esta nueva ordenanza, que ya ha recibido la primera aprobación de la Junta de Gobierno local, divide la ciudad en tres zonas. En la Parte Vieja y el puerto, que se declaran zona saturada, no se podrán abrir nuevos pisos de uso turístico y, además, habrá que clausurar todos aquellos que no cumplen la norma municipal actual, que solo permite estos pisos en las primeras plantas.

La segunda zona de la ciudad, considerada de alta demanda, corresponde al Centro, Gros y las zonas centrales de El Antiguo, Amara y Egia. En este entorno también se autoriza el uso turístico en la primera planta y se permite otra vivienda turística más en



las seis plantas siguientes del edificio, siempre que no se superen 250 metros cuadrados de usos no residenciales. En ellos se computan los locales comerciales que tengan acceso por el portal. Si el edificio tiene más de doce plantas se podría admitir otro piso turístico, pero cumpliendo el mismo tope máximo de 250 metros cuadrados en toda la comunidad.

En el resto de la ciudad, que se considera como zona con posibilidad de incremen-

to, se permitirán también estos alojamientos en el primer piso, otros dos en las seis siguientes plantas, y otros dos en caso de que haya otras seis plantas. Eso sí, en total no se podrán superar los 350 metros cuadrados útiles de usos terciarios con acceso desde el mismo portal.

El texto legal se expondrá al público para que se puedan presentar alegaciones y podría pasar su trámite plenario este mismo mes de octubre. La intención del Consistorio

es que la aprobación definitiva se produzca a finales de enero.

Protocolo entre ayuntamientos y Gobierno vasco

En paralelo, hace escasas fechas el Departamento de Turismo del Gobierno vasco y la asociación de ayuntamientos de Euskadi, Eudel, han firmado un acuerdo de colaboración en materia de viviendas para uso turístico. De esta manera, se establece un protocolo con el que se mejorará la coordinación y comunicación entre instituciones.

Actualmente, la Ley de Turismo recoge el régimen de declaración responsable. Si alguien quiere destinar su vivienda a un uso turístico, tiene que presentar dicha declaración responsable en la que manifiesta que conoce y cumple toda la normativa vigente, incluyendo la normativa municipal que determina el uso del suelo. A partir de ahora, la dirección de Turismo comunicará al Ayuntamiento la relación de solicitantes que hayan presentado la declaración responsable de vivienda o habitación para uso turístico. El ayuntamiento analizará la situación de cada vivienda y emitirá un informe indicando si cumple la normativa de su competencia y puede, por tanto, ejercer la actividad. En caso contrario, el Ejecutivo de Vitoria le comunicará que no puede ejercer la actividad turística.

El Gas de Repsol

La energía que cubre todas las necesidades de tu negocio



REPSOL

Inventemos el futuro



Cuenta siempre con el **Gas de Repsol**, una alternativa energética eficiente gracias a su alto **poder calorífico**, que te ofrece:

- **Asesoramiento energético gratuito:** te ofrecemos un proyecto llave en mano y **financiación**.
- Con tu depósito de gas, **instalación y mantenimiento gratis***
- **Descuentos personalizados** en el consumo del gas.

Llama ya al **901 100 125**
o infórmate en **repsol.es**

*Oferta comercial de Repsol Butano, S.A. (c/ Méndez Álvaro, 44, 28045 Madrid) válida hasta el 30 de abril de 2018 para contratos de Plan Personalizado con depósito individual en instalaciones que se den de alta antes del 31 de diciembre de 2017. La cuota de instalación (obra mecánica del depósito y receptora exterior) será 0€ para consumos superiores a 1.000 kg y con volúmenes de depósito iguales o inferiores a 2.450 litros, o consumos de 1.500 kg con volúmenes de depósito superiores a 2.450 litros. La cuota de servicios correspondiente al mantenimiento reglamentario será 0€ para toda la duración del contrato independientemente del consumo. Más información y bases notariales en repsol.es

La junta directiva de Hostelería Gipuzkoa se reunió con una representación institucional de EH Bildu para debatir sobre el modelo turístico de Gipuzkoa

LA REUNIÓN CONTÓ CON UNA REPRESENTACIÓN AL MÁS ALTO nivel de ambas entidades, y se produjo a petición del partido político con el fin de explicar a la principal organización que lidera el turismo en Gipuzkoa su posición sobre el modelo de desarrollo turístico del territorio.

La reunión tuvo lugar en la sede social de Hostelería Gipuzkoa el pasado 16 de agosto y contó con la presencia de Arnaldo Otegi, Juan Karlos Izagirre, Amaia Almirall y Maddalen Iriarte por parte de la coalición abertzale y de Mikel Ubarrechena, Iñigo Giménez, Iñaki Illarramendi, Juanjo Cano y Kino Martínez por parte de Hostelería Gipuzkoa.

El encuentro, que levantó una gran expectación mediática al coincidir con la convocatoria de una manifestación antiturismo por parte de la organización juvenil Ernai, ligada a la formación abertzale, sirvió para constatar que existen importantes diferencias en materia turística entre ambas organizaciones, así como algunos puntos de encuentro. Entre estos destacan la importancia que ambas partes dan al turismo en la economía y el empleo del territorio y la apuesta por un turismo no masificado basado en la singularidad del destino y de nuestra cultura como elemento diferencial. En este apartado, Hostelería rebatió los argumentos que



Mikel Ubarrechena y Arnaldo Otegi encabezaron las respectivas delegaciones participantes en el encuentro.

desde distintos sectores sociales se emplean para hablar de masificación, presentando datos que señalan que Gipuzkoa ocupa el puesto número 31 entre las provincias del Estado en lo que a noches de hotel vendidas por habitante al año se refiere (año 2016). Un puesto que la sitúa por detrás de provincias en absoluto consideradas turísticas como pueden ser Lugo, Soria, Teruel o Lleida. Datos similares fueron aportados en el caso de Donostia-San Sebastian, con cifras de noches de hotel vendidas por habitante inferiores a la ciudad de Teruel o cinco veces menores que las de un destino apreciado por los

El encuentro sirvió para constatar que existen importantes diferencias en materia turística entre ambas organizaciones, así como algunos puntos de encuentro

guipuzcoanos como puede ser la ciudad de Jaca.

Entre los desencuentros, cabe destacar la apuesta que la asociación hace por mejorar los accesos al territorio (TAV y aeropuerto de Hondarribia) y que es rechazada

frontalmente por la coalición abertzale, así como la acusación que se hace al sector de precariedad laboral por parte de la coalición abertzale. Una acusación que es negada de plano por Hostelería Gipuzkoa ya que, en absoluto, responde a la realidad de los datos económicos y de contratación que el sector turismo tiene en el territorio. Cabe señalar, por último, que Hostelería Gipuzkoa solicitó a la coalición abertzale su intermediación para convocar la manifestación planteada por Ernai en plena Semana Grande donostiarra en contra del turismo; solicitud que no fue atendida por parte de la coalición.

Descuentos y ventajas para nuestros asociados en servicios de mantenimiento de ascensores, gracias a un convenio con la empresa Citylift

HOSTELERÍA GIPUZKOA Y LA EMPRESA CITYLIFT HAN FIRMADO recientemente un convenio de colaboración que tiene por objeto ofrecer ventajas y descuentos a nuestros asociados en servicios de mantenimiento de ascensores, ámbito en el que está especializado Citylift.

De esta manera, los establecimientos asociados a Hostelería Gipuzkoa dispondrán de una promoción que les garantiza un 20% de descuento respecto al importe que estén abonando

actualmente a su mantenedor autorizado, siempre y cuando contraten las mismas coberturas que las acordadas con su mantenedor actual.

Con una amplia red de oficinas por toda España, Citylift es una empresa especializada en la fabricación de ascensores con catorce años de experiencia, que ofrece servicio de mantenimiento para todas las marcas y modelos de ascensores, con contratos que se adaptan a las necesidades de cada cliente.

En Citylift ofrecen además servicio de mantenimiento de todo tipo de aparatos elevadores (sillas y plataformas salvaescaleras, montacargas, montaplatos...), así como de instalación de sillas y plataformas inclinadas y verticales, y de ascensores hidráulicos o eléctricos para mejorar la accesibilidad a los establecimientos.

Su sede en Donostia está ubicada en la Avenida José Elosegui 86 (frente al restaurante Arzak) y se puede contactar con ellos a través del



Presentación del acuerdo entre Hostelería Gipuzkoa y Citylift.

email donostia@citylift.net y en el teléfono 943 288 367. Toda la información sobre la empresa y sus servicios puede encontrarse además en su página web www.cityliftascensores.com.

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

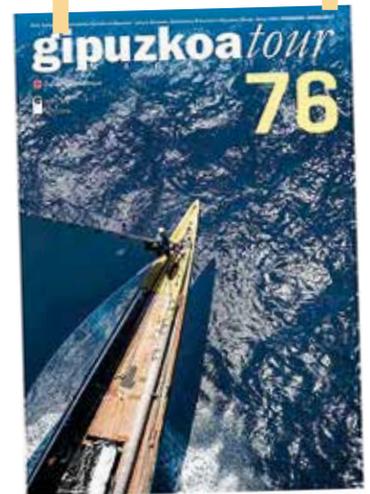
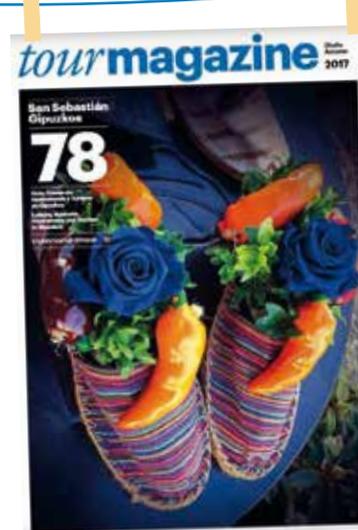
- Menús ilimitados
- Multi idioma
- Diseño Personalizable
- Intégralo en la web

- Imprímelo en
- Comparte en
- Comparte por WhatsApp
- Accesible

Descuentos para nuestros socios en inserciones publicitarias en Gipuzkoa Tour Magazine



El presidente de Hostelería Gipuzkoa, Mikel Ubarrechena, y la directora comercial de Gipuzkoa Tour Magazine, Maite González, durante la firma del acuerdo.



EL PRESIDENTE DE HOSTELERÍA GIPUZKOA, MIKEL UBARRCHENA, y la directora comercial de la revista Gipuzkoa Tour Magazine, Maite González, han firmado un convenio de colaboración gracias al cual los socios de Hostelería Gipuzkoa obtendrán un 10% de descuento en las inserciones publicitarias que realicen en la revista que edita Gipuzkoa Tour Magazine.

Gipuzkoa Tour Magazine es una publicación bilingüe (castellano-inglés) de corte-sía, cuyo objetivo es servir de guía durante su estancia en nuestro territorio a todos los turistas que visitan Gipuzkoa a lo largo del año. Se edita desde 1998 y cada trimestre - enero, abril, julio y octubre - se distribuye una tirada de 12.000 ejemplares en las habitaciones de los hoteles de 3, 4 y 5 estrellas de toda la provin-

cia. En sus páginas, se recomienda a los visitantes los mejores lugares de nuestra geografía, además de mostrarles nuestras tradiciones e informarles sobre dónde comer, qué hacer, dónde comprar...

¿Quién lee Gipuzkoa Tour Magazine?

Por el tipo de clientes que eligen Gipuzkoa como destino para pasar sus vacaciones y que se alojan en los hoteles de 3, 4 y 5 estrellas del territorio, el lector de la revista puede ser considerado de nivel medio-alto en cuanto a poder adquisitivo.

Dentro de este grupo de visitantes, destaca la creciente presencia de profesionales de diferentes sectores que nos visitan por motivos profesionales (ferias, congresos, actividades empresariales y comerciales, etc.)

Se calcula que cada uno de los clientes que se alojan en este tipo de hoteles gasta, de media, más de 150 euros al día durante su estancia. En el caso de los que realizan el viaje por motivos profesionales o de negocios, esta cifra aumenta hasta los 300 euros al día, un gasto que se centra en gastronomía, ocio y compras en los diferentes establecimientos de la ciudad.

¿Por qué publicitarse en Gipuzkoa Tour Magazine?

Dado que los turistas no suelen utilizar los medios de comunicación locales a la hora de elegir actividades a realizar, ni tiene ni tiempo ni ganas de cargarse con cantidades de flyers o folletos para posteriormente decidir dónde comprar, dónde comer o qué visitar, Gipuzkoa Tour Magazine es un esca-

parate perfecto para que los negocios locales se den a conocer.

La publicidad en la revista se diseña, además, de manera atractiva, ofreciendo al lector toda la información del negocio acompañada por otros contenidos de interés y adaptada a cada momento del año (primavera, verano, otoño e invierno). Para su diseño, desde Gipuzkoa Tour Magazine acuerdan absolutamente todo con el anunciante y le proponen diversos bocetos y pruebas. Una vez elaborado el anuncio definitivo, este nunca es publicado sin la conformidad, por escrito, del cliente.

Para más información, los responsables de la revista atienden a sus clientes en el teléfono **943 47 32 02**, por e-mail (info@gipuzkoatour.com) o presencialmente en su oficina del Paseo del Urumea, 6 - Bajo B de Donostia.

descomplicate

VIDA · AHORRO · HOGAR · SALUD

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



Llega la XII edición del torneo de golf 'Gran Premio Café Baqué'

EL LUNES 23 DE OCTUBRE SE CELEBRARÁ en el Real Club de Golf de San Sebastián de Hondarribia la XII edición del Torneo de Golf 'Gran Premio Café Baqué', una cita que cada año organiza Hostelería Gipuzkoa para todos aquellos socios que practican este deporte o que quieren iniciarse en él.

En esta edición volvemos a buscar una modalidad de juego que sea divertida y ágil para todos, ya que el objetivo del Torneo es pasar un buen día entre amigos. Por ello, los partidos se disputarán en la modalidad "a la mejicana" por parejas.

Dicha modalidad se desarrolla de tal manera que cada

jugador del equipo juega una bola desde el 'tee' de salida y se selecciona después aquella bola que se encuentre en mejor posición, a valoración del equipo. Desde dicha posición, nuevamente, cada jugador jugará su bola y así sucesivamente hasta embocar la bola en cada hoyo.

Es una modalidad muy agradecida que sirve para que tanto los habituales a este deporte, como aquellos que se acaban de iniciar, puedan disfrutar de un magnífico ambiente y compartir en grupo unas agradables horas de golf.

Como novedad este año hemos incluido, además, dos lecciones gratuitas de cuaren-

ta y cinco minutos cada una. La primera estará destinada a aquellos asociados que quieran iniciarse en el deporte, mientras que la segunda será para aquellos que deseen perfeccionar su técnica.

La jornada comenzará a las ocho y media de la mañana con un desayuno de bienvenida en el Real Club de Golf. Los asistentes saldrán después a los campos para disputar los partidos, mientras que las lecciones se impartirán a las 12.00 horas, en el caso de quienes opten por la iniciación, y a las 12.45 horas, para quienes prefieran el perfeccionamiento. A las 13.30 horas comenzará el aperitivo

y a las 14.30 horas la comida para todos los asistentes. Para finalizar la cita, a partir de las cuatro de la tarde se hará entrega de los premios.

En el Torneo podrán participar todos aquellos socios de la AEHG y empresarios de Hostelería que estén en posesión de la licencia federativa de golf y handicap nacional, hasta un total de 64 jugadores, siendo cubiertas estas plazas por orden de handicap.

El precio de la jornada completa es de 70€ (fee+desayuno, aperitivo y comida) y las inscripciones deben realizarse llamando a la Asociación (943316040) y preguntando por Ania Martínez.

Pausoak programako gazteek ostalaritza establezimenduetarako apaingarri eta tresnak egiten dituzte material birzikilatuekin



DUELA URTEBETE HASI ZIREN GOYENECHÉ FUNDAZIOKO PAUSOAK

programan parte hartzen duten gazteak birziklatze tailer batera joaten. Lehendik brikolaje klaseak jaso zituztenez, programaren ardura-dunek pentsatu zuten tailer berria baliogarria izango zela gazteek, birziklapenaren garrantziaz jabetuz, naturarekiko errespetuaren inguruko balioak barneratzeko. Izan ere, gaur egun hondakin asko

sortzen ditugu eta horietako asko berrerabil daitezke; hala nola egurra, kartoia, papera, beira, plastikoa edota metala.

Horregatik, birziklapen tailer honetan parte hartzen dutenek, tomate, ilar, oliba eta bestelako latak ondo garbitu ondoren, margotu eta apaindu egiten dituzte erabilpen berri bat izan dezaten. Era berean, beste material birzikilatuekin ardon-tziak, kandelak edota mahai

zenbakiak kokatzeko tresnak, loreontzi txikiak, botilentzako kaxak eta ostalaritza-establezimenduetan erabil daitezkeen bestelako gauzak ere egiten dituzte.

Horietako produkturen bat eskuratu nahi duten ostalariek, gainera, enkarguak egin ditzakete, koloreak, tamainak edota kopurua aukeratzeko.

Horretarako, **943 33 68 62** edota **678032748**

telefono zenbakietara deitu behar da eta lizaskunegatik galdetu.

Honen harira, nabarmentzekoa da Pausoak programa Donostiako Ekogunean garatzen dela; beraz, are garrantzitsuagoa dirudi birziklapenaren inguruan lana egitea. Gainera, tailerrak ere helburutzat du gazteek beraien sormena eta eskulantetarako trebezia lantzea.

CAMBIA EL MANTENIMIENTO DE TU ASCENSOR, MONTACARGAS O SALVAESCALERAS A CITYLIFT Y ¡EMPIEZA A AHORRAR!



DESCUENTO DE UN
20%
MÍNIMO
SOBRE TU CUOTA ACTUAL*

www.citylift.net

Llámanos al
943 288 367

CITY
ASCENSORES

Deustuko ikasleek sagardoa zerbitzatzeko teknika berrien inguruko ikerketa aurkeztu dute



Sagardo-kañeroak ezartzeko proposamenak ez ditu gipuzkoarrak konbentzitu, zaporean eta kalitatean eragin negatiboa izan dezakeela uste baitute

GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK LUZATUTAKO PROPOSAMENARI EUTSIZ, Gipuzkoako taberna eta jatetxeetan sagardoa kañeroan saltzea alegia, Deustuko Enpresen Administrazio eta Zuzendaritza graduako laugarren mailako ikasle talde batek aztertu du zer nolako harre- ra izango lukeen ideia horrek Gipuzkoako sagardo kontsumitzaileen artean. Sagardoa zerbitzatzeko teknika berrien ezarpena aztertzeaz gain, ikasleek burututako ikerketan sagardoaren kontsumo-ohiturak nahiz edari honen lehiakideen inguruko datuak ere bildu dituzte, eta sektorearentzat datu berri eta interesgarriak lortu.

Petritegi sagardotegiko zuzendari nagusi Ainara Otañoren, Gipuzkoako Sagardogile elkarteko Amaia Mitxelena- ren eta Ola sagardotegiko arduradunen laguntzari esker ekin zioten lanari iazko sagardotegi denboraldian. Ikerketaren metodologiari dagokionez, analisi kualitativo zein kuantitatiboa erabili dute ikasleek. Alde batetik, sagardo edaleei egindako elkarrizketa pertsonalak zein



adin tarte ezberdineko sei sagardo kontsumitzaileekin burututako "focus group" izeneko talde-elkarrizketa izan dituzte oinarri; eta bestetik, maiatzaren 4 eta 26 bitartean Ola sagardotegian Gipuzkoako 25 udalerrri ezberdinetako 503 pertsoneri egindako inkestetatik ateratako datuak.

Sagardoaren kontsumo-ohiturak

Gizonezkoek eta emakumeek ez dute sagardoa maiztasun berarekin hartzen. Galdetutako gizon gehienek hilabetean bitan edaten dute sagardoa, eta emakume gehienek urtean bitan hartzen dute.

Gainera, adinak badu zeresana eta alde handia dago

helduen eta gazteen sagardo kontsumo zifretan. 50-59 urteko gizonek edaten dute sagardoa maiztasun handienarekin, eta 18-29 urte bitartekoak dira gutxien edaten dutenak. Emakumeen artean, %1k bakarrik hartzen du edari hau egunero, eta 30-39 urtekoak dira sagardo gutxien edaten dutenak.



IKERKETAREN EMAITZAK

> Gizonezkoek emakumeek baino maizago edaten dute sagardoa, hilabetean bitan, batez ere 50-59 urte bitartekoek

> Sagardoa da graduazio baxuko bigarren alkohol-dun edari gustukoena gipuzkoarrentzat, garagardoaren atzetik

> %95 sagardoa zerbitzatzeko modu tradizionalaren aldekoa da kañeroaren aurrean eta, zerbitzatzeko aukeren artean, kañeroa da sagardo kontsumitzaileei gutxien gustatzen zaiena botilaren, kupela handiaren eta kupela txikiaren atzetik.

Sagardoa eta beste edariak

Sagardoa da graduazio baxuko bigarren alkohol-dun edari gustukoena gipuzkoarrentzat, garagardoaren atzetik. Gizonezkoen artean, garagardoa da garaile nabarmena, batez ere 18-39 urte bitartekoentzat. Hala ere, sagardoa da bigarren aukera onena ardo zuri, beltz, txakolin eta kalimotxoaren aurretik.

Emakumeei dagokienez, batez ere gaztetxoek sagardoa baino nahiago dute ardo zuria. Garagardoa da euren lehen aukera ere, nahiz eta gizonek baino gutxiagotan jarri edari gustukoaren

lekuan. Ardo zuria izango litzateke bigarren aukera eta sagardoa hirugarrena, ardo beltzetik oso gertu.

Sagardo-kañeroen erabilera

Ikerketaren emaitzek argi diote: sagardoa kañerotik zerbitzatzea ez da proposamen egokia, edari honen kontsumoa eta kontsumitzeko era tradizioari oso lotua baitaude. Zaporea, nortasuna, kalitatea eta tradizioa bezalako balioak, nolabait, garagardoari oso lotua dagoen kañeroarekin ez datoz bat edaleen arabera, eta ikerketan parte hartu dutenek garbi utzi dute ez dutela

proposatutako teknika berria atsegin: %95 sagardoa zerbitzatzeko modu tradizionalaren aldekoa da kañeroaren aurrean eta, zerbitzatzeko aukeren artean, kañeroa da sagardo kontsumitzaileei gutxien gustatzen zaiena botilaren, kupela handiaren eta kupela txikiaren atzetik. Gainera, zifra horietan ez dago gizonezkoen eta emakumeen arteko alderik, iritzi berekoak baitira.

Ikerlarien iritziak, botilak eta txotx-ak onarpen eta atxikimendu handia daukate kontsumitzaileen artean, eta sagardo zaleek zerbitzatzeko teknika berriek edariaren kalitatea arriskuan jarri dezake-

tenaren kezka dute. Izan ere, sagardoaren adierazle diren kolorea, kalitatea, zaporea eta freskotasuna galdu egin daitekeela uste dute kañeroa erabiliz gero.

Ondorioz, Deusto Business Schooleko ikasleek ez dute gomendagarria ikusten sagardo-kañeroen ezarpena. Aldiz, berrikuntzarako beste bide batzuk aztertzea proposatu dute, barrikeren erabileratik abiatuz. Sistema alternatiboak bilatzerakoan ezinbesteko baldintza izan beharko luke, beren aburuz, modu tradizionalak kontuan hartzea, bezeroek begi onez har ditzaten proposamen berriak.

Unai Agirre, Euskal Sagardoa zigiluaren koordinatzailea

“Produktuari eta sektoreari zor genion bertako kalitatezko sagardoaren alde egitea”

EKAINEAN HASI ZIREN MERKATURATZEN EUSKAL SAGARDOA jatorri-deituraren 2016ko uztako lehen botilak. Guztira, bertako sagarrekin 1.320.000 litro sagardo egin ziren, hain zuzen, eta kalitate-kontrolak gainditu heinean merkaturatzen ari dira. Duela urtebete martxan jarritako kalitate-zigilu berriak Euskadiko sagargile eta sagardogile elkarte guztien babesa jaso du, baita Gipuzkoako, Bizkaiko eta Arabako foru aldundien zein Eusko Jaurlaritzaren laguntza ere. Euskal Sagardoa zigiluaren koordinatzailea da Unai Agirre, gure elkarrizketatua.

2011tik aurrera Eusko Label eta Gorenak kalitate-zigiluak izan ditugu merkatuan. Zein da Euskal Sagardoa jatorri-deituraren ekarpena?

Azken urteotako lanaren eta negoziazioaren ondoren, sektorea babesteko neurriak hartze aldera, jatorri-deitura berria sortu dugu, %100 publikoa eta sagardogile mordoia proiektura batzea ahalbidetu duena. Jatorri-deiturak ate berriak irekitzea nahi dugu, hemen nahiz mundu osoan.

Eusko Labelak irekitako bidearen lekukoa hartu du Euskal Sagardoa jatorri-deiturak, bertako baserritarrei eta sagarrei dagokien garrantzia emateko helburuarekin. Izan ere, jatorri-deituraren bi ezaggarri nagusiak izango dira sagardoa %100ean tokian tokiko sagarrekin egina egotea eta



Unai Agirrek dio Eusko Labelak irekitako bidearen lekukoa hartu duela Euskal Sagardoa jatorri-deiturak.

HAZI Fundazioak eta Fraisoro laborategiak bermatutako kalitate-kontrola gainditzea. Hamabost urteko epean euskal sagardo guztia bertako sagarrekin ekoiztea da xedea.

Bertako sagasti eta sagar kopurua urtetik urtera handitzen doan bitartean, kanpoko lehengaiak ere erabiltzen dituen Gorenak marka mantenduko da merkatuan. Publikoa bilakatu den Gorenak zigiluak kalitate bermea ere izango du; han-hemengo sagarrak erabiliz egingo da, sagardo guztia tokian tokiko sagarrarekin egitea lortu arte.

Nola baloratzen duzue lehenengo uzta, sagardotegieta-tik pasa ondoren ekainetik aurrera botilan merkaturatu den lehen Euskal Sagardoa?

Harrera ona izan da, baina lan handia dugu aurretik sagardo kontsumitzaileari zigiluaren eta honen atzean dagoen filosofiaren berri emateko; hau da, sagarretik sagardorainoko katea zaindiko duen eta bertako kalitatezko produktua bermatuko duen marka sortu dugula zabaltzeko. Ekoizleen lana eta bertako sagardoa nabarmentzea da gure estrategia, eta poliki-poliki supermerkatu,

denda, taberna, jatetxe, etxe eta bestelako salmenta-puntuetan gero eta presentzia handiagoa lortzea.

Bestalde, Euskal Sagardoa jatorri-deituraren 2016ko uztaren zifrak onak izan dira. 1.320.000 litro egin dira, 200 sagasti desberdinetako sagarrak eta 115 sagar barietate ezberdin erabilia, Euskadiko produkzioaren %12 inguru. Gainera, 36 sagardotegik egin dute jatorri-deiturara bideratutako sagardoa, gehienbat gipuzkoarrak (29 Gipuzkoan, 5 Bizkaian eta 2 Araban).

“Sagarretik sagardorainoko katea zainduko duen eta bertako kalitatezko produktua bermatuko duen marka sortu dugu”

“200 hektarea sagasti gehiago beharko genituzke eta oraintxe ditugunak hobetu egin beharko lirateke bertako sagar hutsez gure sagardoa egiteko”



Euskal Sagardoa zigiluaren koordinatzailearen esanetan, lan handia dago oraindik egiteke, kontsumitzaileari burutzen ari diren lana erakuste aldera.

Zer aurreikuspen duzue datorren uztari begira? Sagasti gehiago al daude aurten eta sagardogile gehiago batu al dira proiektura?

Uzta berriaren datuak hobekak izango direla aurreikusten dugu, nahiz eta abendura arte zifra zehatzik ez izan. Momentuz iragarri dezakegu 250 sagasti ezberdin ditugula eta 40tik gora sagardogilek egingo dutela Euskal Sagardoa. 115 sagar mota dira, guztira, izendapenean onartutako bertako sagar bariatateak, nahiz eta horietako 24 izan nagusiak.

Gainera, azken urteetako uztarik emankorrena izango dela esan dezakegu, 10 milioi sagar kilotik gora biltzea espero baita, behar dugun kopuruaren %80 inguru. Hala

ere, Kontseilu Arautzaileak haztutako kalitate baldintzak bete beharko dituzte Euskal Sagardora bideratutako sagar horiek; beraz, ezin dugu kopurua zehaztu oraindik. Bestalde, azpimarragarria da uzta aurreratu egin dela orokorrean; sagar asko dute sagarrondoek aurten eta, udako euriei esker, fruta asko handitu da.

Proiektu honen helburua hurrengo 15 urteetan euskal sagardo guztia bertako sagarrekin ekoiztea da. Honek sagasti kopuru handia eta baserritarrekin elkarlan estua dakar.

Bai, hala da. 200 hektarea sagasti gehiago beharko genituzke eta oraintxe ditugunak hobetu egin beharko lirateke

bertako sagar hutsez gure sagardoa egiteko. Hori guztia lortzeko, Gipuzkoako Foru Aldundiak plan sendoa eta laguntza-bide interesgarria jarri du martxan sagastia landatzeko. Hogeita bi hektarea sagasti berri jarri dira aurten diruz lagunduta eta eskaera gehiago egin dira. Baserritarrek sagardogileekin sagar hori saltzeko konpromisoa hartu behar dute, jatorri-deitura bideratzeko, eta ondoren, foru aldundien bitartez, sagastia landatzeko eskaera egin.

Zein helburu, aurreikuspen eta erronka dituzue hurrengo sagardo denboraldirako? Eta epe luzera?

Esan dezakegu lehen urte hau ona izan dela. Erremintak

eta elkarlana ezarri ditugu, eta hori zen zailena. Izan ere, proiektu hau urteetako lanaren fruitua da eta Euskadiko sagargile eta sagardogile elkarte guztien babesa jaso dugu, baita Gipuzkoako, Bizkaiko eta Arabako foru aldundien zein Eusko Jaurlaritzaren laguntza ere.

Hala ere, esan bezala, lan handia dago oraindik egiteke, kontsumitzaileari burutzen ari garen lana erakuste aldera. Produktuari zor diogun esfortzua da, milaka urteko historia eta indar handia baitu. Sagardoa garai berrietara egokitzea dagokigu orain, ikerketaren, berrikuntzaren eta garapenaren bitartez. Produktuari eta sektoreari zor genion bertako kalitatezko produktuaren alde egitea.

Local Digital Kit, un nuevo servicio para colocar tu negocio allí donde los clientes buscan

PAQUETE BÁSICO

Desde solo
165€/mes

1 WEB OPTIMIZADA

- Diseño adaptable
 - Escritorio
 - Tablet
 - Móvil
- Amigable con los motores de búsqueda (SEO)
- Amigable con el visitante / usuario

2 POSICIONAMIENTO EN BUSCADORES

- Posicionamiento orgánico (SEO)
- Optimización para resultados locales
- Campañas de SEM
- Google Maps

3 IMAGEN DE MARCA Y RETARGETING

- Campaña de imagen
- 10.000 impresiones/mes en la edición digital de El Diario Vasco (2018)
- Retargeting (10000 + 200000)
- Link building (Directorio de empresas)

* Ejemplos no incluidos. Promoción mínima de 5 meses según condiciones de contratación.

PAQUETE...

1 WEB OPTIMIZADA

- Diseño adaptable
 - Escritorio
 - Tablet
 - Móvil
- Amigable con los motores de búsqueda (SEO)
- Amigable con el visitante / usuario

2 POSICIONAMIENTO EN BUSCADORES

- Posicionamiento orgánico (SEO)
- Optimización para resultados locales
- Campañas de SEM
- Google Maps

* Ejemplos no incluidos. Promoción mínima de 5 meses según condiciones de contratación.

LOCAL DIGITAL KIT ES UN NUEVO SERVICIO QUE LANZA EL DIARIO VASCO

con el objetivo de situar a las PYMES guipuzcoanas en los lugares donde los consumidores locales buscan, compran y contratan en internet. Y además, demostrando los resultados.

Hoy en día, los usuarios buscan información de un servicio a través de la red, por lo que la presencia digital de un negocio resulta de vital importancia para poder captar nuevos clientes a nivel local. Local Digital Kit es un servicio enfocado a distintos sectores empresariales para los cuales podemos certificar que existe un número signifi-

cativo de búsquedas a nivel local en internet.

Es por esta razón que Local Digital Kit se lanza al mercado hostelero guipuzcoano para ofrecer una solución ante el reto de conseguir nuevos clientes a través de internet.

Local Digital Kit resulta de la suma de los siguientes servicios:

1. CREACIÓN DE UNA PÁGINA WEB OPTIMIZADA:

- Web responsive, adaptada a multidispositivo: PC, móvil, tablet..
- Amigable con los motores de búsqueda (SEO)
- Diseño orientado a la ac-

ción (llamar, reservar, enviar un email...)

2. POSICIONAMIENTO EN BUSCADORES:

- A través de campañas SEM (campaña de Adwords), SEO (posicionamiento orgánico), Geolocalización y dando de alta a tu negocio en Google My Business.

3. CAMPAÑA DE IMAGEN:

- Campaña publicitaria en el medio local líder, www.diariovasco.com, con más de 1 millón de páginas vistas en distintos formatos publicitarios online. Asimismo, se incluye una campaña de retargeting y

alta de la empresa en el Directorio de Empresas de Local Digital Kit, ubicado en la portada y subportadas de www.diariovasco.com.

Otra ventaja de Local Digital Kit es que es una herramienta que mide los resultados de la campaña de manera que cada cliente tendrá acceso a un panel de resultados en el que se reflejan datos como "clientes conseguidos a través del servicio", "número de visitas a la web", "número de clics de la campaña de comunicación", "llamadas/emails recibidos a través del servicio", etc.

Además, para el sector de hostelería/restauración,

Hoy en día, los usuarios buscan información de un servicio a través de la red, por lo que la presencia digital de un negocio resulta de vital importancia

Local Digital Kit se lanza al mercado hostelero guipuzcoano para ofrecer una solución ante el reto de conseguir nuevos clientes a través de internet

PAQUETE PREMIUM

Desde solo **220€/mes**

- 1. POSICIONAMIENTO EN BUSCADORES**
 - Posicionamiento orgánico (SEO)
 - Optimización para resultados locales
 - Campañas de SEM
 - Google Maps
- 2. WEB OPTIMIZADA**
 - Diseño adaptable
 - Escritorio
 - Tablet
 - Móvil
 - Amigable con los motores de búsqueda (SEO)
 - Amigable con el visitante / usuario
- 3. IMAGEN DE MARCA Y RETARGETING**
 - Campaña de imagen
 - 20.000 impresiones/mes en la edición digital de El Diario Vasco (120x600)
 - Retargeting (300x250 + 300x300)
 - Link building (Directorio de empresas)

PAQUETE ÉLITE

Desde solo **330€/mes**

- 1. WEB OPTIMIZADA**
 - Diseño adaptable
 - Escritorio
 - Tablet
 - Móvil
 - Amigable con los motores de búsqueda (SEO)
 - Amigable con el visitante / usuario
- 2. POSICIONAMIENTO EN BUSCADORES**
 - Posicionamiento orgánico (SEO)
 - Optimización para resultados locales
 - Campañas de SEM
 - Google Maps
- 3. IMAGEN DE MARCA Y RETARGETING**
 - Campaña de imagen
 - 20.000 imp/mes en diariovasco.com (120x600)
 - 140.000 imp/mes en la HOME de la edición digital de El Diario Vasco
 - Bloggazines (300x300) + Botón (220x130)
 - Retargeting (300x250 + 300x300)
 - Link building (Directorio de empresas)

Local Digital Kit ofrece varias posibilidades extras como:

- Creación de un dominio propio con el nombre del restaurante.
- Posibilidad de actualizar la carta en la página web tantas veces como el hostelero quiera.
- Sistema de Reservas 'Bookitit'. (Opcional)

Relacionado con este último punto, para aquellos establecimientos hosteleros que deseen activar el módulo de reservas Bookitit, su página web incluirá un calendario desde el cual los usuarios podrán tramitar su reserva. Mediante la aplicación online, el restaurante podrá gestionar

todas sus reservas, tanto las online como las telefónicas, incluir periodos vacacionales, establecer un límite de X reservas al día, mostrar los horarios, incluir el número de mesas/comensales disponibles... Todo ello permitirá que el establecimiento hostelero pueda llevar un control total de las reservas.

De igual forma, toda la información sobre este servicio, así como toda la información sobre los distintos paquetes que se pueden contratar (Básico, Premium o Élite) se puede encontrar en www.localdigitalkit.diariovasco.com o llamando al teléfono **943 410 831**.

Hostelería Gipuzkoa y la Federación Mercantil diseñan un modelo de gestión de compromiso para mejorar la competitividad de las empresas del sector



HOSTELERÍA GIPUZKOA, JUNTO A LA FEDERACIÓN MERCANTIL DE GIPUZKOA Y OPE CONSULTORES, y con la colaboración de la Diputación Foral de Gipuzkoa, ha redactado un informe, a través de un estudio realizado con cinco establecimientos hosteleros, para definir cómo debería cuidarse mejor el ambiente laboral.

El documento recoge el Modelo de Gestión de Compromiso para las empresas de los sectores de Hostelería y Comercio como una de las estrategias de mejora de la competitividad. En estos sectores, en los que los empleados están en constante relación con el cliente final, contar con un alto nivel de compromiso y de implicación con el proyecto empresarial resulta fundamental para la implantación de estrategias exitosas de competitividad y diferenciación.

El informe se ha hecho de forma conjunta porque ambos sectores disponen de características similares, ya que evolucionan estrechamente ligados al turismo. Además, uno de los grandes retos de los negocios tanto de Hostelería como de Comercio radica en seleccionar perfiles profesionales, retenerlos con proyectos de medio-largo recorrido (para disminuir el nivel de rotación) y desarrollarlos creando un compromiso mutuo, a largo plazo, entre la empresa y el trabajador.

Y aunque todas las empresas tienen como objetivo generar personas con altos niveles de compromiso, este es un concepto abierto a diferentes interpretaciones. En el caso de las empresas de los sectores de Hostelería y Comercio, una persona comprometida se traduce en lo siguiente: personas

El documento recoge el Modelo de Gestión de Compromiso para las empresas de los sectores de Hostelería y Comercio como una de las estrategias de mejora de la competitividad

orientadas al cliente y a los objetivos de la empresa, que trabajan en equipo y fomentan las relaciones de confianza dentro de la organización. Un trabajador comprometido es profesional y responsable, con inquietud por mejorar y aportar a la empresa, y que realiza su trabajo con pasión y sentimiento de pertenencia.

Para lograr este objetivo, el Modelo de Gestión diseñado

por Hostelería Gipuzkoa y la Federación Mercantil en colaboración con OPE Consultores pretende dar respuesta al objetivo compartido de desarrollar personas comprometidas con las empresas a las que pertenecen. Y lo hace a través de pautas de gestión específicamente orientadas a empresas y negocios de ambos sectores.

Para ello, en el informe se desarrollan los siguientes contenidos:

1. Perfil de los negocios de los sectores de Comercio y Hostelería en Gipuzkoa.

2. Personas comprometidas. Perfil del profesional requerido en los negocios de estos sectores.

3. Factores para la Gestión del Compromiso en el Comercio y la Hostelería.

4. Herramientas para la Gestión del Compromiso (incluyendo plantillas de trabajo y ejemplos de los sectores del Comercio y la Hostelería, así como cuestionarios que pueden ser rellenados tanto por los responsables de los establecimientos como por sus trabajadores, para poder identificar así las diferentes perspectivas).

El Modelo de Gestión del Compromiso y las citadas herramientas se podrán descargar a partir del 23 de octubre desde nuestra página web (página de Inicio) o, quien lo desee, podrá solicitarlo a través del email comunicacion@hosteleria-gipuzkoa.com.

El Casino Kursaal renueva sus instalaciones para adaptarse a los nuevos hábitos de la sociedad y atraer a un público más amplio

EL CASINO KURSAAL HA INAUGURADO ESTE MES SUS RENOVADAS INSTALACIONES. Tras ocho meses de trabajo, en el que se han reformado las cuatro plantas, el local presenta ahora un aspecto más luminoso, con un hall renovado, un ascensor de cristal, una sala de conciertos y cuarenta nuevas máquinas que se suman a las más de sesenta ya existentes. Se han incorporado asimismo más pantallas de televisión donde podrán verse carreras de caballo y partidos de fútbol en directo y apostar al momento.

En palabras de José González, director de la empresa Luckia Gaming Group a la que pertenece el Casino Kursaal, el principal objetivo de esta reforma es adaptarse a los nuevos hábitos de la sociedad, puesto que las instalaciones de este lugar de ocio habían quedado "anticuadas".

Con la idea de atraer todo tipo de público, también a los jóvenes, el proyecto se ha inspirado en los grandes casinos de Las Vegas, en los que más del 50% de las ganancias proceden de actividades no

lúdicas, es decir, de las que no implican apuestas ni máquinas. "Queremos que la gente pueda venir no solo a jugar, sino también a tomar un aperitivo o un cóctel y socializar con los amigos", comenta González.

Con vistas a este último objetivo, además de las reformas e innovaciones realizadas en el local, en el Casino Kursaal han programado una agenda cultural en la que predominan los conciertos que tendrán lugar en la misma sala donde, cada fin de semana, se realizan torneos de póker.



Con todo, desde el Casino esperan atraer así "a un público amplio. Donostiarra y guipuzcoanos, pero también turistas, complementando así una oferta de un territorio que es referente en cultura gracias al Festival de Cine o al Festival de Jazz, y también en gastronomía", asegura González.



15% DESCUENTO
PARA LOS TRATAMIENTOS DE
DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

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

TOLERANCIA CERO
CONTRA LAS PLAGAS



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



El Ayuntamiento de Donostia ofrece un servicio gratuito de corrección y traducción de textos a euskara

EL SERVICIO DE EUSKARA DEL AYUNTAMIENTO DE DONOSTIA comenzó en 2014 con el proyecto 'Merkataritzan eta Ostalaritzan ere euskaraz', cuyo objetivo es fomentar el uso del euskera en estos dos sectores. Desde entonces, se han visitado un total de 4.575 establecimientos en todo Donostia, de los cuales se han adherido al programa 1.246.

Una vez finalizada esta primera fase, el Servicio de Euskara quiere dar un paso más y trabajar en el paisaje lingüístico de los establecimientos. Es decir, que los carteles,

menús y todos los textos que quedan a la vista de los clientes estén también traducidos al euskara. Para ello, pone a disposición de los hosteleros y comerciantes un servicio gratuito de consulta, traducción y corrección de textos, así como subvenciones para colocar rótulos en euskara.

Respecto al servicio de traducción, los requisitos son los siguientes: la entidad o persona solicitante deberá tener la razón social en Donostia y la actividad a la que se refiere el texto deberá desarrollarse en el municipio. Además, el texto

a traducir o corregir deberá ser breve (1.000 caracteres) y tener difusión social.

En cuanto a las correcciones, el texto deberá tener igualmente difusión social y no sobrepasará los 9.000 caracteres. Además, no se admitirán solicitudes de corrección de textos traducidos por medio de traducción automática.

Las consultas, por último, pueden realizarse sin necesidad de cumplimentar una instancia, simplemente enviando un email a udala_euskara@donostia.eus

Por su parte, las cuantías de las subvenciones para co-

locar rótulos en euskara son las siguientes: por ponerlos en euskera, el 50% de la base imponible, sin que dicho importe sobrepase los 500 euros. Para rotular en euskera y castellano, la ayuda será del 20% de la base imponible, sin sobrepasar los 300 euros.

Cabe mencionar, asimismo, que el Servicio de Euskara incluye en su página web www.donostiaeuskaraz.eus un traductor de menús gratuito.

Para ampliar la información, podéis contactar con el Servicio en el **943 48 37 50** o en el enlace facilitado anteriormente.

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

[TRAVELLERS' CHOICE 2017]

Kontxako hondartza Europako onena gisa aukeratu dute



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

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

Talaso

Gym

Restaurante y Terrazas
Jatetxea eta Terrazak

Salud & Belleza
Osasuna & Edertasuna



Los beneficios del Mar
Itsasoko Uraren Onurak

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





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
- Complimentación 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.



Medidas para reducir el desperdicio alimentario

EL 20% DE LOS ALIMENTOS SE PIERDEN O SE DESPERDICIAN, SEGÚN LOS DATOS de la Comisión Europea, publicados por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria (DG Sante). Y el Fondo de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) considera que un tercio de la producción mundial de alimentos es objeto de desperdicio. En toda esta cadena, la hostelería sería responsable del 12% de desperdicio alimentario.

Ante esta situación la Unión Europea ha suscrito un compromiso de reducción sus-

tancial del desperdicio alimentario para el año 2030. Entre los objetivos comprometidos está el aumento de la donación de alimentos. En paralelo, la Unión Europea sigue dando pasos para promover la economía circular.

La FAO define el desperdicio alimentario como "el descarte de alimentos aptas para el consumo". Y para la Unión Europea, serían "los alimentos descartados por razones económicas, estéticas o por proximidad de fecha de caducidad, pero perfectamente comestibles y aptas para el consumo humano".

Además de la hostelería, responsable del 12% del desperdicio alimentario, el resto de sectores afectados son los propios agricultores y ganaderos (11%), industria agroalimentaria (19%), la red comercial (5%) y, sobre todo, los propios consumidores (53%)

En este contexto, HOTTREC, la organización empresarial que representa a Hoteles y Restaurantes, ha suscrito un acuerdo con la Federación de Banco de Alimentos y el grupo METRO para promover la donación de alimentos

y reducir así el desperdicio alimentario.

La hostelería y el desperdicio alimentario

La hostelería supone un pequeño porcentaje comparado con otros grupos en el problema del desperdicio alimentario, y además es uno de los más concienciados. El sector hostelero en la Unión Europea está compuesto por 1.8 millones de empresas, de las cuales el 91% son microempresas.

Entre las diferentes acciones que se pueden realizar para reducir la generación



La hostelería es responsable del 12% de desperdicio alimentario.

CONSEJOS Y ESTRATEGIAS

LA ORGANIZACIÓN EUROPEA DE LA HOSTELERÍA, HOTREC, ha creado una guía para ayudar a los establecimientos hosteleros, cualquiera que sea su tamaño, a reducir los niveles de desperdicio alimentario con una serie de sencillas recomendaciones.

1. Punto de partida: La preparación de los menús

No hay mejor forma de combatir el desperdicio alimentario que con una correcta planificación y definición de los menús. En este sentido, es recomendable revisar el número de platos de la carta para optimizar el número de productos expuestos al desperdicio alimentario. De igual forma, se puede utilizar un mismo producto para diferentes recetas.

También se recomienda establecer diferentes tamaños de platos según las necesidades de los comensales y, muy especialmente, contar con menús infantiles en lo que a tamaño de ración se refiere.

2. Selección y compra de productos

Cuando sea posible, utilizar productos locales y de temporada (así se facilita el contacto con los proveedores y distribuidores); y muy especialmente, es importante realizar un control de las fechas de caducidad y tenerlas presente en el día a día, así como comprobar que los paquetes no están dañados.

3. Almacenamiento de productos

Es muy importante realizar un control exhaustivo del stock, para ajustar lo máximo posible las necesidades que se van a tener, así como tener en cuenta el período del año. Se recomienda también optar por

productos contenidos en envases pequeños, fundamentalmente para no tener productos con envases abiertos durante largos periodos de tiempo, así como evitar la pre-producción de platos siempre que sea posible. Y de forma genérica, utilizar técnicas de envasado al vacío y congelación.

4. La cocina y la elaboración de platos

Definir con exactitud las cantidades de ingredientes de cada plato y ajustar las porciones a las necesidades de los clientes; promover las propiedades organolépticas y la calidad del plato por encima de la cantidad; evitar guarniciones innecesarias o demasiado opulentas; manipular/cocinar el producto bruto cuando sea posible para reducir las pérdidas; emplear los excedentes de cocina de determinados productos, como es el caso de los vegetales, para elaborar otros platos, como caldos o sopas; emplear el equipo de cocina más adecuado y más eficiente, como por ejemplo peladores más precisos.

5. Aborda el problema con tus clientes

El problema del desperdicio alimentario es un asunto que concierne tanto a los hosteleros como a los clientes: informa a los clientes sobre el tamaño de las raciones y ajústate a sus necesidades; ofrece diferentes tamaños de platos y permite a tus clientes suprimir algunos platos de los menús; y sé flexible con aquellos clientes que, por gustos personales, quieran suprimir algún ingrediente de un plato.

6. Después del servicio

En este punto, se destacan dos acciones clave: utilizar productos no vendidos o cuya fecha de caducidad esté próxima como comida para el personal del restaurante; emplear productos excedentes de la cocina, como verduras y pan, para hacer otras elaboraciones (tostadas, sopas, caldos, purés, etc.).

7. Reutilización y reciclaje de alimentos

Este tipo de acciones tienen un marcado carácter solidario y de protección del medio ambiente. Entre ellas, podemos donar a organizaciones benéficas y bancos de alimentos productos cuya fecha de caducidad esté próxima y que aún sean seguros de consumir, especialmente aquellos alimentos que no se prevea su uso antes de su caducidad.

De igual forma, algunos productos pueden ser usados como alimento para animales. Y algunos residuos alimentarios pueden ser retirados y reciclados por empresas dedicadas a la producción de abonos o para la producción de energía de biomasa.

8. Consejos para buffet y bebidas

En el caso de disponer de un servicio de buffet, se recomienda evitar poner el pan al principio del recorrido. Con ello se contribuirá a un mayor aprovechamiento de los productos del buffet, que por lo general no pueden ser reutilizados; revisar con regularidad el consumo de los clientes para ajustar la producción del buffet y no reponer el buffet en el último cuarto de hora.

de desperdicios alimentarios, destacan las siguientes; prevención mediante la gestión y la planificación; redireccionar los excedentes a la donación; utilización de los residuos en usos industriales y aprovechamiento de los residuos orgánicos para elaborar compostaje.

En todo caso, la gestión activa en favor de la reducción del desperdicio alimentario tiene elementos positivos para la empresa, como la mejora de la gestión de stocks, ahorro de costes, y mejorar la reputación corporativa a través del compromiso con la sostenibilidad. En ocasiones, las donaciones pueden conllevar deducciones e incentivos fiscales.

¿Hay cantera en Gipuzkoa de jóvenes cocineros?

POR MIKEL CORCUERA Y ANXO BADÍA

SERÍA ALGO SIMPLISTA, SIN APORTAR DATOS CONCRETOS, RESPONDER POSITIVAMENTE a esta pregunta, pero todo apunta a que sí. Cifrándonos a nuestro territorio histórico y a los profesionales que son hoy el relevo natural de esa legión de cocineros creativos. Y tan sólo (por supuesto que no estarán todo los que son) los de una edad inferior, rondando aproximadamente las treinta y cinco primaveras o menos (por poner un listón de edad), que no es impedimento para tener en cuenta a otras generaciones que ya eclosionaron anteriormente.

Comenzando por nuestra costa oriental nos detenemos en Hondarribia, donde hay buenos ejemplos como **Martín Merino**, el multipremiado en concursos de pintxos de vanguardia; el Bar Sardara o la cocina sincera y sin dobleces de **Jon Etxeberria Theys** de restaurante de la bodega de Txakoli Hiruzta. Y por supuesto una de las novedades más potentes del último año, la reapertura del restaurante Arraunlari (ahora con el añadido de Berri). Al frente de su cocina dos cocineros jóvenes, pero más que preparados, son los responsables de esta aventura remando contra el vendaval de la informalidad: **Aitor Amutxastegi** y **Jon Couso Apeztegia**. Estos

dos entusiastas -en brevísimo espacio de tiempo- están dejando su impronta. Con una culinaria cuidada, perfeccionista, de una honradez total del producto. Con amor por las raíces pero sin hacerle ascos a las técnicas más punteras. Con un bagaje cultural gastronómico riguroso que da lugar a platos históricos felizmente versionados. Imprescindible, por supuesto, detenernos en Donostia con nombres tan oportunos como la cocinera **Maite Partido**, hasta hace poco en el reconvertido para la causa gastronómica Zibbibo Gastroleku y actualmente directora de CB catering y MConcept; Iñigo Olmedo, chef de brillante currículum, hoy al frente de la cocina genuina y popular de El Pescaito de la Bahía de Cádiz; el imaginativo **Carlos Nuez** dirigiendo los fogones del Oquendo, y que dejó su sello en el interesante Xera de Errenteria (hoy al mando de su cocina quien fuera su segundo otro joven de fuste, como es **George Brezeanu**); así como **Ismael Iglesias Esquivias** (durante años chef del Cata4), que ha montado recientemente el exitoso y atractivo "Rita", en Atotxa. Sin dejarnos en el tintero dos paradas de inexcusable cumplimiento: Bar restaurante Zazpi, en pleno centro, y Galerna Jan Edan en Gros. El primero se ha convertido en muy poco tiempo (desde 2014) en una



Galerna:
Jorge Asenjo y Rebeca Barainca



Rubiorena:
Urki Balerdi y Lizbeth Valladares

cita gastronómica imprescindible. Al frente, la joven pareja formada por la dinámica Maite Mujika, al mando de la sala, y el chef **Paul Arrillaga**. Este último comenzó a apasionarse por la cocina con apenas 16

años, cuando ya intuíamos en él maneras de auténtico crack. Posee una trayectoria envidiable tras su paso por establecimientos de mucha enjundia. Ahora pone en valor todo lo aprendido, realizando

en este verdadero gastrobar una culinaria primorosa, delicada, y muy personal, con excelentes materias primas y elaboraciones modernas pero con sólidas bases de siempre, en la que destacan los soberbios guisos, de un exquisito sabor hogareño pero de gran ligereza, o sea, al gusto de hoy. Además, con puntos de cocción de una consumada técnica. Propuestas tanto en formato mayor como el de su destacada cocina en miniatura, que ha acaparado múltiples premios.

En cuanto al restaurante Galerna Jan Edan (Inaugurado el 29 de julio de 2016), comandado por la muy joven y experta pareja formada por

el segoviano **Jorge Asenjo y Rebeca Barainca** de Ciudad Real, pero desde hace tiempo guipuzcoanos adoptivos. La culinaria de esta casa es fiel reflejo de la personalidad de sus autores. Moderna y creativa, emocional pero a la vez técnica y compleja, de presentaciones virguerías y deudoras del sabor (o sea, muy rica). Mestiza pero a la vez enraizada y no solo de lo vasco, si no teñida de los orígenes culinarios de ambos chefs, o sea Castilla y la Mancha. Y sobre todo, con un estilo apasionado, sin concesiones a la galería.

Y paseando por el Goierri nos ha entusiasmado todo un refrescante soplo de aire fresco culinario en

la caprichosa población de Arama en el Aramako Ostataua, con una opción como la de **Anne Otegi**, una joven cocinera autodidacta que también ha encontrado su propia etiqueta que denomina "cocina equilibrada", pero sin que ello conlleve encorsetarse en unas normas o unas restricciones culinarias o conceptuales. Más bien todo lo contrario. No lejos de aquí en Beasain, el veterano restaurante Rubioren, que han comenzado a dirigir desde hace poco más de un año el chef treintañero zeraindarra **Urki Balardi** y su compañera, Lizbeth Valladares, tan acogedora en sala. Se trata de un cocinero incon-

formista, sencillo, humilde y autocrítico con lo que hace; innovador descarado, respetando las bases tradicionales de la cocina que ha mamado de las etxekoandres de su casa, en su caserío Zabalegi natal, pero que aprovecha sin límites las técnicas más actuales. Un espíritu sensible y refinado como pocos. Y no nos olvidamos de esa legión de jóvenes chefs "exiliados". Como representación de todos ellos, el creativo **Sergio Humada**, hijo de otro gran cocinero como es Juan Mari Humada y nieto de una guisandera de época, Silvi Hidalgo, hoy al frente de unos fogones de enorme postín, los del Via Veneto barcelonés.



SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

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

sgae

La ruta 'Gastro Donosti' de Mahou-San Miguel, todo un éxito

ENTRE EL 1 Y EL 12 DE OCTUBRE SE HA CELEBRADO EN LA CAPITAL GUIPUZCOANA la iniciativa 'Gastro Donosti', un itinerario gastronómico organizado por Mahou-San Miguel en colaboración con Hostelería Gipuzkoa y compuesto por veinte restaurantes que ofertaron un menú cerrado y maridado con cerveza por un precio máximo de 25 euros.

Enmarcada bajo la iniciativa Food Explorers, la marca cervecera quiso así reforzar su apuesta por la gastronomía de Euskadi y responder a las necesidades de un consumidor que evoluciona de los 'Bares con Tapas' hacia los 'Restaurantes con Menús'. Del 1 al 12 de octubre, estos veinte restaurantes ofrecieron un menú cerrado para todo aquel que quisiera disfrutar de las especialidades y esencia de una cocina multisensorial.

Durante la presentación de la iniciativa en la sede de Hostelería Gipuzkoa, Iñaki García, Field Manager Regional de Mahou-San Miguel, afirmó que "Gastro Donosti ha sido un modelo de experiencia culinaria que incluía una nueva forma de relación con el cliente, un nuevo universo formado por los hosteleros, los consumidores y la oferta gastronómica local, acompañado, como no podría ser de otra manera, por cerveza".

Para llevar a cabo la tarea de diseño y elaboración del menú exclusivo ofrecido en los veinte establecimientos, los hosteleros contaron con un asesor gastronómico que



La iniciativa 'Gastro Donosti' fue presentada en Hostelería Gipuzkoa.

les aconsejó a la hora de crear una oferta culinaria diferente, adaptada a cada restaurante y adecuada al perfil de su clientela.

Una vez finalizada la iniciativa, muchos de los responsables de los citados establecimientos confirmaron que 'Gastro Donosti' ha sido todo un éxito y ha tenido una estupenda acogida entre el público guipuzcoano.

Los hosteleros contaron con un asesor gastronómico que les aconsejó a la hora de crear una oferta culinaria diferente, adaptada a cada restaurante y adecuada al perfil de su clientela.

LOS CITADOS VEINTE RESTAURANTES FUERON:

- > Itxaropena
- > Ubarrechena
- > Raviolina
- > Munto
- > Ttun ttun
- > Mesón Martín
- > Avenida XXI
- > Etxaide 4
- > Xibaris
- > Txindoki
- > B Siete
- > Yakiniku
- > Punta Sal
- > Labrit
- > Capricho
- > Aldanondo
- > Mil catas
- > Boulevard 9
- > Kiki
- > La venta de Curro

Cursos gratuitos de camareros de piso dentro del programa Jabe Izan



FOMENTO SAN SEBASTIÁN, EN EL MARCO DEL PLAN DE IMPULSO ECONÓMICO DONOSTIA- SAN SEBASTIÁN UPI, y con la cofinanciación del Fondo Social Europeo y la colaboración del Grupo CEI, oferta dos nuevos cursos de Camarero/a de Piso dentro del programa Jabe Izan.

La primera formación comenzará el 23 de octubre de 2017 y finalizará el 13 de noviembre de 2017, en horario de 8:30 a 13:30 horas, y se impartirá en las instalaciones del Grupo CEI en la calle Zubieta 54. Por su parte, el segundo curso tendrá lugar del 14 de

noviembre al 11 de diciembre, en el mismo horario y en el mismo lugar. Cabe destacar, asimismo, que ambos cursos incluyen procesos de selección de empleo en hoteles de Donostialdea.

Jabe Izan es un programa destinado a jóvenes menores de 30 años que incluye itinerarios formativos para la mejora de la empleabilidad y el desarrollo de perfiles profesionales altamente demandados en los sectores de Hostelería, Turismo y Sectores Emergentes de la ciudad.

Los cursos que se imparten dentro de este programa tienen como objetivo desarrollar itinerarios formativos de alta

empleabilidad para la obtención de perfiles profesionales demandados en los citados sectores, así como para apoyar la contratación en los mismos.

Cabe destacar, además, que Jabe Izan se encuentra cofinanciado por el Fondo Social Europeo en el marco del Programa Operativo de Empleo Juvenil 2014-2020, para el "Proyecto para la mejora de las aptitudes y competencias profesionales de las personas jóvenes y Donostia Jabe Izan".

Para más información sobre los cursos de camareros de piso, podéis contactar con Ana en el teléfono **943 431 253** o escribir un email a gestioncursos@grupocei.net.



GANBOA
Centro Gráfico

www.ganboa.com

*impresores
por naturaleza*





Foto Canofotospots

‘Cómete la Behobia’, una iniciativa para fortalecer la carrera y vincularla a nuestra gastronomía

EL DOMINGO 12 DE NOVIEMBRE SE CELEBRARÁ LA 53ª EDICIÓN DE LA BEHOBIA-SAN SEBASTIÁN. Más de 30.000 corredores participarán en esta carrera que atraerá hasta nuestra provincia a atletas de distintos puntos de España, Francia y otros países.

Lejos de ser una simple carrera, la Behobia-San Sebastián es un sentimiento forjado desde hace muchos años en la ilusión, en las sensaciones y en el esfuerzo de miles de atletas, así como en

la acogida de una tierra que entiende el deporte, que lo valora y que sabe disfrutar de él. Por eso, queremos que todas esas personas que visitarán Gipuzkoa ese fin de semana disfruten de toda nuestra cultura, incluyendo la gastronomía.

Para ello, desde Hostelería Gipuzkoa, con el apoyo de Fomento San Sebastián (en el marco del Plan DonostiaUP) y el Club Deportivo Fortuna, hemos organizado la iniciativa

‘Cómete la Behobia’, que tiene como objetivo fortalecer la carrera y vincularla a nuestra gastronomía, para que los atletas y sus acompañantes acudan a nuestros restaurantes tradicionales y conozcan nuestras propuestas gastronómicas de primera mano.

La iniciativa, a la que se han apuntado treinta y dos establecimientos de diferentes puntos de nuestro territorio, consiste en realizar un 15% de descuento a cada corredor

y en una sola comida o cena, desde el viernes a mediodía hasta el lunes a mediodía.

De esta manera, los corredores disfrutarán de dicho descuento, mientras que los establecimientos que participan en la promoción ‘Cómete la Behobia’ obtendrán las siguientes ventajas:

1. ATRAER NUEVOS CLIENTES

Aunque el fin de semana de la carrera hay determinados

Desde Hostelería Gipuzkoa, con el apoyo de Fomento San Sebastián (en el marco del Plan DonostiaUP) y el Club Deportivo Fortuna, hemos organizado la iniciativa 'Cómete la Behobia', que tiene como objetivo fortalecer la carrera y vincularla a nuestra gastronomía

Establecimientos que toman parte en la iniciativa

Los treinta y dos establecimientos que tomarán parte en la iniciativa y que disfrutarán de las ventajas citadas son los siguientes:

> Sidrería Gaztañaga	(Andoain)
> Zinema corner	(Donostia)
> Restaurante Zumeltzegi	(Donostia)
> La Rebotika	(Donostia)
> Abakando	(Donostia)
> Mala Gissona Beer House	(Donostia)
> Bideluze Garibai	(Donostia)
> Te Txotx Gourmet Albiztur Sagardotegia	(Donostia)
> Regatta	(Donostia)
> Basotxo	(Donostia)
> Mil Catas	(Donostia)
> Drinka	(Donostia)
> La Mera Mera	(Donostia)
> Haritza 22	(Donostia)
> Labrit	(Donostia)
> Kostalde	(Donostia)
> Bully	(Donostia)
> Padthaiwok	(Donostia)
> La venta de Curro	(Donostia)
> Bideluze Plaza Gipuzkoa	(Donostia)
> Cervecería Duit	(Donostia)
> Ondarribi	(Hondarribia)
> Txantxangorri	(Hondarribia)
> Hondar	(Hondarribia)
> Cantina San Marcial	(Irun)
> Gaztelumendi-Antxon	(Irun)
> Altzola taberna	(Irun)
> Larre Jatetxea	(Lasarte-Oria)
> Gurutze Berri	(Oiartzun)
> Tximista Sagardotegia	(Ordizia)
> Hirualde	(Tolosa)
> Pizzeria Marina	(Zumaia)

puntos que siempre están llenos de gente, lo cierto es que los visitantes no se reparten por todo el territorio. De esta manera, con el atractivo del 15% de descuento, muchos corredores acudirán a res-

taurantes y a zonas a las que quizá no tenían pensado ir.

2. NO SOLO A LOS CORREDORES

Además, aunque los tickets sean canjeables solamente



Foto Canofotosports

para los corredores, es probable que muchos de ellos acudan a comer con un grupo más amplio de personas.

3. NOTORIEDAD Y PUBLICIDAD PARA TU LOCAL

Por otro lado, es esta una estupenda oportunidad para que la gente conozca establecimientos a los que tal vez no había acudido previamente y a los que podrá volver después. Asimismo, el nombre de todos aquellos estable-

cimientos que se apunten a 'Cómete la Behobia' aparecerá en el folleto que se repartirá a los más de 30.000 corredores, además de en una inserción publicitaria en el Diario Vasco y en la rueda de prensa de presentación de la acción.

4. APOYAR LA BEHOBIA

Una carrera que, año tras año, llena nuestras calles y plazas de gente dispar, posicionando San Sebastián como un destino singular.

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

El acuerdo de colaboración supone un importante apoyo a Hostelería Gipuzkoa, que se destinará fundamentalmente a la mejora de la contratación del sector y al emprendimiento y consultoría de negocio

EL ACUERDO DE COLABORACIÓN SUSCRITO POR EL CONCEJAL DE PROMOCIÓN ECONÓMICA, Comercio, Hostelería y Turismo del Ayuntamiento de San Sebastián, Ernesto Gasco, y el presidente de Hostelería Gipuzkoa, Mikel Ubarrechena, se inscribe en el marco del Plan de Impulso Económico Donostia-San Sebastián UP! 2017, que tiene como objetivo general la mejora del tejido económico de la ciudad y el impulso a sectores estratégicos, como es el caso de la hostelería.

Tres áreas de actuación
El convenio incide en tres

ámbitos de actividad fundamentales. El primero es el de fomentar la creación y consolidación de empleo mediante la captación, intermediación y gestión de las ofertas de empleo del sector hostelero, así como otras acciones vinculadas al impulso del empleo. Asimismo, se incorporarán puntualmente las mejoras necesarias a nivel de TICs, para la adecuación de este servicio.

Dentro de este primer ámbito se impulsará además la contratación de gente joven dentro del proyecto Jabe Izan (Programa Operativo de Em-

pleo Juvenil 2014-2020) para la mejora de las aptitudes y competencias de las personas jóvenes en Donostia.

La segunda área de trabajo se centrará en el emprendimiento y consultoría de negocio, apoyando el desarrollo de proyectos de personas emprendedoras vinculados a la hostelería mediante un apoyo cualificado y formación específica del sector, así como asesoramiento experto que la Asociación puede proveer. Dicho asesoramiento deberá estar coordinado con los Servicios de Emprendimiento de Fomento

de San Sebastián. Por otro lado, se realizarán acciones de consultoría de negocio a empresas constituidas.

Por último, el convenio recoge la promoción del sector hostelero, enfocado a la realización de acciones de promoción a lo largo del año con el objetivo de dinamizar el sector.

Seis años de trayectoria común

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



Europar Batasuna
Europako Gizarte Funtsa
EGFk zure etorkizunean inbertitzen du

Unión Europea
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

donostiasustapena
fomentosansebastián

DESARROLLO ECONÓMICO DE SAN SEBASTIÁN
DONOSTIAKO GARAPEN EKONOMIKOA
SAN SEBASTIAN ECONOMIC DEVELOPMENT

donostia UP!
san sebastián

GARAPEN EKONOMIKOAREN ETA BERRIKUNTZAREN SUSTAPENA 2016
IMPULSO AL DESARROLLO ECONÓMICO Y LA INNOVACIÓN 2016
PROMOTION OF ECONOMIC DEVELOPMENT AND INNOVATION 2016



Las ventajas de ser socio

SER SOCIO DE HOSTELERÍA 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, auditoria energética...
- Enviamos información continua sobre normativas y promociones sectoriales.

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

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

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

Otoño gastronómico en San Sebastian Region

Con la llegada del otoño, San Sebastian Region se llena de citas gastronómicas ineludibles para disfrutar de todo el territorio. Materia prima de primera calidad, el buen hacer de los mejores cocineros y las singulares localidades del territorio son los ingredientes perfectos para estas celebraciones por todo lo alto alrededor de la gastronomía.



> SEMANA DE LA SIDRA

El Caserío Lagar Igartubeiti acoge la 16 edición de la Semana de la Sidra. Durante esta edición, a lo largo del fin de semana, y de la mano de San Sebastian Explore Region, nos visitará la Cider Truck, en la que se podrá degustar sidra y productos Bertatik Bertara de los baserritarras locales. Del 4 al 13 de octubre en Ezkio-Itsaso

> **SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA**, el mejor evento de gastronomía del mundo, donde se congregan los mejores cocineros y chefs del momento. Este año, edición centrada en la exótica y sa-

brosa cocina india. Del 8 al 11 de octubre en Donostia.

> **JORNADAS MICOLÓGICAS**, Fiesta gastronómica alrededor de las setas. Del 18 al 21 octubre en Tolosa.

> **SEMANA DEL BACALAO**, El bacalao es el protagonista principal de esta semana llena de actividades; concurso de pintxos de bacalao entre bares, animación callejera, mercado extraordinario, juegos de madera para niños, concurso de bacalao al pil-pil, sidra, bacalao en menú o carta de restaurantes. Del 9 al 22 de octubre en Hernani.

> COSTA GASTRONÓMICA.

Oportunidad única para llevar a cabo experiencias gastronómicas relacionadas con los embajadores de la zona: pulpo en Zumaia, el txakoli en Getaria, el besugo en Orio y el queso en Aia. Del 13 al 15 de octubre.

> JORNADAS GASTRONÓMICAS DE DEBAGOIENA.

Una oportunidad única para degustar menús especiales con productos de la comarca y de la estación, realizar visitas guiadas, visitar ferias y mucho más. Del 20 octubre al 10 diciembre en Debagoiena.

> **DIA DE LA SAL**, Una jornada festiva llena de acti-

vidades alrededor de este producto imprescindible para la gastronomía, la sal. El 22 octubre en Leintz Gatzaga

> **TOLOSA GOXUA**. Tolosa se convierte en la capital del dulce con esta Feria extraordinaria donde los principales protagonistas son los conocidos confiteros y pasteleros de la zona. El 28 octubre, en Tolosa

> **CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESOS DE EUSKAL HERRIA**, reconocido concurso de quesos de pastor de toda Euskal Herria, una cita ineludible para los amantes del queso. El 28 de octubre en Idiazabal.



> **ARDIKI EGUNA**, una fiesta rural en la que se ensalzan dos de los más tradicionales productos gastronómicos de la zona: el queso de Aralar y los mondejús. 29 de octubre en Zaldibia

> **FIESTA DE LA MORCILLA**, la morcilla es la protagonista de esta fiesta llena de degustaciones, exposición y venta de este manjar de la zona. 4 de noviembre en Beasain

> **TXERRI AZOKA**, con exposición y venta de productos relacionados con el cerdo. 5 de noviembre en Mutiloa

> **TRIPONTZIAK**, Del 10 al 26 de noviembre



> **SEMANA DE LA ALUBIA**, una gran fiesta alrededor de la conocida alubia de Tolosa que ha obtenido el reconocimiento por sus características culinarias en el escenario gastronómico de Euskadi. Concurso gastronómico, feria especial, degustación de alubias, innovaciones gastronómicas... 18 de noviembre en Tolosa

> **FIESTA DE LA CHULETA**. Tolosa se convierte durante estos días en una "gran parrilla" donde los principales asadores tolosarras salen a la calle para disfrutar del típico menú de asador: chuletón, pimiento, cogollos, jamón,



espárragos, queso, y los postres típicos tolosarras, tejas, cigarros y xaxus. Del 8 de diciembre al 10 de diciembre en Tolosa

> **SAGARDO APURUA**. El Boulevard de San Sebastián se convierte por unos días en una antigua sidrería con forma de caserío donde se llevarán a cabo diferentes actividades. Del 6 al 10 de diciembre en Donostia.

> **DÍA DE LA GILDA**, gildas a un euro en numerosos establecimientos de Gipuzkoa para potenciar este tesoro culinario. 16 de diciembre en todo el territorio.

PARA MÁS INFORMACIÓN

San Sebastian Region
Alameda del Boulevard, 6
20003 Donostia-San Sebastian
T. 943 41 5 151
943 41 51 53
turismo@sansebastianregion.com

on egin



DECANO DE LA PRENSA GUIPUZCOANA www.diariovasco.com

EL DIARIO VASCO

V. REDES SOCIALES: UNA NUEVA FORMA DE CONOCERSE

LA REAL SOCIEDAD APUESTA POR LA CANTERA

Uno de cada dos guipuzcoanos, según las



India, país invitado de San Sebastian Gastronomika 2017

DEL 8 AL 11 DE OCTUBRE, LA GASTRONOMÍA MUNDIAL SE HA REUNIDO en San Sebastián para celebrar una nueva edición de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country. El congreso ha descubierto en esta edición los secretos culinarios de India mediante una vasta representación de cocineros y productos.

En su edición número 19, Gastronomika ha fijado su mirada en India, un país que es comparado por muchos con todo un continente, por la gran cantidad de culturas que conviven en él. Así, han estado presentes en Donostia algunos de sus cocineros más relevantes y dándonos la opción de degustar sus productos más conocidos, como el tandoor, el biryani, el curry... La enorme diversidad culinaria de este país ha recalado en San Sebastián para presentar una cocina de miles de años de antigüedad, con un caudal inmenso de conceptos y técnicas.

El amplio programa de actividades ha vuelto a incluir la posibilidad de degustación en directo desde el auditorio, así como la presencia de las mejores empresas del sector en el Market, las ponencias de los más laureados cocineros nacionales e internacionales y la interacción con quienes se han acercado al Kursaal.



Gaggan abandera el aterrizaje de India en Donostia

Gaggan Anand, el chef del Gaggan (Bangkok), reconocido como mejor restaurante de Asia según The 50 Best Restaurants ha estado presente en Gastronomika acompañado de 14 colegas y compatriotas para mostrar la diversidad culinaria de India. Cerca de 50 estrellas Michelin, incluidos los chefs del tercer y cuarto mejor restaurante del mundo (Joan Roca y Mauro Colagrosso), completaron un programa con novedades y sorpresas.

El desembarco del país asiático estuvo acompañado, como cada año, con la programación de charlas y demostraciones de cerca de 30 de los más renombrados chefs del país. Entre ellos, Joan Roca (El Celler de Can Roca***), Carme Ruscalleda (Sant Pau***), Dani García (Dani García**), amén de los miembros del comité técnico Hilario Arbelaitz (Zuberoa*), Elena y Juan Mari Arzak (Arzak***), Martín Berasategui (Martín Berasategui***), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz**), Pedro Subijana (Akelarre***)

y Josean Aluja (Nerua*). No han faltado tampoco al congreso Jesús Sánchez (Cenador de Amós**), Toño Pérez (Atrio**), Fina Puigdevall (Les Cols**), Nacho Manzano (Casa Marcial**), Ricard Camarena (Ricard Camarena*), Nandu Jubany (Can Jubany*), Pepe Solla (Casa Solla*), y Álvaro Garrido (Mina), entre otros grandes de la cocina estatal

Nuevos nombres en formatos novedosos

Además de las ponencias individuales, Gastronomika ha apostado por la interacción

con dos charlas tematizadas y en grupo. Así, José Antonio Rivera (Chef Rivera, La Coruña), Fran López (Villa Retiro*, Tarragona), Diego Gallegos (Sollo*, Málaga) y Roberto Ruíz (El Frontón de Tolosa) se pusieron manos a la obra en los fogones para contrastar los productos de cada una de sus regiones, con un punto en común: la defensa de la materia prima de proximidad. El resultado fue una charla interactiva y pedagógica que llevaba por título "Chefs de territorio".

De igual forma, tres 'gurús' del vino y la bebida disertaron sobre la importancia del servicio en una charla conjunta. Fueron el coctelero Javier de las Muelas (Dry Martini, único bar español entre los 100 mejores bares del mundo según Drinks International Magazine) y los sumillers Josep Roca (El Cellar de Can Roca) y Ferran Centelles (ex Bulli), quienes lideraron el coloquio "Servir. El arte supremo". La sección "Chef a seguir" celebró su segunda edición y centró sus miradas en el tinerfeño Safe Cruz y su restaurante Gofio by Cicero Canary, de Madrid.

El programa de actividades ha vuelto a incluir la posibilidad de degustación en directo desde el auditorio, así como la presencia de las mejores empresas del sector, y las ponencias de los más laureados cocineros nacionales e internacionales

La perla internacional

Aunque centrada en India, la presencia internacional dejó espacio para dos ponencias de excelencia firmadas por sendos chefs de reconocido prestigio. El portugués José Avillez (Belcanto**, Lisboa) volvió a Donostia tras su visita en 2015 y el argentino Mauro Colagreco, a los mandos de Mirazur** (Menton, Francia), hizo lo propio tras un lapso de cinco años y cerró el congreso con una demostración de su cocina, que ha situado al restaurante que lidera como el cuarto mejor del mundo según The 50 Best Restaurants.



Michel Bras, Premio Homenaje de Gastronomika 17

En el capítulo de reconocimientos, Michel Bras, el genio de Gabriac recibió el Homenaje de San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2017 por "haber creado una escuela singular absolutamente viva a día de hoy en todo el planeta". También fue premiado el director de sala Louis Villeneuve (Hotel de Ville, Lausanne, Suiza), quien recibió el Guerdón de Oro y Nick Lander (Financial Times), mientras que el Premio de Periodismo Gastronómico Pau Albornà fue para Nick Lander.

Bras (Bras***, Laguiole, Francia) es un chef hecho a sí mismo, un cocinero que tomó el relevo generacional en los fogones para cocinar su territorio. Los organizadores del congreso explicaron que "Bras ha creado una escuela singular absolutamente viva a día de hoy en todo el planeta a partir del amor por la naturaleza, que ha influenciado a muchos de los mejores cocineros actuales." El francés acudió a San Sebastián el lunes 9 de octubre para recibir el homenaje y compartir experiencias desde el escenario del palacio Kursaal.

También fue de origen francés el receptor del IX Premio Guerdón de Oro. La distinción que Gastronomika dedica al mundo de la sala y el vino, y que en 2016 fue para Gerard Basset (sumiller de Hotel Terra Vina. Reino Unido), recayó en esta ocasión en el director de sala Louis Villeneuve. En 1975 entró para dirigir la sala del restaurante del Hotel de Ville (Lausanne, Suiza) y, desde entonces ha trabajado para los cuatro chefs que se han sucedido en el establecimiento, bajo el axioma de "siempre hay algo que mejorar". Más que un premio, el congreso quiso reconocer "a quien ha sido y es uno de los grandes ejemplos de la dirección de sala en la historia culinaria contemporánea en su máximo esplendor".

El tercer premio del congreso, el que destaca al mejor periodista gastronómico del año, fue a manos de Nick Lander, del diario inglés *The Financial Times*. Lander lleva desde 1988 escribiendo de gastronomía internacional en el prestigioso periódico británico, y es también autor de dos libros de cocina y asesor en materia de hostelería y restauración de varias y prestigiosas entidades (British Museum, The Royal Albert Hall...), currículum suficiente según el jurado para otorgarle el V Premio de Periodismo Gastronómico Pau Albornà i Torras.





FORMACIÓN

PRESTAKUNTZA



Ikastaroak %100 diru-laguntzarekin CURSOS 100% SUBVENCIONADOS

INICIOS A PARTIR DE OCTUBRE

CURSO	LUGAR
Certificado de Profesionalidad – OFICIAL Operaciones básicas de restaurante y bar - 210h. *	Ceii IRUN
Recepción y atención al cliente - 65h.	Ceii IRUN
Gestión del bar-cafetería - 60h.	Ceii IRUN
Inglés: Gestión comercial - 200h.	Ceii IRUN
Francés: Gestión comercial - 200h.	Ceii IRUN
Servicio en restaurante y bares - 35h.	Ceii IRUN
Certificado de Profesionalidad – OFICIAL Operaciones básicas de cocina - 270h. *	Ceii DONOSTIA
Recepción y atención al cliente - 65h.	Ceii DONOSTIA
Gestión del bar-cafetería - 60h.	Ceii DONOSTIA
Servicio en restaurante y bares - 35h.	Ceii DONOSTIA
Gestión de la restauración - 100h.	ASOC. HOSTELERIA
Gestión del bar-cafetería - 60h.	ASOC. HOSTELERIA
Gestión de alérgenos en el sector de la restauración - 50h.	ASOC. HOSTELERIA
Inglés: Gestión comercial - 200h.	ASOC. HOSTELERIA
Francés: Gestión comercial - 200h.	ASOC. HOSTELERIA

*Se realizarán también 80horas más de prácticas en una empresa del sector de hostelería



Ceii ZUBIETA.- Zubieta 54, bajo – 20007 DONOSTIA.
Ceii IRUN.- Juan de la Cruz 2, bajo – 20302 IRUN.
Asoc HOSTELERIA.- Almortza 2 – 20018 DONOSTIA.

Ana Mediero 943 43 12 53

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa quiere dar la bienvenida a los nuevos asociados y desearles todo lo mejor en sus negocios.

A continuación os presentamos a algunos de ellos.

Nuevos asociados



> ANAIK, Bar	ANDOAIN
> ARDANDEGI, Bar Rte.	DONOSTIA
> ARIMA Hotel	DONOSTIA
> BIKOTE, Cafetería	DONOSTIA
> CENTRO SOCIAL IDIAQUEZ, Bar	DONOSTIA
> CIRILO BERRI, Bar	DONOSTIA
> GU SAN SEBASTIAN	DONOSTIA
> HOGAR DEL JUBILADO	DONOSTIA
> LAS VEGAS, Bar	DONOSTIA
> PADTHAIWOK, Rte.	DONOSTIA
> SANSEBay, Hotel	DONOSTIA
> RIO BIDASOA, Hotel	HONDARRIBIA
> EL HUMO, Bar Rte.	IRUN
> HOLLYWOOD 7, Bar.	OIARTZUN
> MAKUTXO TABERNA, Bar	OIARTZUN
> GAMON 14, Bar Rte.	RENERIA
> HOGAR DEL JUBILADO DE USURBIL, Bar Rte.	USURBIL
> CAFETERIA URRIZPE	VILLABONA
> ARANETA Erretegia	ZESTOA

ANAIK, taberna



Helbidea

> Goiko plaza, 2
20140 ANDOAIN
Telefona: 943 477 899

Ostalaritzan eskarmentu handia duten hiru lagunek hartu berri dute Andoaingo Anaiak tabernaren lekukoa. Goitik behera eraberritu dute lokala eta eskaintza zabala osatu dute. Bertan, pintxo berezi eta tradizionalak zein errazioak aurki ditzakegu, eta garagardo zaleentzako sei kañero dituzte honako aukerekin: Krombacher, Raddler, Dominus eta Hernaniko Imparable artisau garagardoa. Gosari oparoak ere ematen dituzte laranja-zuku naturalekin, fruta askotariko zukuekin, etxean eginiko opilekin, tostadekin, mimo handiarekin prestatutako kafearekin eta behi esne pasteurizatuarekin. Honetatuz guztiaz goza daiteke tabernak duen terraza handian. Ordutegia honakoa da: astelehenetik igandera, goizeko zazpietatik gaueko hamabiak arte.

ARANETA, erretegia



Helbidea

> Meaga errepeidea, 8
GI-2633
20150 ZESTOA
Telefona: 943 148 092

Zestoako Araneta erretegiak 2015 urteko abenduan ireki zituen ateak, eta orduetik hona egiten duten balorazioa oso positiboa da. Izan ere, egunetik egunera harrera hobea dutela diote.

Sukaldean garaian garaiko eta KMO produktuak erabiltzen dituzte. Baratzea dute etxe parean eta bertatik hartzen dituzte barazkiak. Asteazkenetan, astelehenetik ostiralera, kartaz gain eguneko menua dago aukeran, eta egunero aldatzen dute, sasoko produktuetara egokitzen baitira. Menuaren barne, beti dago parrillan prestatutako arraina eta haragia, eta arkumea burruntzian ere dasta daiteke enkarguz. Postreak ere bereziak dira, etxean egiten baitituzte. Aurrez eskatuta, taldeentzat menu bereziak prestatzen dituzte.

Sukaldearen ordutegia honakoa da: astelehenetik ostiralera, 12:00etatik 15:00etara eta 20:00etatik 22:30era dago irekita. Asteburuan, aldiz, 13:00etatik 15:30era eta 20:00etatik 23:00etara.

BIKOTE, cafetería



Dirección

> Plaza del Cedro, 2
20016 DONOSTIA
Teléfono: 943 399 952

Hace 34 años, los hermanos Berho decidieron abrir este bar en el barrio donostiarra de Bidebieta. Hoy en día, uno de ellos ya se ha jubilado y el otro está a punto, por lo que el establecimiento está en venta. En el Bikote podemos disfrutar de su cocina tradicional. En la barra tenemos una selección de pintxos fríos y calientes como tortilla de patatas, bocadillos de jamón serrano, chorizo, etc. Y dentro del menú del día ofrecen cuatro primeros a elegir, dos segundos y un postre casero. Utilizan producto fresco, local y de temporada, y su plato estrella son las cazuelitas de carrilleras. El horario de la cafetería, que cuenta con terraza, es de lunes a jueves de 07:00 a 16:00 horas; los viernes de 07:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00 horas; y los sábados de 15:00 a 21:00 horas. El domingo cierran todo el día por descanso semanal.

GAMON 14, bar-restaurante

Dirección

> Alameda Gamón, 14
20100 ERRETERIA
Teléfono: 943 577 035



Tras una reforma integral, en junio de 2014 abrió sus puertas el bar-restaurante Gamón 14 de Errenteria. Tanto en la barra como en la carta, disponen de una amplia variedad de pintxos elaborados y tradicionales. De lunes a viernes, ofrecen un menú del día a 15 euros con primer plato, segundo plato a elegir entre carne y pescado, postre casero y bebida. También cuentan con un menú de fin de semana de 25€. Los productos que utilizan en la cocina son siempre frescos y de temporada, ya que adaptan su oferta a cada temporada. Su especialidad son las patatas Gamón.

El horario de este establecimiento es de martes a domingo de 10:30 a 23:00 horas. El lunes está cerrado por descanso semanal.

PADTHAIWOK, restaurante



Apenas seis meses lleva abierto el restaurante Padthaiwok, en el barrio de Gros de Donostia, y sus dueños se muestran muy satisfechos con la aceptación de los clientes. Se trata de una franquicia malagueña de comida tailandesa y han sido los primeros en decidirse a abrir un establecimiento en el norte. En el mismo podemos disfrutar de tallarines, noodles, arroces y verduras cocinadas al wok a muy altas temperaturas. El local no es muy grande y por eso ofrecen la posibilidad de encargar la comida para llevar, tanto para recogerla en el local como para recibirla en casa mediante su servicio de reparto a domicilio. Uno de los platos que más éxito tiene es el padthai original, tallarines de arroz salteados con verduras y huevo y acompañados de salsa de soja. Además, ofrecen platos para celiacos y veganos.

El horario del establecimiento es de lunes a domingo de 12:00 a 23:30 horas.

Dirección

> Miracruz, 13
20001 DONOSTIA
Teléfono: 943 539 386

URRIZPE, kafetegia



Helbidea

> Kale Berria, 45
20150 VILLABONA
Telefonoa: 943 572 490

Urrizpe kafetegian pintxoak, plater konbinatuak, errazioak, ogitartekoak eta entsaladak eskaintzen dituzte. Gosaltzeko ere aukera zabala dago: laranja zuku naturala, opilak, kafea, infusioak eta esne-aukera zabala (behi-esnea, behi-esne gaingabetua, laktosarik gabekoa, arroz-esnea, olo-esnea eta soja-esnea). Etxeko berezitasunen artean daude muskuiluzko kroketa-bola, haragi kapritxoa eta espinakaz eta bakailaoz eginiko tortilla. Postreetan artean, berriz, gazta-tarta da preziatuena.

Astearte eta ostegunetan, gainera, pintxo-potea eskaintzen dute. Bezeroek 10 pintxo desberdinen artean aukera dezakete, eta astero mokadu desberdinak prestatzen dituzte. Berezitasun moduan ere azpimarragarria da zeliakoentzako garagardoa badaukatela.

Taberna honen eskaintza zabalaz goza daiteke bi terraza handitan. Establezimenduaren ordutegia honakoa da: astelehenetik ostiralera, 5:00etatik 22:00etara eta asteburuetan 07:00etatik 01:00etara.

SANSEBAY, hotel



Dirección

> Mari, 21. 20003 DONOSTIA
Teléfono: 943 435 724

En junio inauguraron este bonito hotel con vistas al puerto y a la bahía donostiarra. Este establecimiento cuenta con 17 habitaciones y tres apartamentos, además de con un pequeño comedor-cafetería. Disponen de habitaciones individuales y dobles, así como de dos dormitorios familiares de mayor tamaño, con el baño más grande y con literas. Todas las habitaciones contienen caja fuerte, mini bar, smart TV con Netflix y WiFi.

Por las mañanas, los clientes pueden disfrutar de un completísimo desayuno a base de productos de primerísima calidad. Ofrecen cuatro tipos de panes diferentes (clásico, espelta, molde o cúrcuma), bollería, bizcochos y tartas caseras, tomate natural rallado, jamón ibérico, queso Idiazabal, salmón ahumado con queso, yogures Mahala, fruta, macedonia de frutas, cereales, mermeladas ecológicas, smurfit, café de primera calidad y zumos naturales y detox. Además, todos los días preparan tortilla de patatas y de jamón.

En el bar, ofrecen también una amplia selección de cervezas, vinos y txakolis, entre otras bebidas. El hotel dispone, asimismo, de plazas de aparcamiento en el mismo edificio, además de un servicio de alquiler de bicicletas de paseo Capri con cesta para poder disfrutar de un paseo por la ciudad.

tendencias

01

JENGIBREA ETA ZITRIKOAK TXIKITZEKO BIRRINGAILUA

Ginger izena du jengibre, limoia, intxaur muskatua eta horrelako osagaiak txikitze berringailu berriak. Itxuraz beste gailu batzuen antza badu ere, barruko aldean "beso" moduko bat dauka saretan itsatsita geratzen diren zatitxoak askatzeko. Horretarako, goiko partea biratu behar da beheko zatiaren kontrako norabidean, hainbat aldiz.

Ginger berringailuak 9,5 zentimetroko diametroa du eta 3,5 zentimetroko altuera. Plastikoa gogorarekin eta altzairu herdoilgaitzarekin egina dago, eta bi koloretan dago eskuragarri. Ontzi-garbigailuan sar daiteke, baina hobe da beti ur txorrotatik pasatzea erabili bezain pronto, ez daitezen hondakinak lehortu eta itsatsi. Prezioari dagokionez, 13 eta 15 euro artean topa daiteke.

■■■info +: www.moha-swiss.com



02

REVERSO: PELADOR DE VEGETALES REVERSIBLE

Los peladores Reverso son una nueva línea de peladores de hortalizas y frutas cuyas cuchillas son reversibles; pueden ponerse en posición vertical u horizontal.

Hay tres modelos de pelador Reverso, cada uno pensado para pelar distintos alimentos o realizar distintos cortes; por ejemplo, un pelador normal, un pelador con la cuchilla dentada y un pelador-cortador de juliana. Cada modelo tiene un color distinto: verde, rojo y naranja.

A esto hay que añadir que cada pelador tiene un complemento: el verde dispone de un accesorio para retirar los 'ojos' de las patatas, y el rojo y el naranja cuentan con cuchillas para sacar tiras de piel de los cítricos. Los tres peladores tienen las mismas dimensiones: 16 centímetros de largo, 9 centímetros de ancho y 2 centímetros de grueso. El mango ergonómico es de plástico ABS y la cuchilla es de acero inoxidable. El precio oscila entre los 12 y los 15 euros.

■■■info +: www.moha-swiss.com



03

AGLIO, LAMINADOR Y PRENSA DE AJOS

Aglio tiene un diseño sencillo que permite realizar dos tipos de corte sin necesidad de intercambiar cuchillas; es práctico y fácil de usar. Está fabricado en nylon, las cuchillas son de acero inoxidable, y dispone de un sistema para facilitar su limpieza.

Este laminador y prensa de ajos tiene unas medidas de 23'5 cm x 5'5 cm x 4 cm. Una de las cuchillas está diseñada para realizar finas láminas del diente de ajo, y la otra lo prensa para obtener el ajo picado. No es necesario realizar un intercambio de cuchillas para hacer uno u otro tipo de corte, ya que tiene dos compartimentos independientes. Aún así, es un utensilio compacto.

La parte que pica los ajos dispone de una especie de tapa que al cerrar expulsa los restos de ajo que quedan en los pequeños agujeros, la parte más compleja de limpiar de un utensilio de estas características. Su precio ronda los 20 euros.

■■■info +: www.moha-swiss.com



tendencias

04

TAZAS FABRICADAS CON LAS CÁSCARILLAS DEL CAFÉ

La empresa australiana Huskee ha creado unas nuevas tazas y platos que se han elaborado con cascarilla de café, un subproducto del que se generan cientos de toneladas cada año y que hasta ahora se utilizaba como combustible o fertilizante. A día de hoy no existe una manera viable económicamente ni sostenible de tratar estos residuos, por lo que esta solución podría contribuir a reducir significativamente los residuos generados en la producción de café.

Estas tazas son reutilizables y reciclables, y se pueden utilizar perfectamente tanto en el hogar como en hostelería. Son muy resistentes al calor, no se agrietan o estropean fácilmente con su uso, y se pueden lavar en el lavavajillas e introducir en el microondas. El material con el que se elaboran las tazas se ha producido usando resinas con base biológica que han sido certificadas como seguras para el uso alimentario en Australia.

Los fabricantes aseguran que es una magnífica alternativa a la cerámica y que tiene unas excelentes propiedades en cuanto a rendimiento y durabilidad. Además, están disponibles a una relación calidad/precio razonable teniendo en cuenta sus prestaciones: un juego de cuatro tazas de 180 ml tiene un precio de 45 euros.

■■■info +: www.huskee.co



05

PASTA ALIMENTICIA QUE CAMBIA DE FORMA CON LA COCCIÓN

Investigadores del Instituto Tecnológico de Massachusetts (MIT) han presentado un símil a una pasta alimenticia que tiene la capacidad de cambiar de forma con la cocción pasando de 2D a 3D.

La pasta está formada por hidratos de carbono, proteínas y celulosa, elementos que están dispuestos en capas y que cuando entran en contacto con el agua, al tener cada uno una tasa de absorción diferente, provocan que la pasta se pliegue y adopte formas diferentes. Por ahora se trata de una simulación, ya que la pasta no es todavía comestible.

La presentación se realiza en un envase plano, ocupa mucho menos espacio que la pasta con formas que podemos encontrar en el mercado, y además se puede almacenar mucho mejor. A partir de unas barritas se podrían crear pastas similares a las que conocemos actualmente.

■■■info +: www.tangible.media.mit.edu



06

STEAKIZMO, HARAGIAREN EGOSKETA KONTROLATZEKO SENTSOREA

Haragiaren egosketa-puntua modu erraz eta azkarrean kontrolatzeko sentsorea sortu dute: Steakizmo. Egun, produktua merkaturatzeko finantzazioa bilatzen ari dira sortzaileak, eta etxeetan nahiz sukalde profesionaletan erabiltzeko egokia dela diote.

Gailuak haragiaren tenperatura eta loditasuna hartzen ditu kontuan egosketa-puntua kalkulatzeko, hiru segundo eskasetan. Bi botoi eta LED pantaila ditu. Gainera, oso erraz garbi daiteke trapu heze batekin.

Beroa ongi jasaten duen materialez egina dago aparailua: polikarbonatoz. Haragia ukitzen duen oinarria, berriz, aluminiozkoa da; eta sentsoreak litiozko ionezko bateriarekin funtzionatzen du, eta USB konexio baten bitartez kargatzen da. Sentsorea enkargatuz gero, %29ko deskontuarekin eskaintzen dute, 66 euro ingurutan. Datorren urteko maiatzetik aurrera komertzializatzen hasteko aurreikuspena daukate, finantzazioa lortuz gero.

■■■info +: www.steakizmo.com



**QUIENES
NOS VISITAN
ESTÁN
LEYENDO**

tour magazine

**Da a conocer tu establecimiento en la Revista de los Hoteles de Euskadi
Zure jantokiaren berri eman Euskadiko Hoteletako Aldizkarian**

Desde 1998 se edita
en castellano e inglés,
y se distribuye trimestralmente
de forma gratuita en todas
las habitaciones de los hoteles
de 3, 4 y 5* de Gipuzkoa,
Bizkaia y Araba.



Tour Magazine colabora con la Asociación
de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa

* Descuento especial para los asociados.

TOUR MAGAZINE

Pº Urumea 6, bajo B · 20004 Donostia / San Sebastián · Tel: 943 473 202 · info@tour-magazine.com



NUEVA
0,0
TOSTADA

ALMA
CERVECERA
