



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº43 INVIERNO 2018



SAGARDOA route
basque origin



APURUA

Week INN:

Testimonio de emprendedores del mundo gastronómico

Nuevo horario e incorporaciones en Hostelería Gipuzkoa

Ardo-dastatzeak, ostalarion ezagutzak zabaltzen jarraitzeko



Soluciones globales para la Hostelería

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

FrontRest, FrontDisco,
FrontCafé,
FrontFood...

Una solución de software
Punto de Venta para
cada necesidad.

Controle las ventas
y los consumos
de su negocio.



TeleComanda

Para tablets
con SO Android



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

Es un software ideal para establecimientos con mesas y terrazas.

CashDro

la caja que siempre cuadra

Fácil de enlazar con tu
software Punto de Venta



Principales Ventajas:

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



Más información:

www.icg.es
comercial@icg.es

AsisMan®
Master Provider ICG

Especialistas en TPV Táctil
para Comercio,
Hostelería y Empresa

Bizkaia:

C/ San Vicente, nº 8, 6ª Planta. Dpto.8 (Ed. Albia I)
48001 Bilbao - Bizkaia
Tels. **944 240 946 - 646 835 952**

Gipuzkoa:

Astigarragako Bidea, nº 2, 3ª Planta. Ofic.19
20180 Oiartzun - Gipuzkoa
Tels. **943 490 710 - 646 835 952**

comercial@asisman.com | www.asisman.com

EDITORIAL

NOCHEVIEJA PROFESIONAL = FIESTA TRANQUILA

La tranquilidad ha sido la tónica general de las decenas de cotillones y fiestas de fin de año que se han celebrado a lo largo de la geografía guipuzcoana durante la última noche del año 2017. Una situación que contrasta con la que vivía el sector en el territorio hace apenas 5 o 6 años, cuando desde Hostelería Gipuzkoa teníamos que luchar contra la intromisión de supuestos empresarios de la noche que, de un día para otro y sin acreditar demasiada experiencia, montaban un "fiestón" para miles de jóvenes en la noche de San Silvestre.

Lejos quedan los problemas de seguridad de una NocheVieja en el Txuri, los problemas de acceso a un cotillón celebrado en un pabellón industrial en Belartza o las innumerables denuncias ante Kontsumobide, (por cierto sin respuesta alguna de los organizadores) por la nefasta organización de una despedida de año que alguien permitió que se celebrase en el edificio de Tabakalera. Este año la tranquilidad, para jóvenes y padres, ha sido la tónica general de las fiestas de despedida del año 2017.

Detrás de esta normalidad está, por supuesto, el conocimiento y la capacidad de gestión de los auténticos profesionales del ocio nocturno de Gipuzkoa, junto con el trabajo de denuncia de la competencia desleal desarrollado por Hostelería Gipuzkoa a lo largo de los últimos años. Quizás algún hostelero de la noche haya olvidado la situación que describimos aquí y que, por suerte, hace ya un par de años que no se ha vuelto a repetir. Nosotros, desde Hostelería Gipuzkoa, seguiremos vigilantes para evitar que aquellas situaciones pasadas no se vuelvan a repetir.

GABON ZAHAR GAU = FESTA LASAIA

2017ko azken gauean Gipuzkoan zehar ospatutako urte amaierako festetan lasaitasuna izan zen nagusi. Duela bost edo sei urte sektoreak bizi zuen egoeraren erabat desberdina da egungoa; izan ere, garai hartan gau munduko ustezko enpresariak tartean sartzen ziren, egun batetik bestera eta esperientzia handirik erakutsi gabe, milaka gazterentzako "festa erraldoiak" muntatzeko.

Urrun daude Txurin ospatutako Urtezahar gaueko segurtasun arazoak; Belartzako industrialdean egin zen kotilioira sartzeko eragozpenak; edo Kontsumobiden aurkeztutako salaketa kontaezina, Tabakalera antolatzea baimendutako festaren antolakuntza negargarriagatik. Salaketa horiek, gainera, ez dute antolatzaileen erantzunik jaso. Zorionez, aurrean lasaitasuna gailendu da urte zaharrari agur esateko ospakizunetan.

Normaltasun horren atzean daude, noski, Gipuzkoako gau-aisialdiko benetako profesionalen ezagutza eta kudeaketa-gaitasuna, baita azken urteotan lehia desleiala dela-eta ostalaritza-elkarteak egindako salaketa-lana ere. Ostalariren batek agian ahaztuta izango du, jada, hemen deskribatzen dugun egoera, zorionez ez baita errepikatu azken bi urteetan. Gipuzkoako Ostalaritza Elkartetik adi jarraituko dugu iraganeko auziak ez daitezen berriro piztu.

SUMARIO

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente
- 06 > Semana del Queso y del Vino
- 10 > Donostia Week INN: Mesa redonda y testimonios
- 22 > Gure karta
- 23 > Cursos para emprendedores
- 24 > Relevo generacional: Irigoyen

LA ASOCIACION SE MUEVE

- 29 > Cursos de Turismo Accesible a cargo de Bask for All
- 30 > Catas de vino

ACTUALIDAD

- 34 > Nuevo horario e incorporación a Hostelería Gipuzkoa
- 36 > Donostia, Mejor Destino Gastronómico del Mundo
- 38 > Segunda edición de Turislan en febrero

EL RINCON DEL ASOCIADO

- 42 > Nuevos asociados

TENDENCIAS

- 45 > Tendencias



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

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

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



Mikel
Ubarrechena
Pisón

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

EL ANÁLISIS REALIZADO POR CATERWINGS VIENE A REFRENDAR LO QUE EN MULTITUD DE OCASIONES HEMOS DEFENDIDO DESDE HOSTELERÍA GIPUZKOA: NUESTRA CIUDAD, NUESTRO TERRITORIO, TIENE UNA OFERTA GASTRONÓMICA DEL MÁXIMO NIVEL, ACCESIBLE A SUS CIUDADANOS Y CON UN PROTAGONISMO DE CARÁCTER "CORAL".

La capital gastronómica del mundo

(Estudio caterwings)

A estas alturas de la vida no nos debería sorprender que, de nuevo, nuestra ciudad reciba el calificativo de mejor destino gastronómico del mundo. Son ya tantas las ocasiones en las que este reconocimiento se ha verbalizado en boca de críticos gastronómicos, o en las páginas de revistas especializadas y programas de radio y televisión, como para que el calificativo sorprenda demasiado.

Sin embargo, este último reconocimiento recibido por la ciudad a finales de 2017 tiene varias singularidades que son dignas de mención y que, sin duda, deberían hacer recapacitar a muchos sobre la grandeza de lo conseguido en los últimos años por nuestro sector hostelero, como máximo exponente de la oferta gastronómica de la ciudad. La rigurosidad del análisis realizado y el rango de las ciudades con las que se competía en este ranking tan especial, revisten a este nuevo reconocimiento de una aureola de prestigio difícilmente comparable con las de otros reconocimientos recibidos por la ciudad hasta la fecha.

En apoyo de este carácter especial juega también la solidez de la empresa que está detrás del análisis realizado. Caterwings es una de las grandes empresas europeas de catering de alta gama, con presencia en 18 ciudades pertenecientes a 5 países del viejo continente, conocedora profunda de las últimas tendencias en gastronomía y de los hábitos del consumo del mundo "foodie", fundamentalmente en el mercado anglosajón.

Colocarse como destino del mundo gourmet por delante de ciudades como Tokyo (2ª), Nueva York (3ª) Barcelona (4ª), Singapur (5ª) o Paris (6ª) no está nada mal,

si consideramos, además, que el estudio no valora solo la posición de nuestra alta gastronomía (donde somos imbatibles a nivel "per capita"), sino que analiza, también, la oferta gastronómica del conjunto del sector hostelero local en parámetros que incorporan la diversidad de la oferta y la accesibilidad económica a la misma.

En términos de calidad, tanto de la propuesta gastronómica como del servicio ofrecido por parte del sector, la posición de nuestra ciudad es de privilegio. Una posición de liderazgo no solo a ojos de los 20.000 críticos y periodistas gastronómicos a los que se les ha consultado para realizar este ranking, sino también en opinión de las principales listas y guías gastronómicas del mundo, que también son valorados en el informe.

De los once parámetros analizados en el estudio de Caterwings, Donostia ocupa posiciones de privilegio, es decir, se ubica en el tercio superior del ranking de 100 ciudades analizadas en los ámbitos relacionados con el número de restaurantes per cápita (30ª posición), la diversidad de su oferta gastronómica (33ª posición) y la accesibilidad económica de sus habitantes a la oferta de restauración de la ciudad, medida en relación al salario medio local (30ª posición). La posición más alejada de los puestos de cabeza (84ª) hace referencia a la calidad de la oferta de comida en la calle (puestos callejeros y food trucks). Una posición lógica en nuestro caso ya que esta vertiente de oferta gastronómica, relativamente popular en el mundo anglosajón y enormemente arraigada en el sureste asiático y latinoamérica, es sustituida en nuestra ciudad por una vibrante oferta gastronómica de carácter informal a cargo de nuestra red de bares, bares-restaurantes y tabernas.

LA RIGUROSIDAD DEL ANÁLISIS REALIZADO Y EL RANGO DE LAS CIUDADES CON LAS QUE SE COMPETÍA EN ESTE RANKING TAN ESPECIAL, REVISTEN A ESTE NUEVO RECONOCIMIENTO DE UNA AUREOLA DE PRESTIGIO DIFÍCILMENTE COMPARABLE CON LAS DE OTROS RECONOCIMIENTOS RECIBIDOS POR LA CIUDAD HASTA LA FECHA

El análisis realizado por Caterwings viene a refrendar lo que en multitud de ocasiones hemos defendido desde Hostelería Gipuzkoa: Nuestra ciudad, nuestro territorio, tiene una oferta gastronómica del máximo nivel, accesible a sus ciudadanos y con un protagonismo de carácter "coral", en el que la calidad y diversidad de la oferta de nuestros bares, tabernas, restaurantes y asadores, complementa de forma perfecta el liderazgo y prestigio internacional que aportan nuestras "grandes mesas". El sector, en su conjunto, ha sabido seguir la estela de la excelencia marcada por nuestros grandes cocineros, aportando calidad y variedad a una oferta gastronómica más informal, tremendamente en boga y que es, también, muy apreciada por quienes nos visitan.

Algo parece que se hace bien en la hostelería de Gipuzkoa como para acaparar reconocimientos como mejor destino gastronómico del mundo, año si y año también. El último, el de Hosteltur para 2017, en donde se valora a Donostia como primer destino gastronómico del Estado y a Gipuzkoa como segunda provincia destino-gastronómico, después de Madrid. Reconocimientos que no son fáciles de conseguir y que desde luego no ostentan muchos sectores económicos de nuestro territorio.



EL TERMÓMETRO



SUBEN



OMT

La Organización Mundial del Turismo por elegir Donostia como sede de su próxima Comité Ejecutivo. Un evento que se desarrollará del 23 al 25 de mayo próximo y que permitirá a más de 350 expertos en turismo de todo el mundo conocer nuestra ciudad y nuestro territorio de primera mano.



BAJAN



AENA

Porque tras la reducción de la pista de Hondarribia, la falta de capacidad de gestión del operador aéreo se vuelve a poner de manifiesto al retrasar la implantación de un sistema de control de aterrizaje moderno (navegación aérea por satélite GNSS) que sustituya la vetusto sistema actual VOR/NDB. La operatividad de esta infraestructura sigue estando en juego.

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.

V Semana del Vino de Rioja Alavesa y del Queso Idiazabal

UN TOTAL DE 44 ESTABLECIMIENTOS DE DISTINTAS LOCALIDADES

guipuzcoanas participaron el pasado mes en la V Semana del Vino de Rioja Alavesa y del Queso Idiazabal e incluyeron en su oferta ambos productos. La iniciativa, impulsada por la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa y la Fundación HAZI del Gobierno Vasco, tiene como objetivo fomentar el consumo de productos locales en la hostelería del territorio.

La iniciativa se ha saldado con un rotundo éxito, ya que además de la promoción de estos productos se ha logrado contar con el apoyo de negocios hosteleros ubicados una docena de localidades guipuzcoanas: Donostia, Asteasu, Azpeitia, Arrasate, Beasain, Deba, Eibar, Elgoibar, Irun, Lezo, Tolosa y Zizurkil.

Los establecimientos participantes ofrecieron a sus clientes copas de vino o botellas de Rioja Alavesa, así como pintxos o raciones de queso Idiazabal, ya fuera al corte o integrado como ingredientes en otras propuestas culinarias más elaboradas.

Esta V Semana del Vino de Rioja Alavesa y del Queso Idiazabal, que se desarrolló desde el 9 al 17 de diciembre, se enmarca dentro del Proyecto Kalitatea, que surgió en junio de 2013 como consecuencia de la colaboración entre el Gobierno Vasco y la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa.

Este convenio entre ambas instituciones se firmó con el objetivo de realizar iniciativas para animar a los hosteleros a apostar por el producto local como una de

las estrategias de diferenciación de su oferta.

De hecho, Kalitatea busca que el uso de estos productos se generalice al colectivo de establecimien-

tos hosteleros de Gipuzkoa, "aprovechando el liderazgo de imagen y prescripción que el sector de hostelería tiene en el conjunto de la sociedad guipuzcoana".



Masterclass: usos culinarios del queso Idiazabal

CON MOTIVO DE LA V SEMANA DEL VINO DE RIOJA ALAVESA Y DEL QUESO IDIAZABAL, la sede de Hostelería Gipuzkoa acogió una masterclass de maridaje de vinos de Rioja Alavesa con Quesos Idiazabal, impartida por Joxean Calvo, del Bar Zeruko de Donostia, y por el enólogo Guillermo Castaños. Durante más de tres horas, los asistentes disfrutaron con las recetas elaboradas por Joxean Calvo y con la cata de vinos dirigida por Castaños.

El responsable del Bar Zeruko considera que el queso Idiazabal permite muchos usos culinarios que todavía no se han popularizado. Así, defiende que puede combinar perfectamente con productos como el calamar, que no es precisamente una de sus utilizaciones más frecuentes.

Aunque uno de los usos más frecuentes del Idiazabal es el rissotto, considera que también en pintxos, o en salteados, incluso en croquetas, puede proporcionar grandes resultados. Aún más allá, también propone su uso, "sin abusar", al preparar la merluza y otros pescados blancos "que sean neutros". Y puesto a dar ideas, Joxean Calvo también subrayó la forma en la que potencia el foie a la plancha, y sus enormes posibilidades en los postres.

Joxean Calvo asegura que también son muchas las texturas que permite el Idiazabal; rallado, en crudo, salteado, en espumas... Como ejemplo, el crujiente de idiazabal al horno que brilla en la barra de pintxos del Zeruko, con su peculiar color cobrizo, "que queda

muy elegante y rico en boca, como una galleta".

Pese a ser un queso muy apreciado y utilizado en Gipuzkoa, también considera que debe competir con las muchas variedades del mercado internacional, comenzando por las de la cercana Francia.

De igual forma, apuesta por utilizarlo rallado, por su sabor inigualable y su calidad, en vez de otras variantes de menor coste pero de menor calidad al paladar. Al mismo tiempo, advierte del riesgo de elaborar pintxos o raciones con quesos como el rulo, fácil de elaborar y manipular, dejando de lado otras variantes más elaboradas y que aportan más valor gastronómico.

Respecto a las propiedades del Idiazabal, como demostró durante su mas-



terclass, Calvo apunta que se trata de un queso muy maleable "que funciona muy bien en el horno, que no se abre y que tiene un punto de grasa muy interesante"

También se anima a apuntar maridajes del queso más allá del vino tinto, y cita lo bien que combina con los vinos dulces, como Pedro Ximénez: "Con vinos ajerezados adquiere unos matices estupendos".

**CELEBRAMOS
LO QUE NOS UNE**



SIENTE EL SABOR™

Nueva Ley del Trabajo Autónomo

EL 11 DE OCTUBRE SE APROBÓ POR UNANIMIDAD en el Parlamento la nueva Ley de Autónomos. Dicha Ley nace como un acuerdo unánime de todos los grupos parlamentarios, con lo

que se busca una estabilidad prolongada en el tiempo.

Con esta reforma se ponen en marcha 16 medidas para el fomento del empleo autónomo y para mejorar su

empleabilidad, la jubilación activa, así como para flexibilizar trámites y regulación.

La Ley introduce asimismo mejoras que repercuten en la calidad del trabajo autónomo

y afectan a aspectos como la formación, la estabilidad y la seguridad en el trabajo.

Estas son las claves de la nueva Ley de autónomos aprobada:

PLURIACTIVIDAD	·Devolución del exceso de cotización
	·Formato automático de devolución
	·Deducción de 18 meses del 50% y 25% sucesivo
AUTÓNOMOS PROPIETARIOS O DIRECTIVOS	·No se eleva la cuota de manera automática con el salario mínimo interprofesional
	·La cuota dependerá directamente de presupuestos generales del Estado
BAJAS-ACCIDENTES	·Se reconoce el accidente in itinere
JUBILACIÓN	·Compatibilización de cobro 100% de la pensión y trabajo
CONCILIACIÓN FAMILIAR	·Autónomas que han sido madres se pueden acoger a la tarifa plana de 50 euros durante un año
	·Baja de maternidad/paternidad, se bonificará el 100% de las cuotas de autónomos
	·Cuidado de menores o dependientes, exención 100%
CONTRATACIÓN DE FAMILIARES	·Se facilita la contratación a los hijos discapacitados de los autónomos
	·La contratación de familiares hasta segundo grado se bonifica las contingencias comunes hasta el 100% durante 12 meses
	·Se puede acceder a la formación financiada por fondos públicos
FORMACIÓN	·Se puede acceder a la formación financiada por fondos públicos
TARIFA PLANA 50 EUROS	·Ampliación a 12 meses
	·Del mes 13 al 18, bonificación del 50%
	·A partir del mes 18, bonificación 30%
	·En caso de reemprender se puede acoger a tarifa plana si han pasado tres años. Posibilidad de compatibilizar tarifa contratación por cuenta ajena
IMPAGOS	·Para el primer impago, el recargo es del 10%
	·Segundo y sucesivos de impagos, el recargo es del 20%
DESGRAVACIONES	·Cuando el domicilio sea su empresa, se puede desgravar un 30% suministros de agua, luz y teléfono
	·Cuando el vehículo se destine a la actividad laboral, se podrá deducir el 50% de carburante
	·En el caso de comidas en España, se puede deducir 26,67 euros al día y 48 euros si es el extranjero
COTIZACIÓN	·Solo se paga cotización desde el día concreto que se dé alta
	·Se puede dar de alta y baja del sistema hasta 3 veces al año
	·Se puede cambiar hasta 4 veces en un año la base de la cotización

Recordar a aquellos trabajadores autónomos que estén interesados en subir o modificar sus bases de cotización que la nueva Ley recoge que se podrán realizar trimestralmente, en vez de semestralmente como venía siendo hasta la fecha

formamos a la hostelería

proveedor oficial de formación de la Asociación



Cursos para personas trabajadoras en ACTIVO (Plazas limitadas para personas en situación de desempleo)



COCINA

OPERACIONES BASICAS DE COCINA (270h.)*

19/02/2018 al 28/09/2018 | L-X-V 08:30 a 12:00 | Cei YEYETTE
12/03/2018 al 10/10/2018 | L-X-V 16:00 a 19:30 | Cei YEYETTE



IDIOMAS

INGLÉS GESTIÓN COMERCIAL (200h.)

26/02/2018 al 20/07/2018 | L-X-V 09:00 a 12:00 | ASOC. HOSTELERÍA
27/03/2018 al 09/10/2018 | M-J 17:00 a 21:00 | Cei IRUN

FRANCÉS GESTIÓN COMERCIAL (200h.)

27/02/2018 al 24/07/2018 | M-X-J 09:00 a 12:00 | ASOC. HOSTELERÍA



RESTAURACIÓN

SERVICIO EN RESTAURANTE Y BAR (35h.)

05/02/2018 al 02/03/2018 | L-X-V 09:00 a 12:00 | Cei YEYETTE

GESTIÓN DE BAR Y CAFETERIA (60h.)

20/02/2018 al 08/05/2018 | M-J 16:00 a 19:00 | Cei ZUBIETA

OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE Y BAR (210h.)*

05/03/2018 al 25/07/2018 | L-X-V 16:00 a 19:30 | Cei IRUN

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

Información e inscripciones: Ana 943 43 12 53

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



100% Gratis



Cei ZUBIETA.- Zubieta 54, bajo – 20007 DONOSTIA.
Cei IRUN.- Juan de la Cruz 2, bajo – 20302 IRUN.
Cei YEYETTE.- Paseo Zubiaurre, 84 - 20015 DONOSTIA.
Asoc HOSTELERIA.- Almortza 2 – 20018 DONOSTIA.

ceiformacion.net

Emprendedores del mundo gastronómico ofrecieron una charla en el restaurante Ni Neu

EL RESTAURANTE NI NEU DE DONOSTIA ACOGIÓ el pasado mes de octubre la jornada 'La Innovación en la Oferta Gastronómica', organizada por Hostelería Gipuzkoa dentro de la Semana de la Innovación 'Donostia Week Inn' de Fomento de San Sebastián.

Tras la introducción por parte de Manu Narváez, director de San Sebastián Turismo & Convention Bureau, que habló sobre la importancia de la gastronomía en el posicionamiento turístico de Donostia-San Sebastián, intervinieron Alina Eliseeva y Anastasia Kadlubitska, del Takatak Bar. Estas dos jóvenes rusas expusieron los motivos que mueven a una ciudadana extranjera a elegir Donostia para desarrollar su propuesta gastronómica, además de las razones por las cuales han decidido apostar por la cocina de fusión.

Después le tocó el turno a Borja García Argüelles, jefe de I+D en Akelarre y dueño del bar Matalauva de Gros, donde cocina sin emitir humos gracias a la aplicación de la tecnología y la creatividad. Con dichas condiciones ha estructurado una oferta gastronómica de primer nivel.

Los ponentes en la jornada 'La Innovación en la Oferta Gastronómica' destacaron la importancia de basarse en la calidad de la materia prima y potenciar la creatividad

Por último, la jornada contó con la participación de Jorge Bretón y Lolo Román, de The Cooking Clubster, quienes aportaron su visión profesional sobre qué dirección está tomando la vanguardia culinaria del país y el mundo: las nuevas tendencias de consumo que perciben y qué aspectos básicos debe resolver un empresario hostelero para estructurar una oferta gastronómica ganadora en una ciudad donde existe ya un alto nivel gastronómico, un público entendido y un posicionamiento turístico marcadamente "Foodie".

La charla completa se puede volver a ver en el canal de YouTube de Hostelería Gipuzkoa.



Foto superior, mesa redonda de la Jornada. Debajo, Alina Eliseeva, del Takatak Bar.



Arriba, Jorge Bretón y Lolo Román, de The Cooking Clubster; debajo, Borja García Argüelles, dueño del bar Matalauva.



donostia
weekINN
BERRIKUNTZAREN ASTEA
SEMANA DE LA INNOVACIÓN
INNOVATION WEEK

donostiasustapena
fomento**sansebastián**
DESARROLLO ECONÓMICO DE SAN SEBASTIÁN
DONOSTIAKÓ GARAPEN EKONOMIKOA
SAN SEBASTIÁN ECONOMIC DEVELOPMENT

La innovación gastronómica en primera persona

1. ¿En qué momento se encuentra la hostelería guipuzcoana?
2. ¿Cuál es su valor diferencial, o cuál debería ser?
3. ¿En qué basáis vuestra propuesta?
4. ¿Cuánto peso tiene en la hostelería donostiarra y guipuzcoana la innovación?
5. Mirando a los próximos años, ¿cuáles son los retos de la gastronomía donostiarra?

Alina Eliseeva, de Takatak Bar

1.

En Donostia se cuidan bien las tradiciones, y al mismo tiempo abren nuevos sitios muy buenos, como por ejemplo el Old Town Coffee, uno de los sitios con el mejor café de Donostia, Chutney Gastrobar, Akelarre, The Loaf, Takatak... En general, tienen buen concepto y calidad.

Además, San Sebastián es cada año más famosa en el mundo, mucha gente cree que es una de las ciudades más bonitas de Europa, por lo que creemos que cada vez van a venir más y más turistas.

2.

Takatak es un bistré de diseño ubicado en el centro de San Sebastián con comida de alta calidad y una apuesta muy importante por la materia prima. El alma de nuestro bar son vinos, y contamos exclusivamente con vinos

orgánicos, naturales y de productores pequeños.

3.

Nosotros nos apoyamos en los productos y vinos orgánicos. Y vamos a seguir con esta idea. Además, disponemos de un espacio muy cómodo y agradable y nuestra cuenta media es de 45 euros.

4.

Para nosotros, la innovación es la vuelta a las raíces de la agricultura natural. De hecho, no tenemos carta fija, porque depende de los productos que tenemos

5.

Hago un llamamiento a todos los que quieren hacer las cosas lo mejor posible, no de la manera más fácil. Nos encanta quien hace el pan con buena harina y masa madre; quien cocina con mantequilla, no con margarina; quien



ofrece carne de calidad, no llena de antibióticos y hormonas. En definitiva, quien

se respeta a sí mismo, cree en nuestro planeta y en nuestros hijos.

Bar Matalauva

1. En el Presente.
2. La libertad.
3. Nuestra identidad es la frescura, y nuestra estrategia, el boca a boca.
4. Nosotros relacionamos la innovación con la facilidad y la practicidad.
5. Creo que la clave es que no perdamos nuestra identidad.



Jorge Breton, de The Cooking Clubster

1. La hostelería guipuzcoana viene de un pequeño impasse, y está empezando a acelerarse de nuevo. Y lo más importante, avanza en varias direcciones: hoteles, pequeños negocios particulares, restaurantes de cocina fusión...
2. El valor diferencial actual es el producto y el entorno, y a este se le debería añadir el servicio para una diferenciación en la experiencia del consumidor menos homogénea.
3. Nosotros ofrecemos la posibilidad de acompañarlos en su trayecto empresarial, cubriendo las necesidades que pueda tener, para crear o mejorar juntos la experiencia del consumidor. Nos encargamos sobre todo del

diseño de la oferta gastronómica, la optimización de procesos (gestión interna y experiencias de usuario), y el desarrollo de nuevas líneas de trabajo y sus particularidades.

4. La innovación actual en la oferta gastronómica ha sufrido una pequeña desaceleración, pero como comentábamos antes, los nuevos proyectos incipientes están haciendo despertar el mercado y abriendo nuevas vías de trabajo. Eso es lo que nosotros planteamos: la innovación en el nuevo diseño, la experimentación con el producto, la atención en el cliente, el diseño, la comunicación.
5. Los modelos gastronómicos alternativos, presentes en otras ciudades, ayudarán a dinamizar el mercado y



completar la oferta con las propuestas actuales, que son de excelente calidad e interesantes. Esto generará una Donostia mucho más

rica, creativa y accesible a otros públicos que buscan otras opciones, al tiempo que enriquecerá la oferta a los clientes actuales.

Donebastian Bistrok irabazi zuten IV. Sagardo Apuruan ospatutako II. Pintxo lehiaketa

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN

ELKARTEAK IV. Sagardo Apurua ospatu zuen pasa den abenduaren hasieran Donostiako Bulebarrean. Bertan, sagardotegi zahar bat berreraiki zen, eta herritarrek sagardo desberdinak zein inguruko tabernetako pintxoak dastatzeko aukera izan zuten, baita bertsoez, trikitiaz eta musikaz gozatzeko ere. Sagardo dastatze 'maridatuetan' zein herri kiroletan parte hartzeko parada ere izan zuten bertaratuek.

Festa honen helburua da sagardoaren kultura jendarteratzea, garai bateko ohiturak eta gaur egungo joerak azal-

Tsi Tao, Boulevard 9, Donebastian Bistrot, Kalima, Labrit, Mil Catas eta Soho Organic Club establezimenduen parte hartu zuten ekimenean

tzea, 2018ko uzta berria aurkeztea eta eragile ezberdinen arteko elkarlana bultzatzea Donostian, Sagardoaren hiriburuan.

Sagardo Apuruaren baitan, ostalaritza-elkartearen laguntzarekin antolatutako II. Pintxo Lehiaketa ospatu zen,



eta partaide izan ziren Tsi Tao, Boulevard 9, Donebastian Bistrot, Kalima, Labrit, Mil Catas eta Soho Organic Club establezimenduak.

Horien artean, Donebastian Bistrot jatetxeak irabazi zuten bigarren Pintxo Lehiaketa, 'Basque' pintxoari esker. Bestetik, epaimahai herrikoia-

ren saria Kalima tabernak eskuratu zuen, 'Champiñón Manzano' pintxoarekin.

Mikel Sorazuk (Arzak), Federico Pachak (Diametro 200), Luis Irizarrek, Iñaki Illarramendik (Txokolo) eta Hur Astarbek (Gipuzkoako Sagardo Elkartea) osatu zuten profesionalen epaimahaia.

B Sabadell

Una cuenta pensada para que autónomos, comercios, despachos profesionales y pequeñas empresas se hagan grandes.

Cuenta Expansión Negocios Plus PRO

Bonificamos tu cuota de asociado

10%

de tu cuota de asociado máximo 50 euros.*

+ 0

comisiones de administración y mantenimiento.¹

+ 20€ mes

bonificación del 1% en la emisión de nóminas y seguros sociales, abono efectivo a partir del 3r mes²

+ Gratis

Servicio Kelvin Retail, información sobre el comportamiento de tu negocio.³

Lámanos al **900 500 170**, identifícate como miembro de tu colectivo, organicemos una reunión y empecemos a trabajar.

* Abonamos el 10% de la cuota de asociado con un máximo de 50€ por cuenta para cuotas domiciliadas en una cuenta de la gama Expansión, para nuevos clientes de captación. La bonificación se realizará un único año para las cuotas domiciliadas durante los 12 primeros meses, contando como primer mes el de la apertura de la cuenta. El pago se realizará en cuenta el mes siguiente de los 12 primeros meses.

1. Rentabilidad 0% TAE.

2. Si domicilias conjuntamente la emisión de nóminas y seguros sociales, a partir del tercer mes de la apertura de la cuenta, te bonificamos el 1%, con un máximo de 20€ brutos/mes. El primer abono se efectuará durante el cuarto mes a partir de la apertura de la cuenta y será calculado en base a los cargos del tercer mes realizados en concepto nómina y seguros sociales. Los siguientes procesos de revisión/bonificación se realizarán mensualmente.

3. Contarás con un servicio periódico de información actualizada sobre el comportamiento de tu comercio, tus clientes y tu sector, para ayudarte en la toma de decisiones. También te ofrecemos el TPV en condiciones preferentes.

Estas condiciones se mantendrán mientras se cumplan los requisitos establecidos en el contrato:

- Tener un ingreso regular trimestral por un importe mínimo de 10.000 euros (se excluyen los ingresos procedentes de cuentas abiertas en el grupo Banco Sabadell a nombre del mismo titular), y cumplir, como mínimo, dos de los siguientes requisitos: un cargo en concepto de emisión de nómina, un cargo en concepto de seguros sociales, un cargo en concepto de impuestos o dos cargos en concepto de recibos. En caso de que el titular sea un comercio, es requisito obligatorio disponer de TPV con nuestra entidad. Se consideran comercios a los efectos de la contratación de esta cuenta los que figuran en el listado publicado en www.bancosabadell.com/cuentaexpansionnegociosplus. Estos requisitos son de cumplimiento mensual; si al tercer mes no se cumplen estas condiciones, automáticamente la Cuenta Expansión Negocios Plus PRO pasará a ser una Cuenta Profesional.

bancosabadell.com



1 / 6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

Banco de Sabadell, S.A. se encuentra adherido al Fondo Español de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito. La cantidad máxima garantizada actualmente por el mencionado fondo es de 100.000 euros por depositante.

Requerimiento de inspecciones de trabajo en materia de prevención de riesgos laborales

EL DEPARTAMENTO LABORAL DE HOSTELERÍA GIPUZKOA DESEA informar a nuestros asociados que la Inspección de Trabajo y Seguridad Social está remitiendo requerimientos a las empresas que incumplan la Prevención de Riesgos Laborales. En concreto, están inmersos en la campaña de control de medidas de seguridad y salud de los menores de edad. Además, están solicitando los reconocimientos médicos de los trabajadores. Por lo tanto, advertimos que el incumplimiento por no tener realizada la Prevención de Riesgos laborales puede dar lugar a sanciones.

En esta línea, recordamos que la Inspección de Trabajo viene realizando asiduamente controles de empleo y Seguridad Social. Estas actuaciones de inspección vigilan especialmente a extranjeros sin permiso de trabajo y control de jornadas a tiempo parcial, requiriendo los registros de jornada de trabajadores a tiempo parcial.

Conscientes de las exigencias normativas en materia preventiva y de cara a su cumplimiento obligatorio para la reducción y eliminación de los riesgos laborales, Hostelería Gipuzkoa, según el acuerdo firmado a través del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales Grupo Cei, ofrece la opción de llevar a cabo tanto la evaluación de riesgos como la vigilancia de la salud.

Para información de Prevención infórmese preguntando por Asier Castellano en el **902 820 028 y 618557830** o a través del email acastellano@grupocei.net.



El prestigio de nuestra gastronomía no solo se gana en la cocina

Camareros y camareras, baristas, jefes de barra y sala... Ellos y ellas ponen cada día su profesionalidad y simpatía al servicio de nuestra mejor hostelería.

La calidad de la oferta turística y de ocio de Euskadi también se basa en estas personas que consiguen su estrella fuera de la cocina.



Campaña conjunta de las Asociaciones de Hostelería de Euskadi en reconocimiento de los profesionales del sector

LAS ASOCIACIONES DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA, ALAVA Y BIZKAIA se han unido para poner en marcha la campaña 'El prestigio de nuestra gastronomía no solo se gana en la cocina'.

El objetivo de esta iniciativa, impulsada con el apoyo del Departamento Vasco de Turismo, Comercio y Consumo, es incrementar y mejorar la

calidad de la oferta hostelera en Euskadi. Pretende poner en valor las actividades, diferentes a las de cocina, que se desarrollan en los establecimientos hosteleros de Euskadi.

Camareros y camareras, baristas, jefes de barra y sala...ponen cada día su profesionalidad y simpatía al servicio de nuestra mejor hostelería. La calidad de la

oferta turística y de ocio de Euskadi también se basa en estas personas que consiguen su estrella fuera de la cocina.

Por ahora la campaña se ha difundido en medios de comunicación como el Diario Vasco o Noticias de Gipuzkoa -en el caso de Gipuzkoa- donde el anuncio de la fotografía se publicó durante la última semana de diciembre.



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.

El Torneo de Golf 'Gran Premio Café Baqué' de Hostelería Gipuzkoa celebró en octubre su decimosegunda edición



El pasado 23 de octubre se celebró 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.

EL EVENTO TUVO LUGAR, COMO SIEMPRE, EN EL REAL GOLF CLUB DE SAN SEBASTIÁN, en Hondarribia. Un sol radiante acompañó a los jugadores durante toda la jornada, que comenzó con un delicioso desayuno, cortesía de Ogi Berri y Cafés Baqué.

Los participantes en el torneo partieron después hacia los campos para disfrutar de una mañana de golf entre amigos, disputando la competición en la modalidad 'a la mejicana', que se desarrolla de tal manera que cada integrante del equipo juega una bola desde el 'tee' de salida y se selecciona después aquella que se encuentre en mejor posición, a valoración de la pareja. Desde dicha posición, nuevamente, cada participante juega su bola y así sucesivamente hasta embocarla en cada hoyo.

Una vez finalizado el Torneo, los participantes disfrutaron del aperitivo que se sirvió en la terraza del restaurante del Real Golf Club y que dio paso a la comida. Tras los postres, Juan Mari



Imagen de los ganadores de la XII edición del Torneo de Golf 'Gran Premio Café Baqué'.

Arzak hizo entrega de los trofeos y premios a las parejas ganadoras del Torneo. Manu Marañón, del bar Txepetxa de Donostia, y Enrique Carrasco se alzaron vencedores del primer premio Handicap, dotado con dos máquinas café

monodosis y un lote de productos, todo ello de Baqué, dos magnum Freixenet y dos lotes de productos de Martiko. Por su parte, Óscar Urruticoechea, del bar La Carpa de Ondarreta, y Gari Ceberio, se llevaron el primer premio

Scratch, dotado con dos relojes del Real Golf Club, dos magnum Freixenet y dos lotes de productos de Martiko.

Por detrás quedó la pareja formada por Antolín Muñoz, del bar de la Estación de Autobuses de Donostia, y Javier



Juan Mari Arzak flanqueado los ganadores de los primeros premios: Manu Marañón, del bar Txepetxa de Donostia, Enrique Carrasco, Óscar Urruticoechea, del bar La Carpa de Ondarreta, y Gari Ceberio.

García, que se alzaron con el segundo premio y se llevaron de regalo dos bolsas de palos de golf de Mahou y dos lotes de productos Martiko.

Francis Tamayo, del bar Aitzgorri, e Iñaki Gabilondo fueron los terceros y recibieron como trofeo dos cenas para cuatro personas en

el restaurante La Boule del Casino Kursaal y dos lotes de productos de Congelados Garoa.

El último puesto fue para

José Antonio Fernández y Juan Mari Idoate, del Hotel Europa de Iruña, que ganaron dos programas 'Gastronomía, Bienestar y Relax' de La Perla y dos lotes de productos de Ameztoi.

Tras la entrega de premios se sortearon además dos cavas refrigeradoras, dos lotes de productos de Ameztoi y otros cuatro de congelados Garoa, dos cajas de vino de La Boule, un vale para una cena de parte de Ogi Berri y dos Green Fees y cuatro salidas al campo de parte del Real Golf Club.



INSTALACIONES HOTELERAS Y RESTAURACIÓN

Financiación de sus inversiones

Modernizar las instalaciones es una muy buena forma de **aumentar su competitividad y obtener una mayor rentabilidad.**

En CaixaBank le asesoramos sobre la financiación más adecuada para llevar a cabo sus inversiones.



www.CaixaBank.es/empresas



Cambios en las indemnizaciones a abonar por los empresarios

COMO YA INFORMAMOS EN ANTERIORES PUBLICACIONES, desde primeros de año del 2016 las indemnizaciones por accidente o muerte de alguno de nuestros trabajadores han cambiado de tal manera que exige que los que tengamos trabajadores por cuenta ajena revisemos la cobertura que nos ofrece nuestra póliza de Responsabilidad Civil.

El 1 de enero del año 2016 entró en vigor la Ley 35/2015 que aprueba el nuevo baremo de valoración de daños en accidentes de tráfico y que es el que se aplicará en caso de accidente o muerte de trabajadores para fijar la indemnización que pueda proceder por el empresario.

Como afortunadamente no es un caso corriente, recordemos algunas cosas:

1. Esta indemnización no tiene nada que ver con el seguro por fallecimiento obligatorio que establece la normativa laboral para todo trabajador.

2. Si no tienes trabajadores contratados en régimen general de la seguridad social o autónomos dependientes distintos a ti mismo, no te afecta esta reforma.

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

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

¿Qué ha pasado?

Lo que ha pasado es que la nueva Ley se adapta a los baremos de la Unión Europea y los importes por indemnización son "MUY IMPORTANTES", tanto que estamos casi al 100% seguros de que tu póliza actual no llega a cubrirlos en su totalidad.

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

El nuevo baremo regula el resarcimiento en concepto de gastos y respecto al cálculo del lucro cesante, la reforma establece un modelo actuarial que parte de dos factores, el multiplicando y el multiplicador, cuyo producto determinará la indemnización correspondiente, que contempla los ingresos netos de la víctima, pero también valora el trabajo no remunerado -como tareas del hogar- o la pérdida futura de trabajo de menores y estudiantes, que todavía no han accedido al mercado laboral.

Además, introduce un coeficiente específico para cada per-

judicado que combina factores como la duración del perjuicio, riesgo de fallecimiento del perjudicado, la tasa de interés de descuento o la deducción de las pensiones públicas.

¿En qué me afecta?

Supongamos que por desgracia uno de tus trabajadores sufre alguno de estos accidentes, y el juez dictamina Responsabilidad Patronal y que debes pagar 700.000€. Si tu póliza sólo cubre, por ejemplo 300.000 euros, los otros 400.000 euros debe ponerlos la empresa, y si ésta no tiene suficiente, los propietarios.

¿Qué puedo hacer?

Lo primero es, por supuesto, poner todos los medios a tu alcance y cumplir escrupulosamente la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, tener toda la formación necesaria, cursos, etc, a fin de evitar cualquier accidente.

Pero como es posible que pueda ocurrir, si deseas estar cubierto al 100% deberías disponer de una cobertura por

RC Patronal de hasta varios millones de euros. Como seguramente esto puede resultar muy gravoso, una cobertura "razonable" para nuestro tipo de empresas, puede ser de unos 900.000 euros.

De cualquier forma, y lo más aconsejable, es que evalúes la inversión de los máximos recursos en la "prevención y aseguramiento" del trabajo seguro y evitar cualquier siniestro de este tipo. El objetivo de "CERO ACCIDENTES" QUE LA LEY PERSIGUE NO ES NINGUNA UTOPIA, y debería ser tu objetivo principal.

Desde NAHIA21 hemos estado trabajando sobre el seguro de RC y tenemos disponible esta nueva cobertura para aquellos de nuestros asegurados que la deseen.

En nuestro caso, hemos sacado una doble capa para todos aquellos que lo soliciten.

COBERTURAS: La responsabilidad Civil en que pueda incurrir el Asegurado como consecuencia de un accidente laboral sufrido por un empleado en nómina de la empresa.

El cálculo de las indemnizaciones se puede consultar en dicha ley, pero creemos interesante ver algunos ejemplos ilustrativos:



NUEVOS BAREMOS RC PATRONAL

SINIESTRO	BAREMO ACTUAL	NUEVO BAREMO
Accidente varón 21 años, con antecedentes psiquiátricos, que sufre diversas fracturas y la amputación parcial de la pierna izquierda.	1.362.000€	1.555.000€
Fallecimiento de oficinista de 32 años, casada hace 5 años con cónyuge de 35 años, con ingresos netos de 16.800 euros con una hija de 2 años. Solo madre y sin hermanos.	192.000€	342.000€
Fallecimiento de padre de familia de 40 años, con ingresos netos de 38.000 euros. Deja viuda de 30, un hijo de 3, otro de 6 y otro de 12. Deja padre y hermano (no dependientes económicamente ni convivientes)	336.000€	672.000€

Descuentos para nuestros asociados en la limpieza de campanas extractoras gracias a Indugrass

LA CAMPANA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS ES UNA DE LAS PARTES más importantes de la instalación de una cocina, debido al servicio que desarrolla, a su ubicación y al riesgo que conlleva al estar situada encima de hornos, planchas, freidoras y fogones en funcionamiento que calientan la grasa del interior de la campana.

Esa grasa acumulada es altamente inflamable y es una de las principales causas de incendios en restaurantes. Solo por ello es imprescindible realizar periódicamente limpiezas de las campanas, tanto para cumplir



la normativa contra incendios como para mejorar el rendimiento del sistema extractor. Y además, optimiza las condiciones de higiene de nuestras cocinas, evitando la contaminación de alimentos, además de humos y olores desagradables.

En este proceso son expertos en Indugrass, que trabaja con el siguiente procedimiento: desmontan el filtro, protegen la zona de trabajo con plásticos especiales, limpian en profundidad tanto el exterior como el interior de la campana, vacían

y raspan las grasas y aceites almacenados y realizan un primer tratamiento espumoso desengrasante altamente alcalino con temperatura.

Después realizan un segundo y tercer tratamiento con desinfectante y con desengrasante a presión y, en caso de que queden restos, rascan manualmente. Finalmente aclaran a presión y secan manualmente, aplicando además abrillantador a la campana.

Gracias a un acuerdo entre Hostelería Gipuzkoa e Indugrass, nuestros socios obtendrán un 15% de descuento en esta limpieza. Para más información, la empresa atiende en Irun, calle Vega de Eguzkitza, 3, así como en el teléfono **687 422 381**.



SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

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

sgae

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

[TRAVELLERS' CHOICE 2017]

*Kontxako hondartza
Europako onena gisa
aukeratu dute*

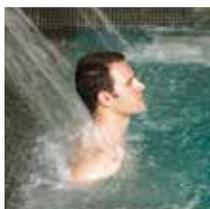


Imagen cedida por San Sebastián Turismo

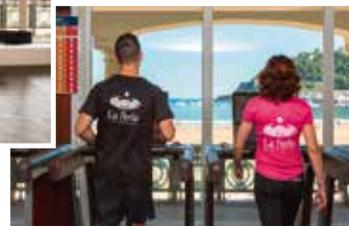
Disfruta de ella todo el año de una manera
original, relajante y muy saludable

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

Talaso



Gym



Salud & Belleza
Osasuna & Edertasuna



Restaurante y Terrazas
Jatetxea eta Terrazak



La Perla
CENTRO TALASO-SPORT

*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

Hostelería Gipuzkoa, en colaboración con Fomento de San Sebastián, patrocinó la 40ª edición del Maratón San Sebastián

6.877 ATLETAS LLEGADOS DESDE MUY DIVERSOS PUNTOS DEL MUNDO recorrieron las calles de Donostia el pasado mes de diciembre en la 40ª edición del Maratón San Sebastián. Con un nuevo recorrido, esta carrera contó, como siempre, con una alta participación.

En esta cuadragésima edición, Hostelería Gipuzkoa fue uno de los patrocinadores del Maratón por lo que, con la ayuda de Fomento de San Sebastián, corrió a cargo de los gastos del catering que se sirvió en Anoeta tras la carrera y del que disfrutaron patrocinadores, atletas y autoridades.

Del total de 6.877 atletas inscritos, 3.284 lo hicieron para la Maratón, 2.518 para la media maratón y 1.075 para la 10K. A todos ellos se les sumaron los 1.200 niños y niñas que participaron a la Zurich Donostiako Maratoia.

Entre las novedades más reseñables de esta edición han destacado los cambios en el trazado, que comenzaban ya en la línea de salida. De hecho, los atletas no arrancaron de la Avenida de Madrid, sino del Paseo de Errondo. Además, Martutene e Ibaeta no fueron barrios protagonistas, y para



el tramo definitivo, pasado el kilómetro 20, la carrera se adentró en Loiola hasta la última parte del trazado, que también sufrió cambios dada

la reestructuración que se estaban llevando a cabo en el estadio de Anoeta. Por lo tanto, la prueba donostiarra terminó en el Miniestadio.



15% DESCUENTO
PARA LOS TRATAMIENTOS DE
DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

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

TOLERANCIA CERO
CONTRA LAS PLAGAS

 **Adamar**
CONTROL DE PLAGAS

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

'Gure karta', ostalaritzan Euskadiko produktuen kontsumoa sustatzeko proiektua



Jatetxeek erabiltzen dituzten tokiko elikagaiak azpimarratzea da ekimenaren asmoa eta, horrela, gure lurraldeko eskaintza gastronomikoaren benetakotasuna bermatzea zein gure nekazari eta abeltzainen lana defendatzea

**GIPUZKOAKO OSTALARITZA SEKTOR-
REAK 120 HERRIALDETAKO BISITA-
RIAK HARTZEN DITU URTERO.** Gure kultura, ohitura, paisaia eta, askotan, gure gastronomia eza-
gutzeko gogo izugarriarekin
datoz, gainera.

Interes horrek aukera pa-
regabea dakar gure lurraldeko
produktuak balioan jartzeko,
baita destinoaren benetako-
tasuna eta gure nekazari eta
abeltzainen lana defendatze-
ko ere. Helburu horrekin ekin
diogu 'Gure Karta' ekimenari.

'Gure Karta' proiektuaren
xede da Gipuzkoako ahalik
eta ostalaritza-establezimendu
gehienetako kartetan bertako
elikagaiak eta edariak identi-
fikatzea.

Ostalaritza Elkarteak eta
HAZI Fundazioak bultzatutako
egitasmoa Kalitatea proiektu-
aren baitan dago. Ekimen
honek ostalaritza-sektorean
Euskadiko kalitatezko pro-
duktuen kontsumoa handitzea
du helburu.

Aditu batek 'Gure Karta'
proiektura batzen diren jate-
txeen menuak eta kartak -baita
edariena ere- aztertzen ditu.
Euskal produktuak identifika-

tzen dituenean, kartetan pro-
duktu horien jatorria islatzen
da. Hala nola Getaria, Zumaia,
Markina edo Bermeoko kontser-
bak, Pasaia eta Hondarribiko
arrain-merkatuetako arrain
freskoa, Hernaniko tomateak
edota Ibarako piparrak.

Era berean, edarien kar-
tarekin gauza bera egiten da:
jatorriaren arabera antolatu
eta, ardoen kasuan, bodega
bakoitza kokatzen den udale-
rria adierazten da.

Ostalariak aholkularitza
zerbitzua ere eskura dute,
aditu batek beren sukaldaritza-
eskaintzarekin primeran bat
egiten duten Euskadiko ardoak
(txakolinak eta Arabako Erriox-
ako ardoak) haien kartetan
barneratzeko.

Gure Karta 2016ko bukaer-
an sortu zen eta, geroztik, Gi-
puzkoako ostalaritza-establezi-
mendu ugarian ezarri da. Hala
nola Gasteiz, Katxiña, Kostalde,
Txokolo, Txuleta, Xixario edo
Ziaboga.

Proiektuaren helburua da-
tozen hilabeteetan beste ehun
establezimendutan ezartzea
da, batez ere, jatetxe eta ta-
berna-jatetxeetan.

Cursos para emprendedores en Hostelería Gipuzkoa financiados por el Gobierno Vasco

DURANTE LOS MESES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE se celebraron en la sede de Hostelería Gipuzkoa dos cursos para asociados emprendedores, subvencionados por la Viceconsejería de Comercio y Turismo del Gobierno Vasco, e impartidos por CEI Formación. El objetivo de dicha formación era dar apoyo a todas las personas que han decidido emprender en hostelería, ya que se ha detectado que existen en el sector muchas carencias en torno a la gestión diaria del negocio.

Para dotar a los hosteleros emprendedores de conceptos básicos sobre la gestión de sus establecimientos, la materia que se trató fue la siguiente:

– Desarrollo de negocio en hostelería: aprendiendo a emprender; economía y finanzas; organización; modelos de negocio; marketing...

– Conceptos básicos del plan financiero contable: gestionar tesorería; formas jurídicas de la empresa; negociación bancaria; compras y proveedores; stock de producto, etc.

– Prevención de riesgos laborales (Ley 31/1995): prevención; factor de riesgo; condiciones inseguras; organización de la prevención; riesgos específicos de hostelería; y señalización, entre otros.

– Alérgenos: información al consumidor (Reglamento

1169/2011): información al consumidor sobre alérgenos; etiquetado; recepción; almacenamiento; elaboración; envasado y limpieza.

– Higiene de los alimentos (APPCC): tipos de contaminantes; toxoinfecciones alimentarias; actuación de los manipuladores; higiene personal; transporte y distribución; APPCC, etc.

– Ley Orgánica de Protección de Datos: cumplimiento de la ley; tipos de datos personales; servicio de adecuación a la ley y futuro de la ley.

Los cursos tuvieron una duración de cuatro días, con



jornadas de tres horas cada día, y fueron impartidos por los profesores Jesús Galarraga, Asier Castellano, Nuño Urrea y Miren Pardo.



ipresa

EN GIPUZKOA SABEMOS CUIDARNOS



LOS GUIPUZCOANOS SABEMOS CUIDARNOS COMO NADIE EN EL MUNDO. POR ESO, QUIÉN MEJOR PARA CUIDAR DE NUESTRA SALUD, QUE UNA COMPAÑÍA DE AQUÍ.

Consulta nuestra póliza especial* para Hosteleros de Gipuzkoa, desde 37 €/mes.

* Acuerdo a través de la correduría de seguros NAHIA 21.

70 años
urte

SEGUROS DE SALUD

www.ipresa.es



Belaunaldi berria, aspaldiko negozioa

Martin Astiazaranek hartu du Irigoien erretegiaren lekukoa gurasoen erretiroaren ostean



Amaia, Martin eta Txomin, Zubietako Irigoien erretegiaren atarian.

MARTIN ASTIAZARAN IRIGOIEN ERRETEGIRA ABIATU ZEN lanera pasa den abenduaren 1eko goizean, azken hogeitortean egin duen moduan. Hala ere, egun berezia izan zen hura: jatetxearen buru bilakatzen zen eguna, alegia. Izan ere, berrogei urteko ostalariak bizitza erdia eman du Irigoieneko parrillaren aurrean -2015ean Euskal Herriko bigarren parrillero onena izendatu zuten-, eta gurasoek erretiratzea erabaki zutenean argi zegoen Martinek eskarmentua soberan zuela erretegia aurrera ateratzeko. Amaia Iturriak eta Txomin Astiazaranek 43 urtez kudeatutako negozioa bere gain hartu zuen Martinek orduan, 65 eta 66 urterekin gurasoek lana uzteko erabakia hartua baitzuten. Ohore handiz eta erabat hunkituta utzi

zuten Amaiak eta Txominek jatetxearen ardura azaroaren 26an, lana egiten zuten azken egunean semeak antolatutako ustekabeko omenaldiaren ostean. Egund hartan, lau hamarkadatan Irigoienetik pasatako langileak, lagunak eta bezeroak bildu zituen Martinek erretegiaren, eta festa-giro bikaina sortu zuen txalaparta, trikitia, aurrekua, aizkolaria eta guzti.

Erretegiaren erreleboa hartzeko lagungarria egin zaio Martini Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen aholkularitza, batez ere, administratiboki eta ekonomikoki jabetza aldaketa hori antolatzeko garaian. Hala ere, laguntza horiez gain, ostalariak instituzioen alde tik horrelako aldaketa batek dakartzan gastuei aurre egiteko diru-laguntzak botatzen

ditu faltan. Izan ere, hainbat berrikuntza egin ditu Martinek pasa den hilabetean. Besteak beste, sukaldarako eta jangelarako tresneria berria erosi, baita sabaia zuritu eta intsonorizatu eta sabaiko habeak itxi, ardo bitrina erosi, argiak berri-itu eta elektrizitate-instalazioa aldatu ere.

Orain, "kezka handiena da erretegia egunero nola bete", dio jabe berriak. Horretarako, aldaketa batzuk egin dituzte kartan: sagardotegiko menua eskaintzeaz gain, dozena erdi plater berri eskaintzen hasi dira eta parrillari nahiz arrainari pisu handiagoa eman diote. Honela, bisigua, erreboiloa eta txipiroia sartu dituzte kartan eta garaian garaiko eta bertako produktu onenekin lan egiten jarraitzen dute sukaldetan. Hala ere, berrikuntza handiena eguneko menua

ematen hasia izan da, astelehenetik ostiralera eta 12,50 euroko prezioan. Lantaldeari dagokionez, langile batzuk geratu egin dira eta berriak ere etorri dira, baita lanaren antolakuntza zertxobait aldatu ere.

Ostalaritza-negozioren erreleborako aholkularitza

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak belaunaldi berriei atea ireki nahi dieten negozioei zein jabez aldatu nahi duten establezimenduei aholkularitza zerbitzua eskaintzen die. Izan ere, Prospektiker eta Teyser XXI enpresek 2015ean egindako ikerketa baten arabera, 51 eta 60 urte bitarteko adina duten jabeek kudeatzen dituzte Gipuzkoako ostalaritza negozioen %28, eta %12, 61 eta 65 urte bitartekoek. Emaizta horiek galdera garrantzitsua dakarte: enpresariak, erretiratzaren direnean, nori utziko diote jatetxea, taberna edo hotela? Enpresarien laurden batek baino gehiagok erabaki hori 2025 urtea baino lehenago hartu beharko dute eta, erabakia hartzeko garaian, elkarrearen laguntza jaso ahal izango dute negoziaketa egiteko garaian, aholkularitza juridikoa jasotzeko zein erosleak aurkitzeko. Zehazki, ikerketan parte hartu zuten negozioen %44k azaldu zuen ostalaritza-elkarrearen aholkularitza jasotzeko interesa.

El Turismo Accesible, protagonista del encuentro celebrado en noviembre en CEBANC-CDEA

EL CENTRO DE FORMACIÓN CEBANC-CDEA, la empresa Errotu (arquitectura para el diseño de entornos terapéuticos personalizados) y Hotel Advisor Consulting (gestión, comercialización y asesoramiento hotelero) celebraron el pasado noviembre, en las instalaciones de la citada escuela, una jornada sobre Turismo Accesible a la que invitaron a participar al secretario general de Hostelería Gipuzkoa, Kino Martínez.

El objeto del encuentro fue compartir las buenas prácticas del Proyecto Europeo Growmat 'Growing the market in accessible tourism' (2016-2019), en

el que participa CEBANC-CDEA, junto a centros de formación de Inglaterra, Bélgica, Eslovenia, Finlandia y Grecia.

Por Turismo Accesible se entiende el que es inclusivo para personas con discapacidades de movilidad, audición, vista, cognitivos, intelectuales o psicosociales, así como para personas de edad avanzada o con discapacidades temporales. El proyecto 'Growmat', por su parte, tiene por objeto crear cursos de formación en turismo accesible; potenciar alternativas para ampliar el turismo fuera de temporada y crear redes de cooperación en-

tre educación, negocios, ONGs y empresas sociales.

En la jornada del pasado mes de noviembre tomaron parte Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa; Paloma Enríquez y Mari José Irastorza, de CEBANC y CDEA; Guillaume Fontagné, de Hotel Advisor Consulting; Mari José Moreno, de Errotu; Asier Landá y Zuriñe de Anzola, de la agencia de Turismo Adaptado Bask for all; Luis Casado, de la Fundación Ideas de Marketing Inclusivo; Graciela Imaz, de SECOT; Koldo Aulestia, de AFAGI; Norma Andrade, de ELKARTU; Xabier Eleizegi y Josu Maroto,

de la Diputación de Gipuzkoa; Isabel Aguirrezabal, del Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián; y Fernando Soto, del Hotel Zenit de San Sebastián.

Empresas, instituciones y asociaciones debatieron en el encuentro sobre la situación del Turismo Accesible en Gipuzkoa, concluyendo que, aunque la situación es mucho mejor que en otras zonas, todavía hay mucho por mejorar y por sensibilizar y, asimismo, es necesario dar visibilidad a las cosas que se hacen. Además, tal como señaló Zuriñe de Anzola, de Bask For All, "muchas veces, aunque la Administración pone medidas a favor de las personas con discapacidades, son las personas las que no saben interactuar con esa gente que tiene necesidades diferentes".

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



www.citylift.net



DESCUENTO DE UN
20%
MÍNIMO
SOBRE TU CUOTA ACTUAL*

Llámanos al
943 288 367

CITYLIFT
ASCENSORES

El gas de Repsol, la energía que permite disfrutar con confort en una terraza durante el invierno

LLEGA EL INVIERNO Y LA BAJADA DE TEMPERATURAS ESTÁ ASEGURADA. En nuestro país nos resistimos a dejar de salir, de ir a los bares y sentarnos en el exterior. Pero para hacer comfortable las terrazas es necesario climatizarlas y, además, no hay mejor reclamo que una terraza bien acondicionada, cálida y ambientada.

¿Con qué energía se climatiza este espacio? ¿Qué costes tiene? ¿Son necesarias instalaciones complejas? ¿Se paga sólo lo que se consume o tiene unos costes fijos haya o no consumo? ¿Qué se hace después cuando llega el buen tiempo con los equipos?

El gas de Repsol es la energía que permite disfrutar con confort en una terraza durante el invierno. Además, con la climatización a gas se da un "toque" de calidez y confort extra a la terraza, ya que algunos de los equipos a gas permiten ver la llama.

También hay que tener en cuenta que con equipos a gas se pagará sólo por el gas consumido, sin tener costes fijos. Y de igual forma, los equipos se pueden guardar en el interior del local cuando se cierra.

Asimismo, Repsol ofrece diferentes alternativas para

Con equipos a gas se pagará sólo por el gas consumido, sin tener costes fijos. Y además, los equipos se pueden guardar en el interior del local cuando se cierra.

adaptar su servicio a las necesidades de cada cliente:

- Con la **modalidad de renting** se pueden utilizar los equipos los meses que se necesiten y olvidarse de ellos el resto del año. Con esta opción el cliente siempre tiene a su disposición los últimos modelos del mercado que mejor se adaptan a su negocio y cuenta con servicio de mantenimiento incluido.

- Otra posibilidad es la **compra de los equipos**. En este caso Repsol ofrece servicios de mantenimiento y almacenaje al final de temporada. Esta opción es la más adecuada si lo que el cliente quiere es realizar una inversión.

En todo caso, sea cual sea la opción elegida, desde Repsol siempre asesorarán sobre dónde colocar y cómo utilizar los equipos.



Tus clientes también están en Internet, recógelos

LA REPERCUSIÓN GASTRONÓMICA DE DONOSTIA SE RECONOCE DÍA A DÍA.

El último galardón que ha recibido la ciudad es el de "Mejor Destino Gastronómico del Mundo". Además, la capital guipuzcoana está en segunda posición por detrás de Kyoto (Japón) en el listado de "Ciudades con Mejores Restaurantes del Mundo", con 14 estrellas Michelin por cada 100.000 habitantes.

Si a estos buenos datos le añadimos el incremento de búsquedas en Internet relacionadas con la gastronomía que recibe Gipuzkoa, podemos señalar que el interés gastronómico sigue al alza. Para aprovechar esta oportunidad, restaurantes y establecimientos hosteleros deben estar preparados para ello y saber gestionar de forma correcta el marketing digital en la hostelería.



LOCAL DIGITAL KIT

Tras analizar las búsquedas ejecutadas por los usuarios en Internet, se han identificado cuáles son los sectores más buscados, y la hostelería es uno de los servicios más solicitados.

LOCAL DIGITAL KIT nace para ayudar a las empresas a conseguir un buen posicionamiento en las búsquedas locales, conseguir usuarios/clientes a las empresas y

mejorar su presencia en el medio de comunicación líder de Guipúzcoa.

Lo que consigue LOCAL DIGITAL KIT es posicionar en Internet a las empresas bajo las búsquedas que les afectan. Consigue que aparezcan en los primeros resultados de búsqueda, que contacten con ellos y demostrarles que les han llamado gracias a El Diario Vasco.

Todo ello demostrando el retorno de la inversión a tiempo real. Un servicio innovador, digital y fácilmente rentabilizable.

Este servicio tiene como principal objetivo dar una mayor visibilidad a los negocios de hostelería para conseguir nuevos y recurrentes clientes a nivel local. Y además, ayudar a crear o potenciar la "marca" de cada negocio hostelero.

NUEVOS



CHOCOLATE & COCO • CHAI & ESPECIAS
CHAI & VAINILLA • CHAI & CHOCOLATE

LA FAMILIA DE BATIDOS BAQUÉ
PARA LOS AMANTES DE LO EXÓTICO.

Batidos cremosos que cuando cierras los ojos te trasladan a India, con su CHAI & ESPECIAS; a Madagascar con su CHAI & VAINILLA; a Brasil con su COCO & CHOCOLATE o a Tanzania con su CHAI & CHOCOLATE... Cuatro sabores increíbles para la bebida de moda: MILK SHAKES de BAQUÉ.



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



Cursos de atención a personas con diversidad funcional financiados por el Gobierno Vasco

BASK FOR ALL, EMPRESA ESPECIALIZADA EN ofrecer un servicio de turismo a personas con diversidad funcional que quieran visitar Donostia, ofreció el mes pasado dos cursos en la sede de Hostelería Gipuzkoa subvencionados por la Viceconsejería de Comercio y Turismo del Gobierno Vasco.

En ambas citas, Asier Landa, responsable de Bask For All, y Zuriñe de Anzola, especialista en formación y asesoría en Accesibilidad, ayudaron a nuestros asociados a comprender el día a día de las personas que sufren discapacidad funcional, y les informaron de técnicas y pautas de comportamiento que facilitan y mejoran la atención, comunicación e in-

teracción con este colectivo.

Los cursos tuvieron un carácter muy práctico, con vídeos y dinámicas de grupo, ya que son estas las mejores vías para plantear casos reales y que los asociados sientan de primera mano las dificultades que afrontan las personas con discapacidad funcional: asistir a una persona en silla de ruedas, jugar con los gestos para personas con problemas auditivos o utilizar gafas que simulan baja visión fueron algunos de los ejemplos prácticos que se llevaron a cabo durante las clases.

Para más información sobre Bask for all, consultar la web www.baskforall.com o dirigirse al teléfono **660 155 005**.



JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ, DIBERTIMENDU ETA JOSTAKETA ARDURATSUA GOMENDATZEN DIZUGU / DIVIÉRTETE JUGANDO, TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE. Prohibido el juego a menores de 18 años / Presentación DNI, Pasaporte / Pasaporte, NAN.

Joko Arduratsua
Juego Responsable

◆ CASINO KURSAAL by luckia

**FUN!
FUN!
FUN!**

POKER&FUN



casinokursaal.com

Aprendiendo a conocer los vinos de Euskadi

JOSEMA AZPEITIA, PERIODISTA GASTRONÓMICO, autor de innumerables guías sobre pintxos, editor de la revista Ondojan.com y profesor del Grado de Gastronomía y Artes Culinarias del Basque Culinary Center, dirigió durante el pasado mes de noviembre cuatro catas en Donostia, Eibar, Irún y Hernani.

En colaboración con la Fundación Hazi, y dentro del Proyecto Kalitate, se impulsó esta iniciativa para acercar a los hosteleros los vinos de Euskadi, es decir, los txakolis de las tres regiones y los vinos de la Rioja alavesa. Las catas pretendían fomentar la promoción, prescripción e información sobre los vinos de Euskadi, para que entraran en las cartas de los establecimientos guipuzcoanos y en sus elaboraciones.

Como apunta Azpeitia, en los últimos años se ha observado que, mientras en las cartas de los restaurantes se le da importancia al uso de productos de nuestra tierra (alubias de Tolosa, tomate de Hondarribia, conservas de Getaria, piparras de Ibarra...), sin embargo en las barras de los bares, a la hora de servir un vino, no se tiene tanto en cuenta a los productos del país y es habitual que a quien pide un vino blanco se le ofrezca uno de la Rioja Alta, un Rueda... cuando en Euskadi contamos con vinos de gran calidad. De la misma manera, el gastrónomo apunta que ante el cada vez mayor número de turistas



Durante el mes de noviembre se han realizado en Gipuzkoa cuatro catas para dar a conocer los vinos de Euskadi.



que nos visitan atraídos por la gastronomía, es deseable que los hosteleros conozcan y ofrezcan los vinos de nuestra tierra y que sean capaces de informar sobre ellos a nuestros visitantes. En su opinión, "ofrecer esa información al turista es un valor añadido para el bar y el hostelero que se anime a hacerlo".

Durante las catas se buscó abarcar una muestra lo más completa posible de todos los tipos de vinos que se producen en Euskadi. Por lo tanto, se hizo una selección de 10 vinos. En cuanto a los txakolís, se degustaron dos de Gipuzkoa, uno normal y uno fermentado en sus lías, uno de Araba y uno de Bizkaia.

Y entre los vinos de la Rioja Alavesa se probó un blanco de malvasía, un blanco de viura fermentado en barrica, y cuatro tintos: uno de maceración carbónica, dos crianzas y un tinto de autor. Aún así, la cata fue sólo una muestra de toda la riqueza que atesoran hoy los vinos de Euskadi, pues también se apuntaron las opciones que abren los txakolis tintos, los vinos de vendimia tardía, los tintos despalillados, los reservas, o los vinos de otras variedades de uva.

Los hosteleros recibieron información sobre las características de los vinos de Rioja Alavesa respecto al resto de vinos de Rioja como los de

Rioja Alta y Rioja Baja. Para Azpeitia, "no sólo se trata de consumir unos vinos porque se elaboran en una provincia vasca. Hay varias características que hacen que los vinos de Rioja Alavesa sean unos de los más prestigiosos del planeta, y es bueno que los hosteleros las conozcan". Por ejemplo, apunta que es conveniente saber que las tierras del sur de Araba son arcillo-calcáreas, a diferencia de las tierras más húmedas del sur del Ebro, con lo que los vinos que se elaboran esa zona tienen más estructura. Y también es importante conocer que el 80% de las cerca de 500 bodegas de Rioja Alavesa son de carácter familiar con lo que los vinos se elaboran siguiendo métodos tradicionales y casi artesanal.

A muchos de los asistentes a las catas les sorprendieron los txakolis fermentados sobre lías o los blancos con barrica de Rioja Alavesa, vinos que les parecieron muy interesantes. Igualmente despertaron mucha curiosidad algunos crianzas que se bebieron por su modernidad, algo que algunos hosteleros no esperaban de un vino de Rioja Alavesa, a los que consideraban más clásicos. Y muchos agradecieron conocer las propiedades de los vinos de maceración carbónica, que son especialmente interesantes para la gente que sufre de acidez, reflujo, hernia de hiato... ya que su carácter natural hace que sean mucho más amables al ser ingeridos.

Josema Azpeitia, periodista gastronómico y profesor del Basque Culinary Center

“No ponemos por delante en los bares y en las cartas los vinos de nuestra tierra”

JOSEMA AZPEITIA DESTACA QUE PESE A QUE GIPUZKOA es conocida en el mundo entero por su gastronomía, que apuesta por los productos locales, también en materia de vinos deberíamos apostar por los vinos de Euskadi.

¿Cuál debería ser el valor diferencial del vino que se ofrece en los establecimientos guipuzcoanos?

Los establecimientos guipuzcoanos están en una provincia que se ha hecho conocida en el mundo entero gracias a su gastronomía. Una provincia que ha defendido los productos locales, los pintxos, los pescados del Cantábrico, las verduras de Navarra... los productos de proximidad en suma. Creo que en vinos debería pasar lo mismo. Cuando acudimos a un bar de Gipuzkoa, o cuando el turista acude a uno de ellos, además de comida de nuestra tierra debería encontrarse con una bonita selección de vinos de nuestro país.

¿Cuáles son las principales carencias de la hostelería guipuzcoana en materia de vino?

Creo que una de nuestras carencias es que todavía, a día de hoy, no se pone por delante en los bares y en las cartas a los vinos de nuestra tierra. Cuando voy a Pamplona y pido un tinto, en la mayoría de los casos me sirven un vino navarro. Y cuando he viajado a Zamora me ha maravillado ver cómo

potencian en los bares y en las vinotecas los vinos de Toro. Sin embargo, en Gipuzkoa, si pedimos un tinto nos sirven un Rioja sin preocuparse en la mayoría de los casos de si es un vino alavés o no. Muchas veces la excusa es el precio, pero creo que con la riqueza y la gran cantidad de bodegas con las que contamos en el País Vasco es posible ofrecer vinos de nuestra tierra que encajen en nuestra carta.

¿Debe apostarse por una identidad propia? ¿Es necesario contar con una carta amplia, abierta al mayor número posible de DO y países?

Las dos cosas son complementarias. Por una parte creo que hay que apostar por una identidad propia poniendo en la carta, por delante, nuestros vinos, los vinos que se elaboran en el País Vasco. Pero por otra parte, a continuación debe ofrecerse una variedad, mayor o menor en función del volumen de negocio y la orientación de cada bar o restaurante, de vinos de diferentes Denominaciones de Origen y hasta de diferentes países. El defender nuestros vinos no quita que ofrezcamos y demos a conocer vinos de otras latitudes que también vayan a agradar a nuestra clientela. Y es que nos gustaría que en otras partes también hicieran lo mismo, y además de sus vinos incluyeran un txakolí o un vino de Rioja Alavesa en sus cartas, ¿no?



Josema Azpeitia, periodista gastronómico y editor de la revista Ondojan.

Intentando ser prácticos... ¿Qué debe tener en cuenta un hostelero para elaborar su carta de vinos?

El hostelero debe conocer los gustos de su clientela y elaborar la carta en función de los mismos. Si nuestra clientela es de cierto nivel, chuletón y carta, debemos ofrecer una buena variedad de crianzas, reservas, vinos con estructura; un bar de pintxos debe ofrecer una buena variedad de blancos, vinos del año, algunos buenos rosados; en un bar especializado en pescados debería haber txakolís de diferentes provincias y una buena selección de blancos de todo el estado... Hay que elaborar una buena carta acorde con el estilo y la orientación de cada establecimiento.

to. Cuanto más acorde sea esa carta con la oferta del local, mejor se beberán los vinos.

¿Qué papel juega la formación de los propios hosteleros?

La formación de los hosteleros es importantísima por dos razones. Si conoce bien el mundo de los vinos y su actualidad, será capaz de componer por sí mismo una carta adecuada a su negocio sin que ésta le sea impuesta por un distribuidor. Y, por otra parte, cuanto más entienda y sepa de vinos, mejor los venderá a sus clientes porque, al fin y al cabo, es el propio hostelero quien los va a ofrecer a sus clientes y quien les va a convencer en la mayoría de los casos de que se decanten, y nunca mejor dicho, por un vino u otro.

Hostelería Gipuzkoa firma un acuerdo de colaboración con CaixaBank que favorecerá a nuestros más de 1.100 asociados



Las directoras de área de negocio de CaixaBank en Gipuzkoa y Donostialdea, Estibaliz Areitio e Itziar Egaña, junto al presidente de Hostelería Gipuzkoa, Mikel Ubarrechena.

EL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA,

Mikel Ubarrechena, y las directoras de área de negocio de CaixaBank en Gipuzkoa y Donostialdea, Estibaliz Areitio e Itziar Egaña, han firmado en Donostia un convenio de colaboración entre ambas entidades para establecer un conjunto de relaciones de tipo comercial y financiero que beneficien a los más de 1.100 miembros de dicha asociación.

El convenio, con una duración de un año prorrogable tácitamente por las partes, oferta un amplio abanico de

productos y servicios financieros, aportando soluciones flexibles para este colectivo y destacando la incorporación de las posibilidades que aporta CaixaBank Negocios. Este modelo de relación se basa en la proximidad y la innovación, ya que son los empleados de la entidad financiera los que se desplazan al negocio de los clientes, equipados con tablets y smartphones, para asesorar y facilitar la contratación de los productos y servicios

desde el propio terminal del gestor.

El convenio incorpora también nuevas soluciones de productos y servicios, como la nueva Cuenta Negocio, que incluye el mantenimiento y la administración, tarjeta de débito para titular y beneficiario, tarjeta para efectuar ingresos 24 horas, así como transferencias y cheques por autoservicio, entre otros servicios, si realizan las operaciones habituales por canales electrónicos.

El convenio, con una duración de un año prorrogable, oferta un amplio abanico de productos y servicios financieros, y aporta soluciones flexibles para nuestro colectivo

Este convenio servirá para dar apoyo a este colectivo de pequeños empresarios y comercios en un momento complicado para el sector. La Asociación va a tener a CaixaBank como compañera de viaje en cualquier iniciativa que ayude a dinamizar el comercio y la pequeña empresa, ya que la entidad financiera apuesta por el ramo de los pequeños negocios y la hostelería como uno de los sectores clave de la creación de empleo y de la recuperación económica.

Asimismo, tanto la asociación como CaixaBank se comprometen a colaborar en la difusión de los acuerdos de este convenio, con el fin de contribuir a la mejora de la prestación de los servicios financieros a sus asociados para redundar en una mejora de su facturación.

HORECA



Laboratorio de la innovación
y la estrategia para la hostelería

Espacios hosteleros que funcionen:
rentabilidad y crecimiento

Somos una empresa especializada en consultoría hostelera



- + visión integral
- + impulsamos profesionales
- + experiencia

Cambio de horario en nuestras oficinas y nuevas incorporaciones a nuestra plantilla

DESDE EL PASADO 1 DE ENERO HEMOS AMPLIADO EL HORARIO de apertura de nuestras oficinas para ofrecer un mejor servicio a los asociados. De ahora en adelante, nuestra sede estará abierta **de lunes**

a jueves, de 8.30 a 18.00 horas ininterrumpidamente, por lo que podremos atender a nuestros socios también a mediodía. Los **viernes** hemos ampliado el horario de apertura media hora más, **de**

8.30 a 14.30 horas, y por la tarde estará también abierto con un servicio mínimo de guardia.

Al mismo tiempo y con el mismo objetivo, hemos realizado un importante proceso

de incorporaciones a nuestra plantilla, reforzando los servicios de Bolsa de Trabajo, Promociones y Eventos, Departamento Laboral, Comunicación y Contabilidad.

DEPARTAMENTO LABORAL



IÑAKI GONZÁLEZ GÓMEZ

·Licenciatura en Humanidades y Empresa (Universidad de Deusto)

·Máster en Recursos Humanos (Universidad de Deusto)

DEPARTAMENTO FISCAL Y CONTABLE



ANA SANTOS ARANAZ

·Licenciatura en Administración y Dirección de Empresas (UPV)



VERÓNICA MONTERO GAMERO

·Licenciatura en Administración y Dirección de Empresas (UPV)



BEGOÑA ABAD COLMENERO

·Grado superior Auxiliar Administrativo (Nazaret)



IZADI BERAZA PLATERO

·Licenciatura en Administración y Dirección de Empresas y Empresariales (UPV)



AMALIA ORTIZ PAREDES

·Grado Superior en Administración y Finanzas



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN



ANIA MARTÍNEZ SEISDEDOS

- Grado en Periodismo (Universidad de Navarra)
- Curso Superior de Gestión de Redes Sociales y Community Management' Universidad Rey Juan Carlos

ADMINISTRACIÓN Y ATENCIÓN AL ASOCIADO



MILA LABAKA GURRUTXAGA

- Grado Superior en Administración

PROMOCIONES Y EVENTOS



ANE RUIZ POZUETA

- Licenciatura en Derecho (Universidad Autónoma de Madrid)
- Máster en Derecho Internacional de los Negocios (ESADE Barcelona)
- Máster en Dirección de proyectos de ocio, cultura, turismo, deporte y recreación (Universidad de Deusto)

BOLSA DE TRABAJO



IRATI GALARRETA FERNÁNDEZ

- Grado en Administración y Dirección de Empresas (UPV)



Caja Rural de Navarra está adherida al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito. El Fondo garantiza los depósitos en dinero hasta 100.000 euros, por titular.

* Este indicador se refiere a la cuenta Promueve Negocios

1/6

Este número es indicativo del riesgo del producto*, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo



PROMUEVE

PROFESIONALES LIBERALES, AUTÓNOMOS, NEGOCIOS

El apoyo que mueve su negocio

• Cuenta PROMUEVE Negocios

Para poder contratar la Cuenta Promueve Negocios y disfrutar de las ventajas que describimos a continuación, el volumen de facturación durante el ejercicio anterior no debe superar los **600.000 €**.

- Sin comisiones de mantenimiento ni de administración.
- Infomail gratuito.
- Ruralvía gratuito.
- Ingreso de cheques nacionales en euros gratuito.
- Emisión de cheques en euros gratuito.
- 30 transferencias individuales en euros gratuitas al trimestre. Se cobrará una comisión de administración según tarifa por cada transferencia que supere el límite de 30 transferencias individuales trimestrales gratuitas. No son gratuitas las transferencias masivas realizadas a través de cuadernos.

Para conseguir la gratuidad en las transferencias, emisión e ingreso de cheques y emisión de talonario, deberá cumplir simplemente tres de los sencillos indicadores de vinculación que puede consultar a través de su oficina o de cajaruraldenavarra.com*

*http://www.cajaruraldenavarra.com/cms/estatico/rvia/navarra/ruralvia/es/negocios/Programa_promueve/Galeria_Paginas_libres/Negocios/Negocios_Cuenta_promueve.html

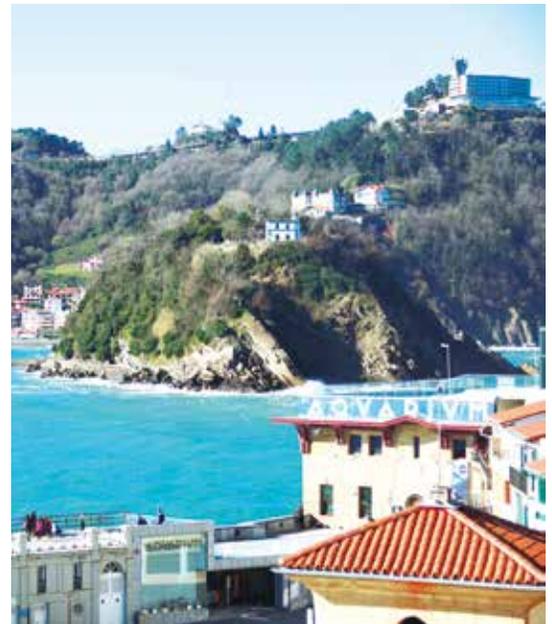
• Crédito PROMUEVE Negocios

Hasta 12.000 € sin comisiones de ningún tipo y con tipo de interés nominal del 3% si tiene contratada la Cuenta Promueve Negocios. Plazo anual renovable con máximo de 3 renovaciones. TAE 3,03%.

Ejemplo para crédito de 12.000 € concedido el 1/7/17. La primera cuota aplicará el día 1/10/17 y será de 90,74€, la segunda el día 1/1/18 y será de 90,74€, la tercera el día 1/4/18 y será de 88,76€ y la cuarta y última será el día 1/7/18 y será de 12.089,76€.

• TPV bonificado

Con el TPV bonificado de Caja Rural, reducirá la tasa de descuento aplicada a las ventas cobradas a través de tarjetas.



Donostia, reconocida como 'Mejor Destino Gastronómico del Mundo 2017'

LA MULTINACIONAL DE CATERING CATERWINGS otorgó el pasado mes de noviembre a Donostia el título de 'Mejor Destino Gastronómico del Mundo 2017'. La capital guipuzcoana se alzó con este primer puesto en la lista, por delante de Tokio y Nueva York, después de que la empresa analizara factores como el número de establecimientos por habitante, la diversidad de los mismos y las opiniones de expertos en gastronomía (20.000 periodistas y críticos).

Para realizar el ranking, Caterwings aplicó diez criterios y elaboró una comparativa entre las cien ciudades consideradas como las mejores urbes donde comer. La calidad de los productos, la variedad de la oferta gas-

tronómica, las opiniones de críticos o la disponibilidad de opciones vegetarianas fueron algunos de los factores decisivos para su confección.

El estudio tuvo en cuenta asimismo la accesibilidad y asequibilidad de la comida, para lo que se calculó cuántas horas tendría que trabajar una persona con salario mínimo para poder pagar una cena para dos personas en un restaurante. Además, se analizó la calidad de la comida callejera y el porcentaje de cadenas de comida rápida en comparación con los restaurantes. A todos estos criterios se les dio una puntuación para determinar el índice final de 'Los Mejores Destinos Gastronómicos del mundo'.

ASÍ SE ELABORÓ LA LISTA:

1 Opinión de expertos. Se solicitó a 20.000 periodistas gastronómicos y críticos que calificaran la calidad de la comida y el servicio.

2 Restaurantes por 10.000 habitantes. Población a través Google. Numero de restaurantes gracias a Official City Records, Yelp y Trip Advisor.

3 Porcentaje de establecimientos de comida rápida: Se dividió el número de restaurantes de comida rápida por el de la oferta gastronómica en general.

4 Diversidad de comida: Porcentaje de los restaurantes que ofrecen comida extranjera. Para ello recurrieron a fuentes como Yelp, Trip Advisor y datos oficiales locales.

5 Opciones vegetarianas y veganas: Porcentaje de restaurantes con opciones vegetarianas en la ciudad. Información de Trip Advisor y guías de viaje locales.

6 Clasificación de restaurantes de alta gama: Número de

restaurantes con tres estrellas Michelin.

7 Calidad de los alimentos de los puestos de alimentos: Se analizó cuál era la oferta gastronómica de cada ciudad en cuanto a 'foodtrucks' u otras opciones de venta de comida en la calle.

8 Asequibilidad para los locales: Consideraron el nivel salarial de los habitantes de cada ciudad y analizaron los precios de los alimentos. También se fijaron en cuánto costaba en tres restaurantes concretos una comida para dos personas, una cena en un restaurante italiano o los precios de un capuchino, cóctel y cerveza, y lo compararon con el salario neto promedio.

9 Asequibilidad para los visitantes: En este caso no tuvieron en cuenta el salario local, solo el precio de los alimentos.

10 Horas trabajadas en min. Salario de una cena para dos: Salario mínimo por hora. Fuente: Eurostat, indicador de salario en línea.



BARCELONA
EQUESTRIAN
CHALLENGE



ELYSSIA GRAN CUVÉE,
CONVIERTE EN ARTE
TODO LO QUE LE RODEA

EL CAVA SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WINEinMODERATION.eu
Act. de Vinos



Original, intenso, especial. Elyssia Gran Cuvée es la armonía hecha cava. Su punto justo de acidez es capaz de sublimar pescados blancos como el rape o el lenguado, mariscos como las almejas, las gambas y las navajas, así como el carpaccio de pulpo. Una experiencia que cierra el círculo de sabores, una armonía perfecta en el paladar.

Descubre el arte del cava de la mano de Elyssia. Una CuvéeXperience de prestigio by Freixenet.



CUVÉE XPERIENCE
by Freixenet

La segunda edición de Turislan se celebrará en Ficoba los días 26 y 27 de febrero

DADO EL ÉXITO DE LA PRIMERA EDICIÓN DE TURISLAN, QUE TUVO LUGAR EN MARZO DE 2017, la Dirección de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa ha organizado una segunda edición de esta Feria de Empleo del Sector Turístico, que se celebrará los próximos días 26 y 27 de febrero de 2018 en Ficoba (Irun) con el fin de crear empleo profesional y de calidad y mejorar así la competitividad del destino y del sector.

Turislan, que se celebrará como antesala de las contrataciones de la temporada alta que comienza en Semana Santa, de ahí que este año se haya adelantado, es un lugar de encuentro entre personas en búsqueda de empleo y empresas del sector turístico con necesidad de contratar personal para ofrecer el mejor servicio. Además de estar dirigido a quienes están en búsqueda de empleo, Turislan es también una plataforma perfecta para aquellas personas que quieran conocer su capacidad de desarrollo profesional en el sector turístico, así como para emprendedores que busquen orientación para comenzar a trabajar en dicho ámbito.

Esta Feria de Empleo específica del sector turístico es, al mismo tiempo, un espacio de generación de debate e intercambio de conocimiento sobre los principales temas de



Turislan es un lugar de encuentro entre personas en búsqueda de empleo y empresas del sector turístico con necesidad de contratar personal para ofrecer el mejor servicio

interés del sector. En este sentido, Turislan II hará hincapié en dos aspectos primordiales para el desarrollo del turismo en nuestro territorio: la formación y la sostenibilidad.

“Vamos a invertir todos nuestros esfuerzos en que Turislan II sea la consolidación de un proyecto que aspira a aportar su grano de arena en la mejora de la calidad del sector turístico de Gipuzkoa y el desarrollo de un destino sostenible, tanto social como económicamente, para el beneficio de nuestro territorio. Como muestra decidida de nuestra apuesta por consolidar Turislan como un referente, este año vamos a llevar a cabo algunos cambios que dotarán a la Feria de mayor enjundia. Trasladaremos la celebración de Turislan al Pabellon III de Ficoba y reforzaremos las zonas de reunión para crear mayores espacios para el debate y comunicación entre los participantes. Además, vamos a elaborar un programa de ponencias que se vertebrará en torno a dos temas que nos resultan de capital importancia cara al desarrollo sostenible del sector: la formación y la sostenibilidad”, explica Denis Itxaso, diputado foral de Cultura y Turismo.

En Turislan participarán empresas que dispongan de un



puesto de empleo para cubrir y aquellas empresas que quieran conocer a posibles candidatos para elaborar bolsas de trabajo para necesidades futuras. También tomarán parte empresas que dispongan de un proyecto profesional relacionado con el sector turístico y quieran darlo a conocer para posibles colaboraciones y contraste de opiniones. Toda la información sobre la Feria ya está disponible en la microsite turislan.ficoba.org. Las empresas podrán inscribirse, hasta el 8 de febrero, tanto en la citada site como en la página web www.sansebatianregion.com.

Las personas en búsqueda de empleo, por su parte, pueden tener acceso a las ofertas y empezar a enviar sus currículos a las empresas que buscan candidatos desde el 8 al 14 de febrero. En la propia Feria, los expositores dispondrán de espacios diferenciados en los que poder realizar entrevistas personales a los candidatos en un entorno más privado. Posteriormente, los días 26 y 27, se celebrará la Feria, en concreto el 26 de

febrero de 9:30 a 14:00 horas y de 15:30 a 17:30h y el 27, de 9:30 a 14:00 horas.

El día 26, además, el profesor Domènec Biosca, considerado por los profesionales del sector turístico como el mejor experto de gestión y calidad hotelera y turística, ofrecerá la ponencia ‘¿Por qué algunos directivos tienen éxito y otros no?’ de 10.00 a 12.00 horas. Acto seguido, Kino Martínez, secretario General de Hostelería Gipuzkoa, dará la charla ‘Oportunidades de empleo en el sector turístico de Gipuzkoa’.

Buenos resultados en 2017

La primera edición de Turislan se celebró a finales de marzo de 2017 y tuvo muy buena acogida tanto por parte tanto de los profesionales del sector como de los demandantes de empleo. Durante los dos días la feria recibió 2.236 visitantes, ofertó 215 puestos de trabajo, se entregaron 3.900 currículums, se cerraron 120 contratos y se organizaron 25 ponencias y talleres.

Durante la pasada edición de Turislan, se registraron más de 2.200 visitas, se ofrecieron 215 puestos de trabajo, se entregaron 3.900 currículums, se cerraron 120 contratos y se organizaron 25 ponencias y talleres.

A lo largo del primer trimestre de 2018, la Asociación de Hostelería va a presentar el Plan de Formación que ha desarrollado gracias a la ayuda de la Dirección de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa. Este plan está dirigido al sector de la hostelería y el turismo de nuestro territorio y tiene como objetivo mejorar la competitividad de los establecimientos. De igual forma, lo largo del año se llevarán a cabo diversos módulos de formación que ayudarán a mejorar la profesionalización del sector. Toda la información en

www.hosteleriagipuzkoa.com

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
	10% de descuento en la adquisición de vehículos BMW y 9% Mini
	Comisión del 0,20% de gestión de cobro vía TPV (sujeto a vinculaciones adicionales a la entidad financiera; precio no aplicable a depende qué tarjetas extranjeras) y devolución del 10% de las cuotas de la asociación gestionadas a través de Banco Sabadell Guipuzcoano.
	Carga de depósito. Tarifa agrupada de la asociación. Descuento medio del 25% sobre precio de mercado.
	1,5% de descuento sobre consumo anual de café
	Descuentos a asociados (o familiares hasta tercer grado de consanguinidad) en diferentes servicios.
	Tarifa especial de confección y seguimiento de Plan de Prevención de Riesgos Laborales
	Traducción de cartas (15 euros de coste por idioma - inglés y francés - sin límite de palabras).
	Amplio abanico de productos y servicios financieros, aportando soluciones flexibles para este colectivo
	*Trámite de inscripciones y acreditaciones por parte de la asociación.
	Condiciones preferentes para los asociados en accesos de financiación, destacando la gestión de pago a través de TPV donde se puede alcanzar una comisión que ronda el 0,20-0,40%.
	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).
INDUGRASS	15% de descuento en la limpieza de campanas de extracción de humos

45 AÑOS APOYANDO LA MEJOR PROFESIÓN DEL MUNDO



Aniversario



makro

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



> ALKARTASUNA, Bar Rte.	ANOETA
> 19-90 GASTROTEKA ARRASATE, Bar	ARRASATE
> ARDANDEGI, Bar Rte.	DONOSTIA
> BASOTXO	DONOSTIA
> EL FRONTON, Bar Rte.	DONOSTIA
> ETXADI, Bar	DONOSTIA
> MIRAMAR, Disc.	DONOSTIA
> ROJO Y NEGRO, Bar	DONOSTIA
> SOHO DONOSTIA, Cafetería Rte.	DONOSTIA
> TAKATAK, Bar Rte.	DONOSTIA
> TANIT, Bar	DONOSTIA
> UREPEL, Rte.	DONOSTIA
> ZAIN TABERNA, Bar Rte.	DONOSTIA
> OSTATU HERNIALDE, Bar Rte.	HERNIALDE
> AMETS, Bar Rte.	TOLOSA
> AITZOL TABERNA, Bar Rte.	VILLABONA
> BERAETXE, Café	ZARAUTZ

19-90 GASTROTEKA ARRASATE, taberna



Helbidea

> Euskal Herria plaza, 21
20500 ARRASATE
Telefono: 943 829023

Gastroteka berria ireki dute Arrasaten eta harrera ona izan du herrian. Bi gune desberdin ditu establezimendu honek: gastroteka bera eta jatetxea. Lehenengoak sukalde irekia dauka eta bertan entsaladak, hamburgesa bereziak eta sandwichak dasta daitezke, baita gosariak ere. Brioche agia, zereal desberdineko ogi bereziak, etxean eginiko opilak, esne aukera desberdinak eta tortillak daude aukeran eguna indarrez hasteko. Gainera, Kelerrek Euskadin jarritako lehen Beer Drive sistema daukate. Garagardoa deposituetan dago tabernaren sabaian, kañak bere puntu onenean zerbitzatzeko.

Jatetxean, berriz, berrogei jankiderentzat lekua dute. Egurdietan, astegunetan eta asteburuetan menu berezia eskaintzen dute, eta plater azpimarragarrien artean baserriko oilaskoa entsaladarekin eta gazta-krema aipatzen dituzte. Postreetan ere aukera zabala dute, eta etxean eginikoak dira. 19-90 gastrotekan elaborazio nabarmeneko platerak eskaintzen badituzte ere, produktu tradizionala eta freskoa hartzen dute oinarri, eta garrantzia ematen diote bertako ekoizleekin lan egiteari. Terraza dute urte guztian, eta berogailua erabiltzen dute urteko sasoi freskoenetan.

AITZOL TABERNA, taberna-jatetxea



Helbidea

> Etxeondo, 1,
20150 VILLABONA
Telefonoa: 675339748

Abenduan berririki zituzten Villabonako Aitzol tabernaren ateak. Imanol eta bere emaztea dira orain establezimenduaren agintea hartu dutenak. Eskarmentu handikoak dira biak, batak 36 urte baitaramatza sukaldari eta besteak 30 urte zerbitzari. Aitzol tabernan errazioak, entsaladak, ogitartekoak eta plater konbinatuak eskaintzen dituzte, eta baita barazkiak, ehizakiak, arrainak eta haragiak ere. Barazkien artean azpimarragarriak dira kardua almindrekin eta ilarrak urdaiazpiko eta arrautzarekin. Dena produktu freskoz egina dago, garaian garaikoa oinarri izanik. Postreak etxean eginikoak dira eta berezitasunen artean daude goxua tarta, gazta tarta eta krema katalana. Tabernan pintxo hotz eta beroez gozatzeko aukera dago, eta arrakasta handia dute kroketek eta txibiek. Bestalde, nahi izanez gero, oilasko errea prestatzen dute etxera eramateko. Egunero goizeko 9etan irekitzen dute taberna gaueko 22:30k ingurura arte, eta asteburuetan luzatu egiten da ordutegia. Astelehen arratsaldeetan eta asteartean egun osoz taberna itxita egoten da.

ALKARTASUNA, taberna-jatetxea



Helbidea

> San Juan, 6.
20270 ANOETA
Telefonoa: 943650299

Konponketa lanak egin ondoren ireki ditu ateak Anoetako Alkartasuna tabernak. Lehen zahar etxea zenak sabela bapo betetzeko aukera zabala eskaintzen du orain: pintxoak, ogitartekoak, errazioak, eguneko menuak eta plater bereziak dituzte. Azken horien artean, bakailoa piperradarekin da bezeroen gogokoena. Pintxoan artean, berriz, azpimarragarriak dira barrerogorri-burruntzia, txipiroia plantxan eta kroketak, guztia produktu freskoarekin eta etxean egina. Asteazken zehar, bost lehen plateraz eta bost bigarrenez osatutako menua eskaintzen dute, eta asteburuetan menu bereziagoa izaten da. Azkenburukoan artean pantxineta da gustukoena, eta arrakasta handia dute gazta eta sagar tartek ere. Tabernako eskaintzaz etxean gozatu nahi dutenak ere eramateko eska dezakete janaria. Gainera, enkarguz eramateko eska daiteke oilasko errea patata frijituarekin eta entsaladarekin. Horrez gain, terraza handia dute eta neguan epel egoteko egokitua dago.

AMETS, bar-restaurante



Dirección

> Larramendi, 1.
20400 TOLOSA
Teléfono: 943 848 389

Los nuevos dueños del Amets han instalado, como novedad, una parrilla de piedra volcánica. Este tipo de parrilla es más limpia que las de carbón y más respetuosa con el medio ambiente, ya que no emite CO2. Entre sus especialidades destacan el entrecot, el bacalao y las pizzas caseras, entre otras. Ofrecen platos combinados, bocadillos, raciones y ensaladas. Preparan menús para ocasiones especiales y, si el cliente lo desea, alquilan el comedor. Utilizan producto fresco y los postres son caseros. Asimismo, cuentan con servicio a domicilio para el reparto de pizzas.

El Amets es, además, un establecimiento muy futbolero. Disponen de una pantalla de 65 pulgadas en el comedor y tres pantallas más en el bar. Y para disfrutar del deporte rey, cuentan con cinco cañeros con distintas cervezas: Amstel Oro, Paulaner, Amstel 1870, Raddler y Raddler limón.

Horario: 09:00-23:30 de martes a domingo

BERAETXE, café

Helbidea

> Bizkonde, 2.
20800 ZARAUTZ
Telefona: 943968575



Zarautzen kokaturik dago Café Beraetxe taberna, eta kopak hartzeko leku aproposa da. Terraza handia du malekoian eta 50. hamarkadako Estatu Batuetako diner taberna baten estilora dago dekoratua. Musika asko zaintzea atsegin dute, eta tarteka DJak gonbidatzen dituzte euren saioak eskaintzera. Taberna alokatzeko aukera ere eskaintzen dute, festa edo ekitaldi pribatuak antolatu ahal izateko.

Udan, 15:00etatik gauera arte irekitzen dute, asteleheneetik igandera; eta neguan, aldiz, ostiral, larunbat eta igandetan soilik egiten dute lan.

TAKATAK, bar-restaurante



Dirección

> Plaza Zaragoza, 4.
20007 DONOSTIA
Teléfono: 660 44 26 30

El restaurante Takatak es un gastrobar de diseño con comida de alta calidad, vinos orgánicos y sillas muy cómodas de la marca guipuzcoana Ondarreta. El cliente disfrutará de la fusión de la cocina de los diferentes países en los que ha trabajado el chef de este establecimiento: Italia, Rusia y España, entre otros. Entre sus especialidades destacan la ensaladilla rusa con codorniz, y el postre estrella es la tarta rusa. Todo está elaborado con productos frescos, ecológicos y de KM 0.

El alma del restaurante, es su bodega. Cuentan con caldos muy especiales de Francia, Alemania, Austria, Italia y España. Todos ecológicos, orgánicos y naturales. Compran directamente a los productores, en su mayoría pequeñas empresas que conocen de cerca. Además, proponen a sus clientes disfrutar de la hora del té, gracias a una amplia selección de infusiones rusas con frutas naturales que pueden degustarse acompañadas de exquisitos dulces.

El horario de este establecimiento es de jueves a martes de 17:00 a 20:00 para la hora del té y hasta las 23:30 para las cenas. Las comidas se ofrecen de viernes a lunes de 13:30 a 15:30 horas.

ZAIN TABERNA, bar



Dirección

> Plaza Sagastieder, 9.
20015DONOSTIA
Teléfono: 681037639

En el donostiarra barrio de Intxaurren se encuentra el bar Zain, un establecimiento en el que destacan la amabilidad y el buen trato a la gente. Disponen de una barra llena de pintxos tanto fríos como calientes, entre los que destacan las tortillas variadas que realizan al momento. También preparan platos combinados y bocadillos variados. Pero si lo que queremos es empezar el día con fuerzas, en el Zain nos ofrecen desayunos completos con opciones como zumo de naranja natural, bollería, café, infusiones y chocolate a la taza. Y para la hora del almuerzo, se puede disfrutar de su rico caldo. Disponen de una amplia terraza que está a resguardo bajo el soportal del edificio.

El horario es de lunes a domingo de 08:00 a 21:00 horas.

SOHO DONOSTIA, cafetería-restaurante



Dirección

> Easo, 6.
20006 DONOSTIA
Teléfono: 943579 876

Soho Donostia nació en otoño del pasado año. Sus responsables se muestran contentos con la acogida del público y no paran de pensar en nuevos cambios para satisfacer más, si cabe, a sus clientes. Precisamente, el establecimiento tiene como objetivo ofrecer un espacio sociocultural y gastronómico en el centro de Donostia, en un lugar inmejorable y al alcance de todos.

Ofrecen desayunos, licuados, smoothies, ensaladas, hamburguesas, bocadillos, cremas del día con verduras de temporada, y un largo etcétera. Cuentan también con opciones para vegetarianos y veganos, y dicen los clientes que la tortilla de patatas es "espectacular". También triunfa su bizcocho de limón, así como el vermut casero. Los que se acerquen al establecimiento podrán contemplar la exposición de arte que inauguraron el 12 de enero y que permanecerá durante dos meses. Además, los viernes hay sesiones de microteatro y los sábados monólogos. La compañía donostiarra Mikroteatro ha sido la encargada de llevar a cabo esta nueva actividad del Soho Donostia, y los monólogos corren a cargo de Sergio Arrospe, aunque irán participando nuevos actores y monologistas.

UREPEL, restaurante



Dirección

> Paseo Salamanca, 3.
20003 DONOSTIA
Teléfono: 94342 07 23

El mítico restaurante Urepel ha reabierto sus puertas con nueva dirección y nuevos menús en mente. A la oferta actual añadirán opciones veganas, vegetarianas y para personas con intolerancias. La cocina del nuevo Urepel tiene una base tradicional, pero apuesta por introducir ingredientes de distintas cocinas del mundo. Su filosofía es la del KMO: compran el producto en tiendas cercanas al restaurante, así como producto de mercado, fresco y de temporada.

En el Urepel cuentan con menú de mediodía y de noche, así como con una carta amplia. Entre las especialidades destacan los raviolis de rabo de buey con setas de la muerte y crema de hongos y el bacalao confitado sobre un ajoarriero con cigalas y su pil-pil. Los postres son también caseros y elaborados a diario, y disponen de opciones para celíacos y personas diabéticas.

Abre todos los días de 13:00 a 15:30 y de 20:30 a 23:00 horas.

tendencias

01

TRUFBOX: TRUFA NEGRA FRESCA, DIRECTA AL RESTAURANTE

Muchos restaurantes tienen dificultades para encontrar trufa negra fresca de calidad, ya que es un ingrediente escaso y poco asequible por la gran demanda internacional. Por eso, estos tres jóvenes emprendedores decidieron crear este innovador proyecto. Ellos son Jaime Olaizola, David Francés y Sergio Labanda. Trufbox surge de la idea de proveer de trufa fresca española con garantías y poner a disposición de los restaurantes un producto gourmet de alta calidad.

En la web, el usuario puede elegir el origen de la trufa (Burgos, Soria, Navarra, Teruel, Huesca o Zaragoza), y siempre según disponibilidad la recibirá en un plazo de 24 horas. Una vez realizado el pedido, la trufa se recoge y se empaqueta para el cliente, asegurando así unas condiciones óptimas de frescura y calidad. En cuanto al precio, 30 gramos salen aproximadamente por 30 €, una tarifa muy asequible.

■■■info +: www.trufbox.com



02

ZITRIKOENTZAKO ZUKUGAILU ETA IZOTZONTZIA

Dakigunez, izozdun edarien zaporea nabarmen aldatzen da jelak urtzen direnean. Baina hori ekiditeko aukerak badaude. Adibidez, kafearen kasuan, izotza kafearekin egiten bada, urtzen denean ere zapore bera mantentzen da. Eta zukuen kasuan ere antzeko gauza egin dezakegu Full Circle Home enpresak sortu duen 'Lemon drops. Citrus infusión party pack' izeneko moldeekin.

Tresna honek hiru pieza ditu: zukugailu bat eta BPArik gabeko silikonazko bi izotzontzi. Ontzi horietako bakoitzean zitriko atalen formako zortzi jela egin daitezke. Moldeek hozkatxoak dituzte zukua barrunbe guztiak bete arte zabaltzeko. Tresnaren prezioa 9 eurokoa da eta jela gehiago sortzeko gaitasuna dutenak ere badituzte aukeran.

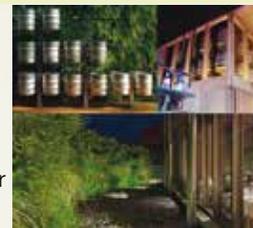


03

AIR GARDEN: UN JARDÍN VERTICAL EN TU ESTABLECIMIENTO, SIN NECESIDAD DE SOPORTES

El sistema Air Garden permite crear cerramientos vegetales o jardines verticales sin la ayuda de ningún tipo de soporte. Está pensado para hacer cierres de parcelas, divisiones de espacios y separación de ambientes. Dispone de un sistema que permite instalar un jardín vertical sin tener que perforar en el suelo. Está indicado para lugares en los que no se puede taladrar el suelo o en la que el jardín vertical proyectado vaya simplemente apoyado en el suelo. Otro de los usos de este sistema en hostelería es el almacenaje de los barriles de cerveza, integrándolos en la decoración en un único espacio desde el que se abastece directamente al grifo de la barra a través de una tubería oculta. Se puede crear el jardín de manera totalmente personalizable, eligiendo entre una paleta de 6 colores y diversos materiales: galvanizado, acero inoxidable, oxi-cobre, negro-hierro, latón y bronce. También se realizan colores a medida.

■■■info +: info@air-garden.com



tendencias

04

ZUMOS BE AND BE JUICE

Be&Be es una nueva marca de zumos, lanzada por una empresa donostiarra. Han colaborado con Tecnalía para desarrollar un sistema de elaboración basado en el prensado y la extracción en frío. Así, logran que el proceso no sea invasivo respecto a las propiedades naturales del zumo.

En cuanto a la conservación, el método que utilizan es la presión hidrostática. Introducen las botellas de zumo en vasijas de agua y elevan la presión hasta el nivel que se obtendría a 60km bajo el mar. Así, no se pierden las propiedades de la bebida, que conserva durante unos 40 o 50 días. y logra una biología incluso más estable que recién hecho, gana en seguridad alimentaria, y preserva su color, sabor y vitaminas.

Para la elaboración de los zumos utilizan frutas y verduras frescas de Gipuzkoa, en base a la filosofía KM 0. Todo se compra en aquí, salvo la piña. Ofrecen siete tipos de zumos y cuatro más para niños. Por ahora, están trabajando para la hostelería, pero se plantean comercializar su producto a través de distintos canales.

■■■info +: www.beandbejuice.com



05

ALERGIAS ETA INTOLERANTZIAK DITUZTEN PERTSONENTZAKO ELIKAGAIK EROSTEN LAGUNTZEKO APLIKAZIOA: ALLERGENEAT

Allergeneat aplikazioa lagungarria da elikadurarekin loturiko alergiak eta intolerantziak dituzten pertsonentzako elikagaiak erosterako orduan. Supermerkatuan erosketan egiteko prozesua azkartu egiten du, etiketa guztiak irakurtzeko beharra ekiditen baitu.

Lehenik eta behin, aplikazioa deskargatu eta profila sortu behar da datu personal batzuk adieraziz eta alergia eragiten diguten produktuak zehaztuz. Horrela, dendarak joaterakoan, produktuen barra-kodea eskaneatuz aplikazioak berak esango digu guretzat egokia den ala ez.

Aplikazioaren sortzaileen arabera, merkatuko produktu-erreferentzia gehien erregistratuta dituen tresna da eta aldiro eguneratzen da. Aplikazioa doakoa da eta eskuragarri dago iOS eta Android gailuetarako.

■■■info +: www.allergeneat.com



06

PRIMER LABORATORIO DE VINOS DE REALIDAD AUMENTADA, VIRTUAL Y SENSORIAL DEL MUNDO

Expertos del Cool Climate Oenology and Viticulture Institute (CCOVI) de la Universidad de Brock (Canadá) van a crear el primer laboratorio de vinos de realidad aumentada, virtual y sensorial del mundo. El objetivo es recrear entornos donde las personas compran y consumen vino, para analizar cómo influyen en la decisión y elección de compra aspectos como los sonidos, los olores o la vista.

Con los resultados que se obtengan, se espera poder ayudar a la industria vitivinícola del país para que tenga más capacidad estratégica y éxito en un mercado global tan competitivo como es el del vino. En el laboratorio se recreará el ambiente de una bodega, un comedor, etc. y al ambiente se le introducirá información sensorial, como música u olores.

En la creación de este laboratorio se ha implicado el Gobierno de Ontario que financiará el proyecto. Asimismo, contará con una subvención federal y con el apoyo de la industria enológica, interesados en el desarrollo y éxito del proyecto.





NUEVA
0,0
TOSTADA

ALMA
CERVECERA
