



**GIPUZKO A**

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA **Nº44** PRIMAVERA 2018

## *Éxito de* **TURISLAN**, la Feria de Empleo del Turismo

**Jornadas sobre seguridad  
frente a incendios,  
utilización y accesibilidad**

**Sektoreko profesionalen  
prestakuntza bultzatzeko  
akordioa Aldundiarekin**



# Soluciones globales para la Hostelería

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

FrontRest, FrontDisco,  
FrontCafé,  
FrontFood...

Una solución de software  
Punto de Venta para  
cada necesidad.

Controle las ventas  
y los consumos  
de su negocio.



## TeleComanda

Para tablets  
con SO Android



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

Es un software ideal para establecimientos con mesas y terrazas.

## CashDro

la caja que siempre cuadra

Fácil de enlazar con tu  
software Punto de Venta 

### Principales Ventajas:

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



Más información:

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

**AsisMan**®  
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](mailto:comercial@asisman.com) | [www.asisman.com](http://www.asisman.com)

## DIGNIFICAR LA PROFESIÓN

Llega la temporada alta a la hostelería de Gipuzkoa y vuelven, de nuevo, los problemas a la hora de buscar trabajadores con ganas de labrarse un futuro dentro de la Hostelería. La situación se agrava en el caso de los profesionales de sala y de barra, donde cada vez se hace más difícil contratar personas que se comprometan con la actividad y suplan, con actitud positiva, las carencias formativas que puedan tener.

Impulsado por el boom turístico que el territorio está conociendo estos últimos años, la Hostelería mantiene un ritmo de crecimiento sostenido en Gipuzkoa en lo que a empleo generado y aportación al PIB del territorio se refiere. Es, sin duda, un sector con futuro. Los agentes sociales que trabajamos en el mismo deberíamos ser capaces de transmitir a los ciudadanos que buscan empleo el potencial profesional que el sector tiene y las garantías de estabilidad laboral que el mismo ofrece. Según datos del servicio laboral de Hostelería Gipuzkoa, el 74% de los contratos en el sector son indefinidos, una cifra superior a la de otros muchos sectores económicos que gozan de una mejor imagen en esta materia. Además de estos datos tan positivos, se hace necesario dar voz en los medios a profesionales de éxito en el sector, y aportar testimonios de líderes jóvenes comprometidos con la actividad de sala y barra, para así dignificar la actividad y atraer nuevos profesionales al sector. Una tarea que hemos empezado ya a realizar con el apoyo de la Dirección de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, y que esperamos dé sus frutos en el medio plazo.

## LANBIDEA DUINA EGIN

Gipuzkoako ostalaritzaren goi-denboraldia dator eta, berriro ere, arazo bat da ostalaritzan etorkizuna eraiki nahi duten langileak aurkitzea. Egoera larria da jangelako eta barrako profesionalen kasuan. Izan ere, gero eta zailagoa da lanarekin konpromisoa hartzen duten pertsonak kontratatzea eta, prestakuntza gabeziekin ere, jarrera positiboarekin gabezia horiek arinduko dituzten profesionalak topatzea.

Azken urteotako boom turistikoaren eraginez, ostalaritzak hazkunde-erritmoa mantentzen du Gipuzkoan lanpostuen sorrerari eta lurraldearen barne-produktu gordinari dagokionez. Dударik gabe etorkizun handiko sektorea da. Beraz, sektorean lan egiten dugun eragileok gai izan beharko ginatke langabezia dauden herritarrei ostalaritzak garapen profesionalerako duen potentzialaren eta egonkortasun laboralaren berri emateko. Gipuzkoako Ostalaritzaren lan-zerbitzuaren datuen arabera, gure sektorean kontratuen %74 dira lan-kontratu finkoak, lanari dagokionez izen hobearen beste zenbait sektoreetan baino gehiago. Datu positibo hauez gain, beharrezkoa da komunikabideetan profesional arrakastatsuen kasuak zabaltzea, baita jangelako eta barrako lanarekin konpromisoa hartzen duten gazteen hitzak jasotzea ere, lanbidea duina egin eta profesional berriak erakartzeko. Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo departamentuarekin lankidetzan hasi berri dugun lana, hain zuzen ere, epe ertainera emaitzak ikusiko ditugulakoan.

## TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente
- 06 > Asamblea General Ordinaria 2018
- 10 > Jornadas sobre Seguridad frente a incendios, utilización y accesibilidad
- 12 > Entrevista a José Luis Posada, arquitecto y redactor de CTE
- 13 > Nuevo Reglamento Europeo de Protección de Datos
- 18 > Curso de liderazgo para empresarios hosteleros y de alojamiento

## LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 29 > Convenio con Caixabank
- 32 > Acuerdo con Diputación Foral para intensificar la formación del sector
- 34 > Segunda Feria de Empleo del Turismo, Turislan
- 36 > Nuevo portal de búsqueda de empleo en nuestra web
- 37 > Gipuzkoa se suma al proyecto 'Peregrinos por el norte, de hotel en hotel'

## ACTUALIDAD

- 39 > Campaña de inspección en materia de consumo

## EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 42 > Nuevos asociados

## TENDENCIAS

- 45 > Tendencias



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

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

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



*Mikel  
Ubarrechena  
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

GASTRONOMÍA 4.0 PRETENDE POTENCIAR EL USO DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS ENTRE TODOS LOS INTEGRANTES DE LA CADENA DE VALOR DEL SISTEMA GASTRONÓMICO DE GIPUZKOA. UN SISTEMA QUE COMIENZA CON LOS PRODUCTORES DE NUESTRAS MATERIAS PRIMAS, CONTINÚA EN LOS CENTROS DE FORMACIÓN Y LA INDUSTRIA ALIMENTICIA Y DE COMPONENTES, Y FINALIZA EN EL CONSUMIDOR FINAL.

## Gastronomía 4.0

**La Diputación Foral de Gipuzkoa** anunciaba recientemente el lanzamiento de "Gastronomía 4.0", como uno de los grandes proyectos estratégicos de su legislatura. Englobado dentro del plan "Etorkizuna Eraikiz", el objetivo que Gastronomía 4.0 persigue no es otro que el mantenimiento de la situación de privilegio, como referente mundial en la materia, de la que hoy disfruta nuestro territorio histórico.

**Gastronomía 4.0** pretende potenciar el uso de las nuevas tecnologías entre todos los integrantes de la cadena de valor del sistema gastronómico de Gipuzkoa. Un sistema que comienza con los productores de nuestras materias primas, continúa en los centros de formación y la industria alimenticia y de componentes, y finaliza en el consumidor final, ya sea a través del canal de la gran distribución alimenticia, o a través del canal HORECA que integramos los miles de bares, restaurantes, cafeterías y alojamientos del sector hostelero guipuzcoano.

**Desde Hostelería Gipuzkoa** damos la bienvenida, y todo nuestro apoyo, al proyecto, sabedores de que la digitalización de nuestra actividad es una tarea fundamental que debemos acometer para asegurar la posición de liderazgo que hoy tenemos en el contexto internacional. Además de ello, nuestro respaldo nace también tras el reconocimiento que, desde el departamento de Promoción Económica del Ente Foral, se hace al papel protagonista que debe jugar nuestra

asociación como dinamizadora del proyecto y transmisora al sector hostelero del territorio de las distintas acciones que, en materia de sensibilización y adaptación digital de nuestra actividad, surjan al amparo de Gastronomía 4.0. En efecto, agentes económicos y sociales de primer nivel, como la propia Diputación Foral, el ayuntamiento de Donostia-San Sebastian, el Gobierno Vasco, el clúster del hogar ACEDE o el Basque Culinary Center integrarán, junto con Hostelería Gipuzkoa, el equipo tractor del proyecto Gastronomía 4.0.

**Conviene señalar** aquí que la digitalización, -interna y externa-, de nuestros establecimientos nos exigirá un importante esfuerzo de adaptación, tanto en las personas como en los procesos y las formas de relacionarnos con nuestro entorno, ya sean clientes, proveedores o equipos de trabajo. El abanico de posibilidades que el empleo sistemático de las nuevas tecnologías ofrece en nuestros establecimientos es enorme. Desde la ampliación de nuestros canales de venta, pasando por la gestión inteligente de las existencias y los productos, el control de su conservación o el empleo de nuevos sistemas de elaboración de alimentos, y llegando a la eliminación del papel dentro de nuestros establecimientos o la identificación de nuevos modelos de negocio con los que diversificar nuestra actividad.

**La hoja de ruta** para la digitalización debe pasar, obligatoriamente, por la detección de las necesidades y los cuellos de

**LA HOJA DE RUTA PARA LA DIGITALIZACIÓN DEBE PASAR, OBLIGATORIAMENTE, POR LA DETECCIÓN DE LAS NECESIDADES Y LOS CUELLOS DE BOTELLA QUE SE PRODUCEN EN NUESTRA ACTIVIDAD DIARIA Y, A PARTIR DE SU ANÁLISIS, DETECTAR LA MEJOR SOLUCIÓN DIGITAL.**

botella que se producen en nuestra actividad diaria y, a partir de su análisis, detectar la mejor solución digital existente para su resolución, así como la formación del personal en el manejo de las herramientas digitales elegidas. La puesta en marcha del proceso, en su conjunto, se debe hacer siempre con la convicción de que no tiene vuelta atrás; de que es una exigencia de mejora continua para el sector, fruto de los avances sociales que hoy vivimos y de la apertura al conjunto del planeta de nuestra gastronomía. Un reto para nuestra hostelería que debemos acometer, sí o sí, y en el que Hostelería Gipuzkoa está dispuesto a participar poniendo todo el esfuerzo y medios disponibles para ello.



## EL TERMÓMETRO



**SUBEN**



### FIFTY BEST RESTAURANTS

Por elegir Euskadi (más concretamente Bilbao) para la presentación de su lista Fifty Best Restaurants 2018. Nuestro territorio se verá beneficiado, sin duda, por la celebración, el próximo mes de junio, de este evento tan destacado en el panorama gastronómico internacional.



**BAJAN**

**SEPE**

SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

### SEPE

O más que la institución, alguno de sus funcionarios, que se ha tomado la justicia por su mano en el contencioso que la Federación Española de Hostelería mantiene con dicha institución, en materia de liquidación económica de los planes anuales de formación para el sector.

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

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

Desde la Asociación estamos encantados de escucharte.

# Asamblea General Ordinaria 2018



Imagen de la asamblea celebrada el pasado 20 de marzo.

**EL PASADO 20 DE MARZO SE CELEBRÓ** en la sede de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa la Asamblea General Ordinaria de la entidad. Durante la misma se aprobaron el acta de la Asamblea celebrada el 28 de marzo de 2017, las cuentas del ejercicio 2017 y la aplicación de resultados del ejercicio 2017.

El presidente de la Asociación, Mikel Ubarrechena, presidió un año más la mesa ante representantes asociados de diferentes comarcas de Gipuzkoa. La reunión contó con la asistencia de representantes de más de 30 establecimientos hosteleros, que participaron activamente en la asamblea. Establecimientos de Donostia, Eibar, Azpeitia, Bergara, Irun

y Hernani se dieron cita en la sede para debatir los datos del año 2017 y los aspectos más destacados de la actividad de la Asociación durante el pasado ejercicio.

El sector ha experimentado una leve mejoría en su volumen de actividad durante el ejercicio pasado. Muestra de ello es que el año se cerró con un aumento del 1,1% en cuanto a número de establecimientos se refiere, con 50 más que en 2016, lo que hace que los establecimientos hosteleros abiertos en el territorio pasen de 4.426 a 4.476 a final de ejercicio.

Otras de las cuestiones abordadas en la reunión fueron el liderazgo de la Asociación en el sector turístico y la mejora de la interlocución

institucional, poniendo como ejemplo el Convenio firmado recientemente con la Diputación Foral de Gipuzkoa para este 2018 en materia de formación para empresarios y trabajadores.

Por otro lado, se subrayó la cada vez mayor presencia del sector de alojamiento, frente a un claro descenso en el ocio nocturno, como ocurre en el conjunto del Estado. En este sentido también se habló de los graves problemas que se dan en el sector a la hora de encontrar personal cualificado para sala y barra.

Por último, se aprobaron las cuentas del ejercicio 2017, que reflejaron un aumento de resultados respecto al año pasado, obteniendo

un beneficio de aproximadamente 28.000 euros, una cifra en consonancia con los objetivos marcados por la Junta Directiva, ajustando al máximo la carga económica de los servicios prestados a los socios con el coste que se cobra por los mismos.

Respecto al número de asociados, el año se cerró con 1.042 socios de 64 municipios de Gipuzkoa.

La asamblea finalizó con una sesión de ruegos y preguntas en la que los temas más tratados fueron los de competencia desleal al sector, el reparto de congresos públicos generados por el Gobierno Vasco entre los territorios de Euskadi y el reglamento de Juego y Espectáculos del Gobierno Vasco.

# 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 de 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

# Urkotronik, la suma de soluciones para hostelería y vending

**URKOTRONIK, EMPRESA DEDICADA AL SECTOR DEL VENDING Y LA HOSTELERÍA,** nació en 1983 de la ilusión de dos jóvenes con muchas ganas de trabajar, Carlos Abad y Angel Villagarcía. Y 35 años después siguen aportando soluciones dentro de estos ámbitos con el objetivo de hacer que las empresas de sus clientes sean cada día mejores negocios. Lo cual es motivo de celebración, como apunta la directora del proyecto Cashlogy, Sara Abad.

La misión de Urkotronik es lograr que los negocios de los clientes sean cada día mejores y por eso cuentan con un equipo muy involucrado y profesional, con capacidad de adaptarse a los cambios. Desde hace más de 25 años trabajan con máquinas de la marca Azkoyen, "signo de que confiamos en ellas" destaca Sara Abad.

La empresa dispone por un lado de una amplia gama de productos y soluciones para los negocios de hostelería: cafeteras industriales, máquinas de tabaco, montajes integrales, café de primera calidad... Y por otro, Urkotronik pone a disposición de los negocios toda una amplia y sofisticada gama de máquinas vending de café, bebida y comida, aportando siempre el asesoramiento y servicio post-venta necesarios para hacer del vending una oportunidad y nunca un problema.

## Cashlogy, su producto estrella

A día de hoy, el producto



más solicitado por el sector de hostelería es Cashlogy, la nueva tecnología para pagos en efectivo en el punto de venta que automatiza todos los procesos de gestión del efectivo simplificando su gestión.

Este sistema de cobro automático es la solución perfecta para todo tipo de negocios gracias a la fiabilidad, rapidez y facilidad de uso y mantenimiento porque permite flexibilizar los turnos de trabajo, ayuda a cuadrar

siempre las cuentas y asimismo, ofrece un entorno más higiénico para los clientes.

Para la directora del proyecto, estas tecnologías "te dan la seguridad de que tu negocio está bien gestionado. El ahorro de tiempo a la hora de hacer la recaudación es notable y tienes la tranquilidad de que el efectivo de tu negocio está seguro".

Además, como generalmente los clientes suelen darle mucha importancia a la buena gestión de su negocio,

desde Urkotronik se les asesora para que puedan utilizar las máquinas que demandan de manera más sencilla. También ofrecen la opción de diseñar una máquina de vending adaptada a las necesidades de cada cliente. De hecho, fruta, leche fresca, libros o equipos de protección individual son solo algunos de los muchos productos que ya se están vendiendo a través de las máquinas expendedoras que Urkotronik pone a disposición de sus clientes.



# descomplicate

VIDA · AHORRO · HOGAR · SALUD

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

# Seguridad frente a incendios, utilización y accesibilidad

**EL PASADO MES DE FEBRERO, HOSTELERÍA GIPUZKOA** acogió unas jornadas profesionales dirigidas a técnicos, especialmente arquitectos, aparejadores, e ingenieros, tanto del sector privado como del público, organizadas en colaboración con Fomento de San Sebastián. El objetivo era ofrecer una visión actualizada del CTE (Código Técnico de la Edificación) en establecimientos de pública concurrencia, e incidir especialmente en la seguridad frente a incendios, utilización y accesibilidad. El balance de esta iniciativa ha sido enormemente positivo, ya que acudieron cerca de 80 profesionales que valoraron muy positivamente el contenido de las jornadas, que incluyeron alternativas de aplicación de la norma y resolvieron las dudas planteadas por los asistentes.

Las ponencias, desarrolladas los días 22 y 23 de febrero, corrieron a cargo del arquitecto José Luis Posada, principal redactor del CTE (DB SI y DB SUA) y que hasta 2016 ocupó el cargo de Jefe del Área de Seguridad y Accesibilidad del Ministerio de Fomento del Gobierno Español, y de Juanan Loira, de CFPA Europe (Confederation of Fire Protection Associations).

Las jornadas se centraron en analizar las condiciones reglamentarias de seguridad frente a incendios, de seguridad de utilización y de accesibilidad para las per-

Las jornadas se centraron en analizar las condiciones reglamentarias de seguridad frente a incendios, de seguridad de utilización y de accesibilidad para las personas con discapacidad del CTE.

sonas con discapacidad del CTE (DB SI y DB SUA). Durante las diferentes sesiones formativas, quedó constancia de que estos elementos condicionan extraordinariamente los proyectos de los establecimientos del sector restauración (restaurantes, cafeterías, bares, tabernas, sidrerías, etc.), así como del sector alojamiento (hoteles, hostales, pensiones, residencias, etc.) y del sector ocio (juego, discotecas, etc.).

## Responsabilidades

Además de las dificultades que se plantean tanto en obra nueva como en obras de reforma, para los técnicos que elaboran dichos proyectos y a los que los supervisan y controlan desde las administraciones públicas estas condiciones pueden ser origen de serias responsabilidades. Lo mismo ocurre con los titulares de los establecimientos citados, dada la importancia de los riesgos.

Respecto a las condiciones de accesibilidad, se



En las jornadas se abordó la obligatoriedad de adecuar los establecimientos a las exigencias reglamentarias en materia de accesibilidad.

añade la obligatoriedad de adecuar los establecimientos a las exigencias reglamentarias en dicha materia, en lo que sea susceptible de ajustes razonables. La fecha límite que para ello establece la ley (4/12/2017) ya se ha superado, lo que a juicio de los ponentes conducirá a la presentación de reclamaciones y demandas contra establecimientos que no

**donostiasustapena**  
**fomentosansebastián**

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



El balance de esta iniciativa ha sido enormemente positivo, ya que acudieron cerca de 80 profesionales que valoraron muy positivamente el contenido de las jornadas.



han realizado dicha adecuación, tanto por parte de los usuarios como de las organizaciones que apoyan al colectivo de personas con discapacidad.

### Ámbito de aplicación y accesibilidad

José Luis Posada destacó que las exigencias del CTE deben aplicarse a las obras de nueva construcción, incluyendo rehabilitaciones integrales, y a las intervenciones en edificios existentes, como

ampliaciones, reformas y cambios de uso. Pero recalcó que a diferencia de las demás condiciones del CTE, las de accesibilidad sí son exigibles a los edificios existentes antes de su aprobación aunque no se intervenga sobre ellos.

En su exposición, Posada explicó que según la parte I del CTE, el objetivo de DB-SUA (Documento básico de Seguridad de utilización y accesibilidad) es reducir a límites aceptables el riesgo de que los usuarios sufran

daños inmediatos en el uso previsto de los edificios, como consecuencia de sus características de diseño, construcción y mantenimiento. Y con la modificación RD 173/2010, también que deberá facilitar el acceso y la utilización no discriminatoria, independiente y segura de los mismos a las personas con discapacidad

En todo caso, recordó que los edificios se deben proyectar, construir, mantener y utilizar de forma que se cumplan las exigencias básicas de seguridad frente a caídas, impactos o atrapamientos, aprisionamientos, iluminación inadecuada, altas ocupaciones, ahogamientos, vehículos en movimiento y la acción del rayo. También resolvió dudas en torno a los accesos, la disposición interna de los establecimientos, los ascensores y el diseño de los servicios higiénicos para que su diseño se ajuste a la normativa vigente.

Respecto al DB SI (Documento básico de Seguridad en Incendios), Posada apuntó que su propósito es "reducir a límites aceptables el riesgo de que los usuarios de un edificio sufran daños derivados de un incendio de origen accidental, como consecuencia de las características del proyecto, de la construcción y del mantenimiento del edificio". En consecuencia, la aplicación del DB SI es obligatoria cuando exista riesgo para las personas y voluntaria cuando únicamente exista riesgo para los bienes. De esta manera, aplicar condiciones que únicamente sirvan para proteger bienes es potestativo de la propiedad del edificio.

Posada y Loidi explicaron que para cumplir el requisito básico SI, los edificios se deben proyectar, construir, mantener y utilizar de forma que se cumplan las exigencias básicas de: propagación interior, propagación exterior, evacuación, instalaciones de protección contra incendios, intervención de bomberos, y resistencia al fuego de la estructura.

Abundando en este punto, Juanan Loira analizó los dispositivos y sistemas en el uso habitual y durante la evacuación. Como principal exigencia de los dispositivos de emergencia, destacó que deben conseguir una salida segura a través de una puerta con una simple maniobra, aunque pueda requerir de un conocimiento previo. Sin embargo, los dispositivos antipánico deben permitir una evacuación segura con una única maniobra y sin que requiera un conocimiento previo del dispositivo.

**José Luis Posada**, arquitecto y principal redactor del CTE

## La prevención de siniestros en Hostelería, una asignatura pendiente

**EL ARQUITECTO JOSÉ LUIS POSADA**, principal redactor del CTE (DB SI y DB SUA) y que hasta 2016 ocupó el cargo de Jefe del Área de Seguridad y Accesibilidad del Ministerio de Fomento del Gobierno Español, impartió el pasado mes de febrero en Hostelería Gipuzkoa unas jornadas profesionales organizadas en colaboración con Fomento de San Sebastián. Desde su perspectiva, los hosteleros deben estar mejor informados sobre los riesgos que afectan a sus establecimientos en materia de incendio o fallos constructivos.



### ¿En general, el hostelero guipuzcoano está bien informado sobre los riesgos que afronta su negocio?

No tengo un conocimiento detallado de la hostelería guipuzcoana, pero no creo que en este aspecto se diferencie demasiado de la del resto de España. Por ello no creo que, en general, los empresarios del sector estén lo suficientemente bien informados sobre los riesgos que afectan a sus establecimientos en las materias sobre las que ha tratado el curso que he venido a impartir en Donosti: el riesgo de incendio, el riesgo de daños causados por fallos constructivos o de diseño y la accesibilidad para las personas con discapacidad.

### Por su experiencia, ¿se dedican los recursos necesarios a la prevención de siniestros en hostelería?

Yo creo que no. A diferencia de otros elementos de los edificios que, en mayor o menor medida, siempre están respondiendo a la función para la que sirven, los relacionados con la protección contra incendios solo responden a su función cuando tiene lugar el siniestro, lo que hace que para muchos sea tentador no asumir los costos y las servidumbres constructivas y de diseño que imponen, ante la expectativa de que quizás nunca sean necesarios. Lo cual, obviamente, es jugar de forma irresponsable con la seguridad de los ocupantes de los establecimientos.

### En su opinión, ¿cuáles deberían ser las primeras medidas que de forma imprescindible debieran adoptarse para minimizar riesgos?

En materia de seguridad frente a incendios lo lógico (además de lo más fácil y rentable) es priorizar la medidas de prevención, es decir, las dirigidas

a que el incendio no ocurra, actuando para ello en dos vías preferentes. Una es la correcta actuación del personal de los establecimientos, aportando para ello la necesaria formación e información. La otra es asegurar el buen mantenimiento de las instalaciones y equipos susceptibles de ser origen de un incendio: gas, electricidad, productos combustibles, cocinas, etc.

Además es fundamental implantar medidas de protección, entre las cuales quizás las prioritarias serían las condiciones necesarias para garantizar la evacuación de los ocupantes en caso de incendio, las de compartimentación de locales de riesgo especial (cocinas, almacenes, instalaciones, etc.) y las de dotación de los equipos y sistemas exigibles de detección, alarma y extinción de incendios

### Los técnicos que elaboran los proyectos de reforma y obra nueva, así como quienes los supervisan y controlan desde las administraciones públicas, afrontan serias responsabilidades. Pero también los titulares de los establecimientos de restauración, alojamiento y el sector del ocio...

Sí. No olvidemos que estamos hablando de seguridad y que, aunque toda la reglamentación

se deba cumplir, la de seguridad, como es el caso que nos ocupa, añade un plus de responsabilidad aún mayor en la medida en que trata de cuestiones susceptibles de suponer graves daños, incluso pérdida de vidas, para los ocupantes de los edificios y establecimientos. En principio, esa responsabilidad recae sobre los agentes involucrados en las obras (proyectistas, directores de obras, técnicos de control, etc.) pero luego, durante el uso de los establecimientos, también involucran a los titulares de los mismos, como responsables de su utilización, mantenimiento, puesta al día, etc.

### La fecha límite para adecuarse a las condiciones de accesibilidad exigidas por la ley ya se ha superado. ¿A qué se enfrenta quien no haya realizado dicha adecuación?

Por un lado, a sufrir las actuaciones que puedan emprender las administraciones, con las correspondientes sanciones por infracción que contempla la ley. Y por otro a ser objeto de denuncias, ya sea por parte de cualquier particular, o bien de cualquier asociación de las que actúan en defensa de las personas con discapacidad. Conviene tener presente que muchas de estas entidades están ya difundiendo recomendaciones para que los particulares denuncien los incumplimientos que detecten y dándoles asesoramiento y apoyo jurídico y técnico para ello.

# El nuevo Reglamento Europeo de Protección de Datos entrará en vigor el 25 de mayo

**PRÓXIMAMENTE ENTRARÁ EN VIGOR EL NUEVO REGLAMENTO EUROPEO DE PROTECCIÓN DE DATOS**, que será aplicable a partir del 25 de mayo para cualquier empresa, con independencia de su tamaño o sector, siempre que utilicen datos de personas de cualquier parte de la Unión Europea.

Las principales diferencias introducidas por el RGPD (Reglamento General de Protección de Datos) son las siguientes:

- Extensión del ámbito de aplicación territorial
- Consentimiento del afectado
- Refuerzo del deber de información

- Derechos de los afectados
- Medidas de seguridad
- Obligaciones: Registro de actividades, evaluación de impacto
- Delegado de Protección de Datos
- Procedimientos y régimen sancionador

Para informaros en profundidad sobre las principales diferencias introducidas por el RGPD (Reglamento General de Protección de Datos), se ha organizado una jornada que impartirá el Grupo Cei el 18 de abril, miércoles, de 10:00 a 11:00 horas en la sede de la Asociación (Almorta, 2). El

objetivo de esta jornada es informaros de los cambios, detallar las obligaciones que tenéis los hosteleros y enseñaros a hacer los trámites necesarios para cumplir con la normativa sin incurrir en gastos.

Al mismo tiempo, queremos alertaros sobre las entidades que están ofreciendo servicios gratuitos de implantación, auditoría y asesoría en materia de protección de datos de carácter personal "LOPD Coste Cero", que en la práctica se financian con cargo al crédito asignado a las empresas para la formación de trabajadores. Este servicio que ofrecen no es legal; al ser una nueva ley es de obligato-

rio cumplimiento y en ningún caso puede ser sustituida por un curso de formación. Advertimos a todas las empresas y autónomos que hayan contratado los citados servicios de LOPD Coste Cero, o tengan pensado hacerlo, sobre el riesgo que corren. Es probable que tengan que asumir el coste del 100% del importe bonificado (importes en muchas ocasiones elevados ya que las empresas con varios trabajadores disponen de un importe elevado de crédito).

Para cualquier duda o si queréis realizar alguna consulta, podéis llamar a Miren Pardo (Grupo CEI) al número de teléfono 943 21 53 64.

## 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.<sup>1</sup>

**+** **20€ mes**

bonificación del 1% en la emisión de nóminas y seguros sociales, abono efectivo a partir del 3r mes<sup>2</sup>

**+** **Gratis**

Servicio Kelvin Retail, información sobre el comportamiento de tu negocio.<sup>3</sup>

**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.

Hasta

**Llámanos 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 esta cuenta los que figuran en el listado publicado en [www.bancosabadell.com/cuentaexpansionnegociosplus](http://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](http://bancosabadell.com)

## Campañas 2018 de la Inspección de trabajo de Gipuzkoa

**LA INSPECCIÓN DE TRABAJO DE GIPUZKOA** ha hecho público recientemente el resumen de actuaciones realizadas a lo largo del 2017, así como las campañas a realizar durante este 2018.

La inspección de trabajo de Gipuzkoa va a llevar a cabo durante 2018 una campaña para el sector de Hostelería, enfocada principalmente a la prevención de riesgos laborales de trastornos musculoesqueléticos. Por este motivo se recomienda realizar evaluaciones ergonómicas de los puestos de trabajo para tener previstos estos riesgos y sus medidas preventivas.

Otras campañas que van a afectar al sector serán la de control de medidas de seguridad y salud de los trabajadores menores de edad. La inspección va a vigilar asimismo el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales, por lo que se recuerda, entre otros aspectos, la obligación de tener a todos los trabajadores formados en materia preventiva y la realización de vigilancia de la salud (reconocimientos médicos) de los mismos.

Durante el 2018 se revisarán también el fraude de los contratos temporales sin causa, la jornada laboral, la concatenación de contratos, los contratos a tiempo parcial, etc.

Para cualquier información adicional pueden ponerse en contacto con Asier Castellano en los teléfonos **902 820 028** o **618 557 830**, y también por email: [acastellano@grupocei.net](mailto:acastellano@grupocei.net)



## Ostalaritza Elkarteak eta Hazi Fundazioak antolatutako Euskadiko ardoen lau dastaketa ospatu dira azken hilabeteotan

**GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK ETA EUSKO JAURLARITZAREN HAZI FUNDAZIOAK** Euskadiko Ardoen lau dastaketa antolatu dituzte azken hilabeteetan Oñatin, Ordizian, Azpeitin eta Tolosan.

Bi erakunde hauek aurrera eramaten duten Kalitatea Proiektuaren barruan sartzen diren dastaketa hauek udalerrri horietako zein inguruetakoa ostalariei zuzenduak egon dira. Ekitaldien helburua euskal ardoak -hiru lurraldeetako txakolinak zein Arabar Errioxako ardoak- sustatzea eta beraien inguruko informazioa

zabaltzea izan da eta gainera, ostalariek haien jatetxe eta tabernetan eskaintzeaz gain, haien bezeroen artean Euskadiko ardoen enbaxadore bihurtzeko daitezten.

Ekitaldi guztiak Josema Azpeitiak zuzendu ditu. Kazetari gastronomiko honek pintxoaren inguruan gida asko idatzi ditu eta gaur egun Ondoan aldizkaria argitaratzeaz gain, Basque Culinary Center-ean irakaslea da.

Lau dastaketa hauetan parte hartu duten ostalari gehienek oso positiboki baloratu dituzte ekitaldi hauek, ardoen inguruan ez zekiten

gauza asko ikasi eta behin ere probatu ez dituzten ardoak dastatu dituztelako, beste arrazoen artean.

Aipagarria da, bestalde, 2017ko bukaeran lau dastaketa ospatu zirela Irun, Hernani, Eibar eta Donostian.

### **Kalitatea Proiektua**

2013ko ekainean Ostalaritza Elkarteak eta HAZI Fundazioak hasi zuten proiektu honek gure lurraldeko produktuak balioan jartzea du helburu. Proiektuak Euskadiko lehen eta bigarren sektoreen eta ostalaritzaren arteko elkarlana sustatzea bilatzen du gainera.

# QUIENES NOS VISITAN ESTÁN LEYENDO

# *tour* magazine

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

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



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

\* Descuento especial para los asociados.

**TOUR MAGAZINE**

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

# Garagune Easo crea una herramienta para facilitar la comunicación sin necesidad de hablar

**GARAGUNE EASO, UN CENTRO DE ACTIVIDAD DIURNA** donde se apoya a personas adultas con discapacidad intelectual, puso en marcha en 2013 el proyecto 'Accesibilidad a la comunicación', que tiene por objeto elaborar una herramienta que ayude a personas con dificultades de audición y de comprensión de idioma o de comunicación verbal a comunicarse con los responsables de los establecimientos hosteleros de Donostia.

Para ello han desarrollado en Hiriki-Labs de Tabakalera una herramienta que permite a las personas con discapacidad intelectual comunicarse sin necesidad de hablar. Dicha herramienta consiste en una tabla/caja de madera que alberga en su interior un imán.

La tabla se complementa con una variedad de piezas que muestran, tanto en foto como en palabras, los diferentes pintxos, platos o bebidas que se ofertan habitualmente en los bares y que pueden adherirse al imán. De esta manera, el cliente puede pedir lo que desea tomar a través de las imágenes y palabras que pega en la tabla.

En Garagune Easo llevan ya dos años utilizando la primera versión de la tabla accesible de comunicación en los bares de su entorno, en el centro de Donostia, con muy positiva acogida por parte de los hosteleros. No obstante, continúan trabajando, junto con el grupo de Hezkuntza en Tabakalera, Hiriki-Labs y voluntarios, en una nueva



versión mejorada, de la que ya tienen algunos ejemplares.

Con ellos pretenden ampliar el número de hosteleros que se sumen a este proyecto y quieran disponer en sus establecimientos de una tabla. Quienes así lo hagan ayudarán a que las personas con discapacidad y con baja audición, inmigrantes que no conocen nuestros idiomas, etc., sean los verdaderos protagonistas de su vida y reciban los apoyos

que necesitan para favorecer su inclusión en la sociedad.

Una explicación detallada sobre el proyecto se puede encontrar en la página web Vimeo buscando 'Elkar-ekin: Garagune Easo'.

Al mismo tiempo, todo aquel que desee sumarse a la iniciativa puede llamar a la Asociación (943 31 60 40) y preguntar por Ania o mandar un email a [comunicacion@hosteleriagipuzkoa.com](mailto:comunicacion@hosteleriagipuzkoa.com).

## '360 Hotel management'-eko zuzendari den Felix Zulaicak ikastaro bat eskaini zuen elkartearen Revenue Management-aren inguruan

**PASA DEN MARTXOAN, OSTALARITZA ELKARTEAK REVENUE MANAGEMENT** ikastaroa antolatu zuen, Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo Zuzendaritzaren laguntzarekin eta 'Hobetzen' Formakuntza Planaren barruan. Ikastaroa pentsio eta hotel txikien kudatzaileei zuzendua zegoen, '360 Hotel Management'-eko zuzendari

den Felix Zulaicaren eskutik.

"Gela egokia bezero egokiari momentu eta prezio egokian saltzeko teknikak" izeneko ikastaro honek establezimenduen lehiakortasuna hobetzea eta sektorea joera berrietara egokitzea zuen helburu. Horretarako, Felix Zulaicak bi egun pasa zituen pentsio eta hotel txikiak

hogei kudeatzaileekin hurrengo gai hauek lantzen:

- Bezeroak (eta bezero potentzialak) nola segmentatu.
- Bezero-segmentu desberdinen eskaria aurreikusteko 'forecast' zehatzak egin.
- Prezio egitura eta estrategia desberdinak ezagutu hauek hotelera moldatzeko.
- Revenue Management-a

modu eraginkorrean martxan jarri.

- Revenue Management-aren gaurko eta etorkizuneko joerak ezagutu.

Ikastaroa amaitzerakoan, parte-hartzaileek Excel plantillak eraman zituzten haien establezimenduetan ikastaroan menderatutako teknikak praktikan jartzeko.



# Hostelería Gipuzkoa refuerza su departamento jurídico

**TRAS LA RECIENTE JUBILACIÓN DE JOSÉ VILLEYA**, se ha incorporado a la plantilla de Hostelería Gipuzkoa Demelza Pantigoso, abogada laboralista con una amplia trayectoria en el despacho Sunion Abogados.

Con el objetivo de ofrecer un mejor servicio a nuestros asociados, Demelza se ha incorporado a jornada completa y atiende a los asociados a lo largo de la semana. (Imprescindible concertar cita previa en el 943 31 60 40)

Al mismo tiempo, recordamos a nuestros asociados que las consultas, es decir, el asesoramiento jurídico que se ofrece, es completamente gratuito, si bien los trámites que de ello se deriven están sujetos a



tarifas reducidas. Asimismo, si el asociado requiere defensa jurídica en juzgados y tribunales, se le aplicará un descuento del 25% (a aquellos que no lleven servicios de asesoría laboral o fiscal-contable en la Asociación) o del 40% (para los que sí tienen contratados alguno de esos servicios) sobre los

honorarios del Consejo Vasco de la Abogacía.

Los temas que puede tratar con el departamento jurídico de la Asociación son, entre otros:

- Asesoramiento jurídico general del negocio
- Consultas y aclaraciones sobre el texto del convenio colectivo de aplicación y nor-

- mativa que afecta al sector.
- Amonestaciones, sanciones y despidos de trabajadores.
- Representación y defensa de asociados ante juzgados de lo Social y Tribunal Superior de Justicia el País Vasco.
- Estudio y preparación de contratos de arrendamientos, traspasos, cesiones y compraventas.
- Asesoramiento sobre contratos laborales, civiles y mercantiles.
- Recursos administrativos, pliegos de descargo y pliego de alegaciones contra sanciones o denegaciones administrativas (sanidad, consumo, horarios, terrazas, máquinas recreativas, licencia de actividad, cambio de titularidad, aforo, ruidos...).
- Asesoramiento en materia de protección de datos personales y reclamaciones en materia de consumidores.



**GANBOA**  
Centro Gráfico

[www.ganboa.com](http://www.ganboa.com)

*impresores  
por naturaleza*



# Curso de liderazgo para empresarios de establecimientos hosteleros y de alojamiento

**EL PASADO 27 DE FEBRERO SE IMPARTIÓ UN CURSO DE LIDERAZGO** dirigido a empresarios de establecimientos hosteleros y de alojamiento en la sede de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa. La jornada tuvo como objetivo invitar a nuestros empresarios, directores y jefes de hostelería y alojamiento a profesionalizar el sector a través de la dotación de conocimientos que lleven a una gestión empresarial más eficaz, proporcionándoles recomendaciones para convertirse en líderes más eficientes.

La charla, incluida dentro del Plan 'Hobetzen' de Formación del Sector Hostelería y Turismo 2018, suscrito por Hostelería Gipuzkoa y la Dirección General de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, fue dirigida por Doménec Biosca, presidente de la Asociación de Expertos en Empresas Turísticas y de la Asociación Catalana de Periodistas y Escritores de Economía y Turismo. Biosca expuso a directivos y responsables de equipos consejos para poder desarrollar e integrar claves de un liderazgo colaborativo, para más adelante poder implantarlo en sus proyectos profesionales y personales. De esta manera, a través de estas recomendaciones los profesionales se convierten en líderes circulares que pasan de mandar personas a liderar equipos eficientes, coordinados y en armonía.

En el curso, que tuvo una duración de 8 horas y en el que participaron una treintena de directivos hosteleros, se impartieron contenidos específicos siguiendo un método de parti-

Biosca expuso a directivos y responsables de equipos consejos para poder desarrollar e integrar claves de un liderazgo colaborativo, para más adelante poder implantarlo en sus proyectos

cipación, interacción y colaboración activa entre ponente y asistentes. A través de casos reales, se fijaron conceptos teóricos para así experimentar en primera persona lo que supone liderar de manera eficaz un equipo en el sector hostelero.

Las claves para convertirse en líderes eficientes están recogidos en "Los 20 tiempos de la agenda del líder de ventas y rentabilidad", documento que recoge los pasos que expuso el ponente. Biosca subrayó la importancia de desarrollar la gestión de las emociones, ayudando a dominar los cambios y llegando así al éxito. Además, hizo hincapié en la empatía de la que debe disponer el líder hacia sus empleados, al mismo tiempo de ilusionarlos, motivarlos y fidelizarlos. No olvidó mencionar la práctica de predicar los valores de la confianza entre líder y empleado, que el ponente definió como "el factor clave para poder trabajar eficazmente en equipo". Recomendaba, al mismo tiempo, reconvertir todos los empleados en vendedores externos, utilizando sus redes y relaciones sociales para facilitar las ventas.



Mikel Ubarretxena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, y Doménec Biosca, presidente de la Asociación de Expertos en Empresas Turísticas.

## HOBETZEN

Otro punto en el que enfatizó Biosca fue el de "la calidad de la gestión hacia la excelencia", entendiéndose esta como la implicación del personal ante la gestión de la calidad de todo sin excepciones. Referente a la calidad del servicio, por ejemplo, Biosca insistía en lo nece-

sario que es construir ofertas con argumentos emocionales que atraigan y valoren los clientes, alejándose de las ofertas racionales. Añadió el concepto de "la calidad mágica", es decir, aquella calidad que el cliente no espera pero le encanta recibir. En consecuencia, el estableci-



que doten de valores positivos a nuestro establecimiento u hotel. Igualmente, es de vital importancia enseñar al equipo a medir con ratios y gráficos la evolución de cada gasto e ingreso para asegurar el beneficio del negocio.

Asiduamente, Biosca recomendaba "medir el nivel de satisfacción" de los clientes para poder "rectificar con agilidad y eficacia, reconquistarlos a tiempo real sorprendiéndoles positivamente".

Los asistentes a la ponencia, 37 socios directivos de establecimientos hosteleros y de alojamiento, se mostraron muy interesados en todo momento, con una alta participación en la charla y mostrando una gran atención por la materia. A día de hoy, este modelo de liderazgo despierta mucha curiosidad entre los empresarios hosteleros, ya que puede llegar a beneficiar la gestión empresarial y aumentar la eficacia y las ventas del negocio.

miento o alojamiento provoca un alto nivel de satisfacción y excelencia en el usuario. Por lo tanto, no olvidó mencionar la importancia de reconvertir a los empleados en verdaderos anfitriones, en vendedores proactivos y polivalentes orientados al agrado del cliente y a la venta activa.

Por otro lado, Domènec de-

claró la relevancia de dominar las nuevas tecnologías para poder personalizar las relaciones con los clientes. Es bien sabida la relevancia que tienen a día de hoy las opiniones de medios de comunicación recomendadores, que refleja la imagen que recibe el público hacia nuestro establecimiento. Por ello, es importante crear argumentos mediáticos

## Domènec Biosca

El ponente Domènec Biosca, presidente de Educat, Educadores y Asesores Turísticos, es además autor de 32 libros sobre dirección de hoteles y de gestión eficaz de destinos turísticos. Su trayectoria en el sector ha sido reconocida por el Gobierno de España en 2011 con la Medalla de Oro al Mérito del Conocimiento Turístico, y con el Premio Nacional de Hostelería FEHR 08 como mejor experto en Hostelería y Turismo. A lo largo del año, imparte más de 200 conferencias y es considerada una de las voces más respetadas del sector. Fue todo un placer tenerlo en la sede de la asociación de Hostelería de Gipuzkoa.



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://cajaruraldenavarra.com)\*.

\*[http://www.cajaruraldenavarra.com/cms/estatico/rvia/navarra/ruralvia/es/negocios/Programa\\_promueve/Galeria\\_Paginas\\_libres/Negocios/Negocios\\_Cuenta\\_promueve.html](http://www.cajaruraldenavarra.com/cms/estatico/rvia/navarra/ruralvia/es/negocios/Programa_promueve/Galeria_Paginas_libres/Negocios/Negocios_Cuenta_promueve.html)

### • Crédito PROMUEVE Negocios

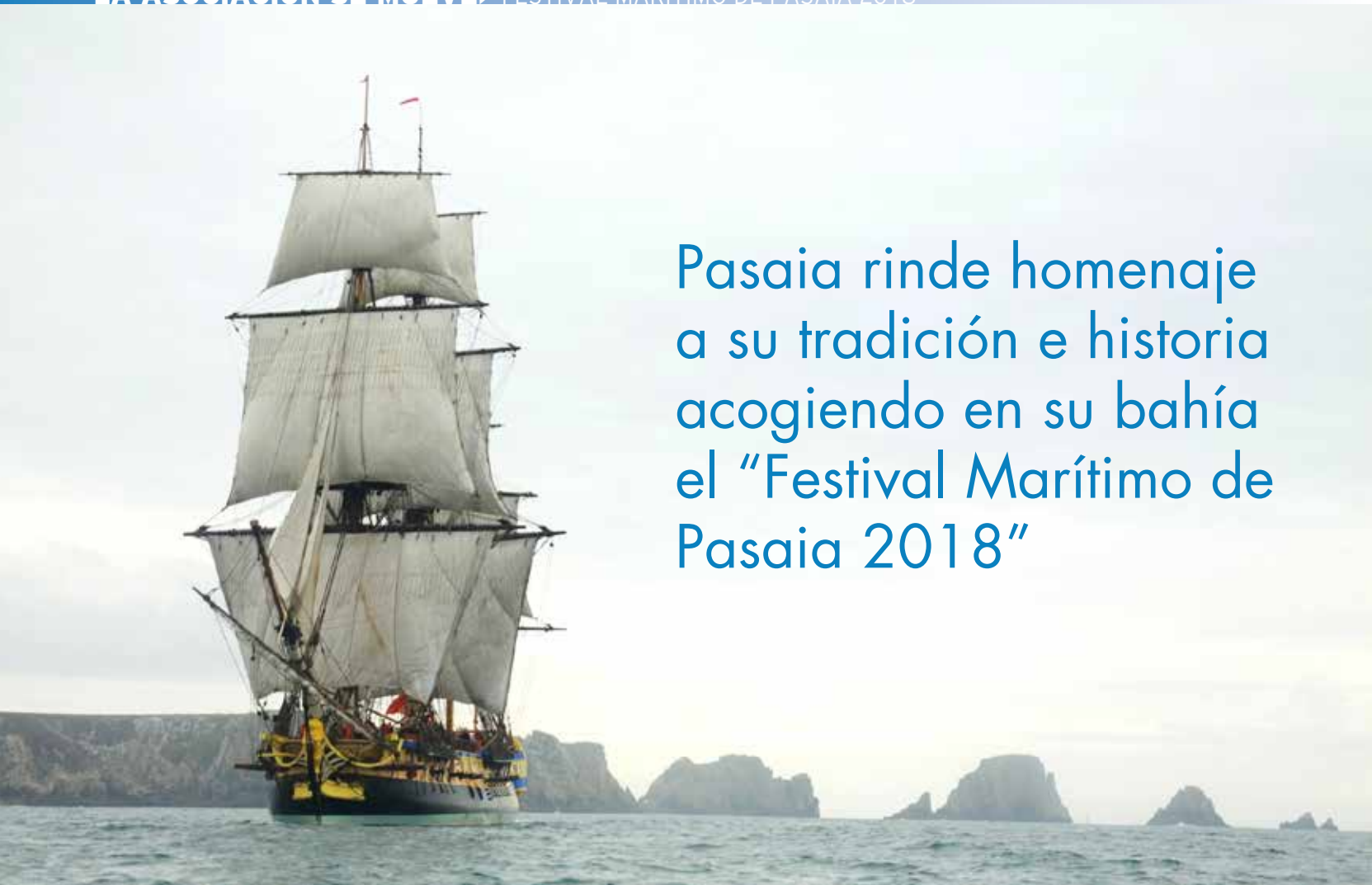
Hasta 12.000 € sin comisiones de ningún tipo y con tipo de interés nominal del 3% si tiene contratada la Cuenta Promueve Negocios. Plazo anual renovable con máximo de 3 renovaciones. TAE 3,03%.

*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.

[www.cajaruraldenavarra.com](http://www.cajaruraldenavarra.com)



## Pasaia rinde homenaje a su tradición e historia acogiendo en su bahía el "Festival Marítimo de Pasaia 2018"

Del 17 al 21 de mayo de 2018 se celebrará en Pasaia el primer Encuentro de Embarcaciones Tradicionales que, en su edición inicial, contará, entre otros, con la presencia de L'Hermione, un gran navío francés construido en 1779, que se hizo famoso por llevar al Marqués de Lafayette a los Estados Unidos para ayudar en la lucha de la independencia americana.



**EL FESTIVAL MARÍTIMO DE PASAIA, DE CINCO DÍAS DE DURACIÓN** y que se celebrará cada dos años, será uno de los acontecimientos más relevantes que tendrá lugar este año en el País Vasco ya que reunirá embarcaciones históricas y tradicionales de distintos puntos del continente. Durante cinco días, las aguas y los barrios pesqueros y pintorescos que bordean la bahía ofrecerán a los visitantes un ambiente cosmopolita y una programación repleta

de actividades culturales, gastronómicas y musicales. Pasaia será por lo tanto el punto de encuentro de las diferentes culturas marítimas europeas.

[www.sansebastianregion.com](http://www.sansebastianregion.com)  
[www.pasaiafestival.com](http://www.pasaiafestival.com)

Pasaia se encuentra en una de las bahías más espectaculares de la Costa Vasca, a pocos kilómetros de San Sebastián. Contemplando la estrecha bocana que da entrada al puerto más

importante de San Sebastian Region, parece mentira que barcos de gran tamaño hayan atracado aquí desde tiempos inmemorables. Y es que Pasaia fue el principal puerto ballenero de Europa, desde donde durante siglos zarparon las grandes expediciones vascas a Terranova. En San Sebastian Region, sigue siendo patente la rica herencia marítima con recursos culturales que nos recuerdan nuestra tradición pesquera:



### ALBAOLA, LA FACTORÍA MARÍTIMA VASCA

Albaola, ubicada en Pasai San Pedro, representa el valor del patrimonio marítimo en San Sebastian Region. Albaola centra su actividad en la reconstrucción, recuperación y puesta en valor de embarcaciones históricas, utilizando la tecnología marítima artesanal. Actualmente, está construyendo una réplica del ballenero San Juan, el primer modelo carguero transoceánico del siglo XVI construido en 1563 en Pasaia.

[www.albaola.com](http://www.albaola.com)



### MUSEO MATER

La mar es la única frontera del Museo Mater. Es una bonitera vasca reconvertida en museo flotante, una oportunidad para sumergirse en la tradición de la pesca del cantábrico y en el trabajo de los arrantzales. A bordo del Mater los visitantes podrán experimentar las sensaciones de salir a faenar, respirar el aroma salado del mar y sentir la fuerza de las olas.

[www.matermuseoa.com](http://www.matermuseoa.com)



### MUSEO NAVAL

Un lugar donde descubrir la historia y el patrimonio marítimo vasco. El Museo Naval, situado en el puerto de Donostia-San Sebastián, tiene como objetivo recuperar, conservar, estudiar y divulgar todo lo relacionado con el mar. El museo alberga exposiciones temporales de larga duración y talleres pedagógicos

[www.untzimuseoa.eus](http://www.untzimuseoa.eus)



# 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	CONTACTO
	Descuento adicional del 1,5% sobre las condiciones pactadas con el distribuidor por compra de café. (Se realiza a final del ejercicio).	94 621 56 10
	·Cuenta expansión negocio Plus PRO ·Póliza crédito a un año ·Terminal Punto de Venta ·Etc.	Ignacio Iparraguirre 943 41 81 14
	·Cuenta negocio sin costes ·Tarjeta Visa Negocios ·Tarifas bonificadas para tu TPV ·DevoluIVA ·Etc.	Katixa Arias 943 30 62 80
	·Préstamos ·Cuenta negocios ·TPV bonificado ·Programa promueve ·Seguros ·Etc.	Unai Montoya 943 44 51 05
	Para socios con depósito de gas. Aplicación individual de tarifa conjunta (por volumen agrupado de compra del colectivo asociado). Descuento medio del 25% sobre precio de mercado	Ander Elosegui 943 31 62 85
	10% de descuento en la adquisición de vehículos BMW y 9% en Mini	943 26 05 00
	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 mantenedor actual).	943 288 367
	5% de descuento al asociado en la adquisición de equipos sobre los precios de tarifa	943 203 112
<b>INDUGRASS</b>	15% de descuento en la limpieza de campanas de extracción de humos	687 422 381

## Una delegación costarricense visitó el Basque Culinary Center para realizar una degustación de comida fusión Costa Rica-Euskadi

**UNA DELEGACIÓN COSTARRICENSE ENCABEZADA** por el Ministro de Comercio Exterior de dicho país, Alexander Mora, visitó el pasado marzo varias ciudades del País Vasco. La misión oficial del Gobierno de Costa Rica se concentró en promover el comercio y la inversión entre la CAV y Costa Rica. En la misión participó también la embajadora de Costa Rica en España, Doris Osterlof; y el director de la Oficina de Promoción Comercial de PROCOMER en España, Jorge Zamora, quienes se reunieron con empresarios, académicos y representantes del Gobierno del País Vasco.

El objetivo de esta visita era conocer mejor nuestro territorio y, al mismo tiempo, promocionar Costa Rica, sus productos de exportaciones, turismo e inversión. Durante la misma, la delegación costarricense se acercó hasta el Basque Culinary Center, donde realizaron una exhibición y degustación de comida fusión de Costa Rica-Euskadi con el objetivo de mostrar que los productos del agro costarricense -en este caso se utilizaron piña, chayote y yuca- son perfectos para enriquecer la comida fusión en recetas innovadoras y de alta cocina.



En dicha cita estuvieron presentes Mikel Ubarrechea, presidente de Hostelería Gipuzkoa, y Kino Martínez, secretario general, quienes pudieron intercambiar expe-

riencias sobre posicionamiento turístico y gastronomía con los principales responsables turísticos del país centroamericano desplazados hasta Donostia para la ocasión.



**SGAE**k SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

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

**sgae**

# REPSOL Y EL SECTOR HORECA:

## Distintos usos para un mismo combustible

**DOTAR A UN ESTABLECIMIENTO DE USOS ENERGÉTICOS EFICIENTES TIENE CIERTA COMPLEJIDAD TÉCNICA** y puede suponer costes importantes. Gracias a que la tecnología a gas obtiene un gran rendimiento de los equipos, con su uso se reduce el consumo de combustible y las emisiones de CO<sub>2</sub>, alargando la vida útil de los equipos y permitiendo una disminución del consumo de electricidad y de la potencia eléctrica contratada. Solo se paga por lo que se consume.

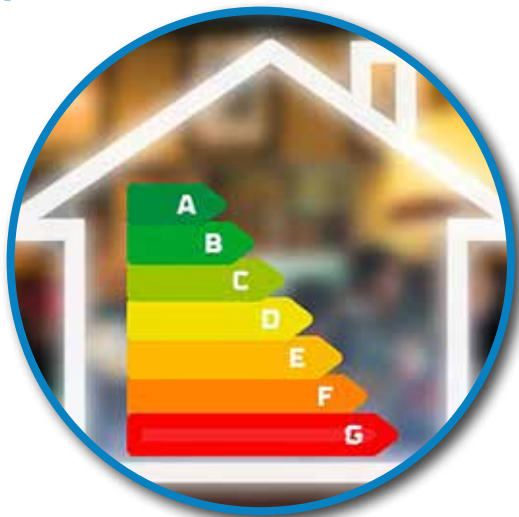
Por ello, Repsol pone a disposición de sus clientes herramientas que ayudan de forma decisiva al empresario del sector HORECA:

**1.** Un estudio energético previo sin coste para el cliente, indicándole en qué partes de su instalación puede obtener ahorros y mejoras de rendimiento, así como un presupuesto orientativo para acometer el proyecto.

**2.** Una extensa Red Comercial propia, que le permite estar cerca de sus clientes y poder ofrecerles un trato personalizado.

**3.** Distintas opciones de financiación, en las que Repsol llega a asumir el coste de los intereses para un plazo de 12 meses si el importe de la operación no supera los 12.000 euros.

Ahora, si ya eres cliente de Repsol, puedes ampliar los usos del gas en tu establecimiento, bien en la cocina (hornos, freidoras, planchas, fry-top, etc.), o bien mediante la instalación



de calefacción y Agua Caliente Sanitaria (ACS) con el Gas de Repsol. Benefíciate, durante todo el 2018, de las excelentes condiciones y descuentos que Repsol pone a disposición de aquéllos clientes que quieran aumentar los usos del gas en su establecimiento.

De esta manera, nuestros asociados, clientes del Gas de Repsol, podrán cambiar aquellos equipos que utilizan otra fuente de energía por equipos alimentados con Gas de Repsol, logrando un importante ahorro económico.

Y para los establecimientos que quieran sacar partido a su terraza durante todo el año, el Gas de Repsol permite la calefacción de terrazas de una manera muy económica mediante estufas o calentaplatos alimentados con gas envasado.

Esta es una nueva acción fruto de nuestra relación con un colaborador de referencia como es Repsol, gracias a la cual tenemos la opción de conseguir la renovación y eficiencia de elementos fundamentales para nuestros negocios.

### ¿INTERESADO EN AUMENTAR LOS USOS DEL GAS EN TU NEGOCIO?

¡No lo pienses más e infórmate! Para ello, puedes dirigirte directamente a la Asociación o bien contactar con Repsol en el siguiente teléfono:

- Área Comercial de País Vasco
- 944.410.603.





SERVICIO de PREVENCIÓN

PREBENTZIO ZERBITZUA

**618 557 830**

**Asier Catellano**  
acastellano@grupocei.net

## Lan Arriskuen Prebentzio Zerbitzua

Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

**Lan arriskuen kudeaketa**  
Gestión de los riesgos laborales

**Elikagaien segurtasunaren arautegia betetzeko aholkularitza**  
Asesoramiento en el cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria

**Ostalaritza arloko LAPko formazioan hilabeteroko saiok**  
Sesiones mensuales de formación e información en PRL del sector hostelería



**943 32 30 39**

**Sara**  
sara@ktstec.com

## Experiencia del cliente

Encuestas de valoración en la mesa,  
Carta Electrónica,  
Publicidad de eventos,  
Blog, redes sociales y Web

Inkestak  
Karta elektrnikoa,  
Publizitatea eta ospakizunak,  
Blog, sare sozialak eta Web-guneak



SERVICIOS AVANZADOS

ZERBITZU AURRERATUAK

**620 70 50 38**

**Miren Pardo**  
mpardo@grupocei.net

**LOPD**  
Ley Orgánica  
de Protección de Datos  
Implantación y Mantenimiento

**DPBL**  
Datu Pertsonalak  
Babesteko Legea  
Ezarpena eta Mantenimendua



# JUBE, euskal baserrietako primerako haragiarekin egindako hanburgesak

**GIPUZKOAKO, ARABAKO ETA BIZKAIKO ABELTZAINAK** dituen Harakai-Urkaiko kooperatibarekin elkarlanean sortu zen duela ia lau urte 'Hamburguesas JUBE SL' enpresa. 1985ean, kooperatiba sortu zenean, Urola Kostako 500 baserritar biltzen zituen eta animalien hilketa eta salerosketa zuen helburu, harakinarekin harreman zuzenean. Urteen poderioz, 300 abeltzainek egin dute kooperatibarekin bat txekorrak, arkumeak eta txerriak merkaturatzeko, baita animali horien haragiarekin sortutako produktuak landu eta saltzeko ere. Horrela sortu zen JUBE, kooperatiban parte hartzen duten baserrietako haragiarekin sortutako hanburgesak landu eta saltzeko. Hau da, bertako baserrietan jaio, bizi eta hil diren animaliekin kalitatezko produktuak egiteko, alegia.

Hori lortzeko animalien hazkuntza zaintzen du JUBEk, batez ere txekorren elikaduran eta ongizatean arreta berezia ipiniz haragiaren kalitatea ziurtatzeko aldera. Lehengai errespetu handiz maneiatzen dute hanburguesaren lanketan, eta ez dute ez sulfitorik, ez beste kontserbagarririk edo koloragarririk gehitzen. Horrek haragiaren zaporea guztiz mantentzea ahalbidetzen du. Izan ere, "begi itxiekien dastatzeko" da JUBEren eslogana, produktuen zaporean %100eko konfiantza delako. Gainera, haragiari soi-

lik arto-almidoia, soja, gatza eta ura gehitzen diotenez, glutenik ez du eta zeliakoek lasaitasun osoz jan dezakete. Halaber, produktuaren koipeak ez du %11 gainditzen eta, hortaz, hanburgesa osasuntsua eta mamitsua da.

Eusko Jaurlaritzak ezarritako osasun eta higie-neurriak, baita neurri teknikoak ere, zorrotz mantentzen dira animalien hazkuntza prozesuan, hiltegi-tan eta ondorengo zatikatzeko-prozesuan. Kalitatearen eta berrikuntzaren bitartez, JUBEren eta Harakai-Urkaiko kooperatibaren helburua da euskal baserrietan belaunaldiz belaunaldi garatu den abeltzaintza aurrera eramateko baldintzak bermatzea. Horrela, Euskal Herriko haragi-industria tradizionala oinarritzat hartuz, merkatu eta garai berrietara egokitzen doa kooperatiba, dibertsifikazio prozesu horretan hanburgesen ekoizpena sartuz.

## Hanburgesa motak

Ostalaritzara bideratutako hanburgesak sortzen ditu JUBEk, tabernen eta jate-txeen beharretara egokitu-tako zaporea eta formatuekin. Izan ere, zazpi tamainetako hanburgesak dituzte, pintxoetarako erabiltzen diren 30 gramoko mini-hanburgese-tatik platerean jaten diren 240 gramoko hanburgesa handietaraino. Produktu aukerari dagokionez, zazpi hanburgesa mota ekoizten



dituzte: txekor hanburgesa normala; 240 gramoko 'Premium Cesar' handia; Idiazabalgo gaztarekin egindakoa; mostaza berdea eta karamelizatutako tipula duena, zeliakoentzat egokia ez den

bakarra; Ibarra-ko piparra-ekin landutakoa; Padrongo piperrekin egindakoa eta Gaztelako esneko arkume haragia duen hanburgesa, 'Tierra de sabor' kalitatezko zigiluduna.

**Cesar Ballina,** JUBE hanburgesak

## “Kalitatezko produktua baduzu, merkatua aurkituko duzu”

**DUELA IA LAU URTE, HARAGIAREN INDUSTRIATIK** zetorren Cesar Ballina Harakai Urkai kooperatibara gerturatu eta honako erronka proposatu zuen: kontserbagarririk gabeko hanburgesak lantzea. Gaur egun, kontserbagarririk eta antioxidatzailerik gabeko hanburgesak errealitate dira, eta Ballina produktu horiek saltzen dihardu, gero eta arrakasta gehiagorekin, Estatuan eta Iparraldean, JUBE enpresaren gerente eta komertzial gisa.

### **Nondik dator JUBE hanburgesen haragia eta zertan bereizten da antzeko produktuetatik?**

Euskal baserrietako txekorraekin egindako hanburgesak lantzen ditu JUBEk, bertan jaio, hazi eta sakrifikatu diren animalien haragiarekin. Egunero taberna eta jatetxeetan jaten ditugun hanburgesa askok Extremadurako, Galiziako edo Europako animalien haragia dute. Gainera, normalean, merkatuan ‘burger meat’ izeneko produktua aurki dezakegu, kontserbagarriekin eta antioxidatzaileekin.

Aldiz, lehengai bertakoa izateak konfiantza ematen dio bezeroari, baita kontserbagarririk eta antzeko produkturik ez eranstea ere. Izan ere, garrantzitsuena da haragiari zer botatzen diogun, eta JUBEn arto-almidoia, soja, gatza eta ura gehitzen dizkiogu soilik. Gainera, produktu osasuntsuen eta ekologikoen merkatua gora doa argi eta garbi,

gorputzarentzat mesedegarriak diren elikagaiak bilatzen baititu bezeroak.

### **Nola lortzen duzue hain koipe gutxi duten eta zeliakoek jan ditzaketan hanburgesak egitea?**

Eusko Jaurlaritzaren kontrolak gaintitzeak produktu ona eskainiko duzula ziurtatzen du. Gainera, animalien elikadura bereziki zaintzen dugu eta, horren eraginez, txekorren haragiak koipe gutxiago du. Azken finean, jaten duguna gara, bai gizakiak eta bai gaintzeko animaliak ere. Bestalde, zeliakoek jan ez dezaketan irinik ez dugu erabiltzen.

### **Zein helbururekin hasi zen Harakai Urkaiko kooperatiba hanburgesak egiten eta saltzen? Non erosi daitezke zuen produktuak?**

Kontserbagarririk gabeko hanburgesa sortzea zen hasierako erronka, 2014an JUBE martxan jarri zenean. Orduetik, asko kostata bada ere, lehia handiaren ondorioz, JUBEk aurrera egin du eta pixkanaka hazten doa. Izan ere, kalitatezko produktua baduzu, merkatua aurkituko duzu. Merkatuatzeari dagokionez, tabernetan eta jatetxeetan saltzen ditugu soilik, dendetan eta supermerkatuetan oraindik ez baitugu haragi izoztua erosteko ohiturarik. Jatetxeetan, aldiz, ezinbestekoa da produktu izoztua erostea, galerarik ez edukitzeko. Bestalde, produktua saltzerakoan, garrantzia handia

ematen diogu banaketari, eta Hernaniko Distribuciones Villaverdek oso zerbitzu ona ematen digu. Izan ere, izoztutako produktuetan espezializatuta dago eta oso garrantzitsua da guretzat produktuaren hotz-katea ez etetea. Hogeita hamar urteko ibilbidea duen enpresak asteburuko banaketa egiten du eta promozioak egiten ditu askotan, hanburgesekin ogiak eskainiz eta produktua hobeto saltzearen ardura hartuz.

### **Produktuen katalogoari dagokionez, zer nabarmenduko zenuke? Zein da zuen produktu salduena?**

Zazpi hanburgesa mota ditugu oraintxe, baina produktuaren arrakastaren arabera, katalogoan sartu eta atera egiten ditugu horietako batzuk. Hanburgesa salduenak arruntak dira, generikoak: Cesar Premium handia eta txekor hanburgesa. Nabarmenduko da, halaber, Gaztelako esneko arkume haragia duen hanburgesa, Eusko Labelaren parekoa den ‘Tierra de sabor’ kalitatezko zigituduna. Hanburgesa hori ez dugu bertako produktuarekin egiten, Euskal Herriko arkumea oso handia eta zapore indartsukoa baita. Gaztelakoa, berriz, tamainaz eta zaporez finagoa da. Bestalde, Idiazabalgo gaztarekin egindako hanburgesak ere arrakasta handia du. Urkaiko baserriaren batek landutakoa da, Azpeitiko Pre-



mietxeberri baserriko ardien esnearekin.

### **Zeintzuk dira haragi-sektorearen erronkak?**

Sektorearen erronka nagusia banatzailearen eta ostalararen arteko harremana indartzea eta hobetzea dela esango nuke; hau da, elkarlana sortzea, saltzaile-bezero harremana izan beharrean. Izan ere, kalitatea egon badago; beti egon da Euskal Herriko baserrietan, baina produktua hobeto saltzea falta zaigu. Banatzailea ostalariekin biltzea, promozioak martxan jartzea, arazoei irtenbidea bilatzea... falta dela uste dut nik. Saltzaile-bezero izan beharrean lankide izatea, alegia.

Bestalde, kartan produktuaren inguruko informazio gehiago sartu beharko litzateke, bezeroak jaten duena ezagutzea merezi baitu. Gure esperientziaren arabera, jatetxeetako kartetan “kontserbagarri eta gehigarririk gabeko produktua” jarri dugunean, salmentak %30-40 bitartean igo dira nahiz eta prezioa garestiagoa izan, jendeak informazio hori asko baloratzen duelako. Zentzu berean, produktuaren fitxa teknikoa eskuragarri jarri beharko litzateke.

# La Potolita, repostería artesana sin gluten

**CON UNA SOBRINA CELIACA, VIENDO** que las características de muchos productos sin gluten no eran las deseadas en muchas ocasiones, y tras descubrir locales muy concienciados y específicos para este colectivo, Alejandra Iraundegui decidió abrir La Potolita, aportando además su gusto por la repostería.

Desde que este obrador artesano comenzara su andadura en el año 2016, no ha habido un solo día que su dueña no haya luchado por surtir de repostería de calidad a todas aquellas personas que padecen de intolerancia al gluten o celiacía. Es tal su implicación, que lleva colaborando con la labor de la Asociación de Celiacos de Euskadi, E.Z.E, desde julio de 2017.

## Productos artesanos y naturales

Los principios bajo los que trabaja La Potolita son muy sencillos; elaboraciones caseras, ingredientes que sean lo más naturales posible y no añadir ningún tipo de aditivo. Cabe destacar que además de productos sin gluten, el obrador ofrece también adaptaciones para personas intolerantes a la lactosa.

Entre su oferta destacan los bizcochos, tartas, magdalenas, cookies.... Pero sin duda, el producto que más demanda tiene entre sus clientes es el pan, puesto que siempre resulta mucho más difícil encontrar en el mercado buenas opciones de este alimento para los celiacos.

Al tratarse de un negocio local pequeño que ofrece un



trato personalizado, cercano y de confianza, Alejandra no suele tener ningún problema en adaptar o producir ciertos productos a petición de los consumidores: confeccionar tartas para alguna ocasión especial como bodas o cumpleaños, elaborar algún

producto específico que no forme parte de su oferta, modificar características de productos, etc.

## Perfil de la clientela

A pesar de que la oferta del obrador esté dirigida al público celiaco, el perfil de los



clientes de La Potolita es muy dispar. Principalmente abundan los consumidores pertenecientes a la Asociación de Celiacos de Euskadi. De hecho, todos los miembros de E.Z.E tienen un 10% de descuento en todas sus compras. También, clientes no celiacos pero que por recomendación médica deben consumir productos sin gluten. Pero también acuden personas que consumen simplemente estos productos porque les gustan mucho más las características que tienen.

Por otro lado, también reciben pedidos frecuentes de algunos negocios del sector de la hostelería que cuentan con opciones celiacas en su oferta culinaria. El Restaurante Bully, el Hotel Villasoro y la cafetería de Orona son alguno de los comercios que encargan productos a La Potolita, como pan, bollitos de hamburguesa, palmeras de hojaldre o tarta de queso.

## Horarios y pedidos

Es importante mencionar que La Potolita solo funciona bajo pedido, bien por teléfono (686 40 88 73) o a través de su página web ([www.lapotolita.eus](http://www.lapotolita.eus)), en horario de lunes a viernes de 9.30 a 13.30. Y para que los clientes que no puedan acudir a esas horas no pierdan sus pedidos, suelen acordar con ellos abrir otro día el obrador, normalmente por la tarde, adaptándose así a las necesidades de la clientela.

**makro**

*Chef*

## INGREDIENTES



PARA TU PASIÓN

El mejor surtido para  
el día a día de tu cocina

**makro**

# Hostelería Gipuzkoa y la Obra Social 'la Caixa' apuestan por la inserción laboral de personas con discapacidad

**EL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA,** Mikel Ubarrechena, y la directora de área de negocio de CaixaBank en Donostialdea, Itziar Egaña, han firmado recientemente un acuerdo de colaboración que une a las dos entidades para impulsar la inserción laboral de personas con discapacidad en el sector hostelero.

En concreto, el convenio persigue fomentar la inclusión laboral de personas con discapacidad intelectual o del desarrollo a través del proyecto Pauso Berriak (de Atzegi y Gureak). Para ello, se apoyará con una ayuda económica a aquellos asociados de Hostelería Gipuzkoa que decidan emplear a alguna persona de dicho colectivo, gracias a la aportación de 20.000 euros realizada por Obra Social 'La Caixa'.

Para poder facilitar el proceso, Gureak identifica y forma a personas con discapacidad el fin de prepararles para trabajos específicos de cada sector, en este caso el de la hostelería.

De acuerdo al proyecto Pauso Berriak, cuando un hostelero quiera emplear en su establecimiento a una persona con discapacidad, se establecerá un periodo de prácticas a partir del cual, si la experiencia resultara positiva para todas las partes, el trabajador podría continuar



en la empresa a través de diferentes fórmulas, como, por ejemplo, el servicio ocupacional o la contratación. Se prevé que durante 2018 de 10 a 15 personas con discapacidad se beneficien de esta apuesta por la inclusión laboral en el sector de hostelería.

El presidente de la Asociación, Mikel Ubarrechena, explicó en la presentación del acuerdo que "en Hostelería Gipuzkoa estamos encantados de firmar este acuerdo a tres bandas. En un sector como la Hostelería, uno de los principales generadores de empleo de

nuestro territorio, y que en 2017 empleó a 21.000 personas, hay sitio para todos, y gracias a este convenio se fomentará la inclusión laboral de personas con discapacidad. En este sentido, en la Asociación trabajaremos para que nuestros asociados conozcan esta iniciativa y se sumen a ella".

Por su parte, la Fundación Bancaria "la Caixa" ha incrementado este 2018 el presupuesto para su Obra Social, que se sitúa en 520 millones de euros. Esta dotación posiciona a la entidad como la primera fundación privada del estado y una

de las más importantes del mundo.

El presente convenio se enmarca dentro de las acciones de Obra Social que las más de 5.000 oficinas de CaixaBank realizan con su entorno más cercano, apoyando iniciativas como esta, especialmente en temas sociales y asistenciales, priorizando los relativos a la pobreza, la vivienda, el desempleo, las enfermedades y el envejecimiento activo de nuestros mayores.

Para más información, podéis contactar con la Asociación en el 943 31 60 40 y preguntar por Irati.

**Itziar Egaña**, directora de área de negocio de CaixaBank en Donostialdea

## “Ofrecer oportunidades a todos es una forma de contribuir al progreso de nuestra sociedad”

**HOSTELERÍA GIPUZKOA Y LA OBRA SOCIAL 'LA CAIXA'** han formalizado un convenio de colaboración para impulsar la incorporación de personas de personas con discapacidad al mercado laboral.

### ¿Cómo surge el proyecto que ha culminado con este convenio de colaboración entre la Obra Social 'la Caixa' y Hostelería Gipuzkoa?

Ofrecer oportunidades a todos es una forma de contribuir al progreso individual, pero también al de nuestra sociedad. En la Obra Social 'la Caixa' queremos estar cerca de empresas y entidades sociales para que trabajen con el objetivo común de facilitar la contratación de personas. Tras informarnos la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa que colaboraba en un programa con GUREAK para fomentar la incorporación de personas con discapacidad severa en el mercado laboral entre sus asociados, ambas instituciones vimos la posibilidad de colaborar conjuntamente con el mismo objetivo. También desde CaixaBank consideramos que el trabajo en red y la colaboración entre agentes multiplica, frente a programas individuales.

**¿Tienen experiencias similares en otras provincias? Si las hubiera ¿qué resultados están dando estas iniciativas?**

Desde la Obra Social 'la Caixa' impulsamos en todo el Estado iniciativas dirigidas a ayudar a personas que tienen dificultad para acceder a un empleo. Una de estas iniciativas es el programa Incorpora, que ofrece a las empresas un servicio gratuito de asesoramiento y acompañamiento en acciones de responsabilidad social corporativa, en este caso centradas en la integración laboral de personas en situación de vulnerabilidad, como personas con discapacidad, jóvenes en riesgo de exclusión, víctimas de violencia de género, parados de larga duración y exreclusos, entre otros.

Incorpora lleva once años trabajando en toda España para tender puentes entre las empresas y las entidades sociales que se dedican a la integración laboral con el fin de crear un clima de entendimiento y colaboración entre ambas que redunde en oportunidades para quienes más lo necesitan. En este tiempo, Incorpora ha contado con la colaboración de 395 entidades sociales y más de 7.300 empresas y ha dado empleo a más de 168.000 personas en riesgo de exclusión social.

**¿Consideran que la hostelería es un sector en el que las personas con discapacidad pueden encontrar un encaje cómodo?**

Por supuesto que sí, pero también en otros sectores. Consideramos que tiene más

importancia el tipo de función o puesto de trabajo o el apoyo recibido por cada persona. Muchos sectores disponen de funciones que se adecuan a las características de estas personas, aportando a cada grupo humano de estas sociedades una visión integradora altamente valorada por las organizaciones.

### A su juicio, ¿Qué aporta al hostelero y a la sociedad incorporar a su plantilla a una persona con discapacidad?

Diversidad, pluralidad, humanidad, generosidad e integración. Sobre todo, valores de mejora social y económica favorecedores de competitividad empresarial. También refuerza la imagen de la empresa como entidad socialmente responsable.

### ¿Cuáles serían los pasos que debe seguir un hostelero interesado en esta iniciativa?

Animamos a los empresarios de la hostelería para que se cuestionen, valoren y se animen a participar en este programa.

Lo primero ser o hacerse socio de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa e interesarse por este programa de colaboración con GUREAK y la Obra Social 'la Caixa' para la integración en el mercado laboral de personas con discapacidad severa.

Por otro lado, formar parte de Incorpora es muy fácil,



Itziar Egaña, directora de área de negocio de CaixaBank en Donostialdea

basta con rellenar el formulario de la web <https://www.incorpora.org/para-empresas> y la entidad Incorpora más próxima se pondrá en contacto con él. Si lo prefiere, puede elegir y contactar directamente con una entidad en concreto. La entidad analizará sus necesidades y diseñará un plan a medida, le asesorará sobre los incentivos fiscales y le ofrecerá un plan personalizado de selección y formación. A partir de ahí, se realiza un seguimiento de las personas contratadas, y tanto la empresa como la persona contratada contarán con un técnico de inserción de referencia.

# Hostelería Gipuzkoa firma un acuerdo con la Diputación Foral para intensificar la formación de los profesionales del sector



## HOSTELERÍA GIPUZKOA Y LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA

han firmado recientemente un convenio de colaboración que tiene como objetivo incrementar la competitividad de las empresas turísticas de Gipuzkoa a través de la formación y el reciclaje de los profesionales del sector.

En palabras del diputado de Turismo, Denis Itxaso, "el turismo y la gastronomía son sectores que tienen cada vez más peso en nuestra economía, con un claro potencial

en la generación de empleo y riqueza. El impulso del sector y la creación de un empleo de calidad, así como la mejora del servicio y la actividad hostelera exige poner el acento en la formación y reciclaje de sus profesionales, tanto en lo que se refiere a la calidad del servicio en toda su cadena de valor como en la gestión de la actividad hostelera. Solo así conseguiremos ser un destino óptimo y ofrecer un empleo de calidad".

Con este objetivo y de cara a la elaboración de este convenio y al desarrollo de un trabajo activo en la formación del personal hostelero, desde la Asociación de Hostelería se realizó un diagnóstico en el que se detectó que las principales necesidades formativas del sector son las siguientes:

- Mejora de las capacidades de gestión y dirección de los establecimientos de hostelería y turismo
- Profesionalizar el sec-

tor y adquirir mayor especialización y capacidad en las distintas áreas de actividad.

- Competencias y habilidades para el manejo de redes sociales y sistemas de gestión específicos para hostelería y turismo.

- Conocimiento de los productos autóctonos y sus características por parte de las personas que compran y/o sirven productos.

- Información general sobre las costumbres y tradiciones de los nuevos co-



lectivos de turismo.

En consecuencia, el convenio de colaboración entre ambas entidades ha puesto el foco en tres ámbitos:

• **Plan de formación.** El impulso y la extensión de la formación es clave para una mayor cualificación profesional, la mejora del servicio y la consolidación del sector y del empleo. Este Plan de Formación bautizado como 'Hobetzen' tiene la vocación de llegar a todo el sector. Se trata de incrementar la competitividad de los profesionales del sector y fomentar así la construcción de un destino amable y responsable cara a las personas que nos visitan.

Se ofrecerán 28 cursos formativos dirigidos a empresarios, mandos intermedios y operarios del sector turístico de Gipuzkoa, con un total de 708 horas de forma-

ción previstas y con el objetivo de formar a 300 alumnos. El objetivo es incrementar la competitividad de los profesionales del sector y fomentar así la construcción de un destino amable y responsable cara a las personas que nos visitan.

El contenido de los cursos es el siguiente:

Dirección y liderazgo de equipos de atención en sala y barra; Servicio de barra; Recepción y atención al cliente turístico presencial; Cocina creativa; Elaboración de pinchos, tapas y canapés; Redes Sociales y herramientas de Google para el sector hostelería y turismo; Productos autóctonos; e Inglés y Francés sector turismo.

Toda la información sobre los cursos está disponible en nuestra página web



[www.hosteleriagipuzkoa.com](http://www.hosteleriagipuzkoa.com) o a través del teléfono 943421253 (Ana).

• **Plan de becas** destinadas a los asociados de la Hostelería de Gipuzkoa, a fin de cubrir el 15% de los costes de matrícula de los cursos de formación no reglada que, en el ámbito de

la atención en sala y barra, desarrolle el Basque Culinary Center a lo largo del curso escolar 2017-2018.

• **Campaña de sensibilización.** La consideración y el valor que la sociedad otorga a una actividad o profesión tiene una repercusión directa a la hora de captar personas capaces y motivadas y, en consecuencia, es básica para el desarrollo del sector del turismo y la hostelería. La mejora en este ámbito requiere una labor de información y sensibilización acerca del sector y sus salidas profesionales: Acciones de comunicación y gestión de redes sociales y medios de comunicación con el objetivo de dignificar las profesiones de atención en sala, barra y recepción de los establecimientos turísticos.

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

[ TRAVELLERS' CHOICE 2018 ]

Kontxako hondartza Europako onena gisa aukeratu dute

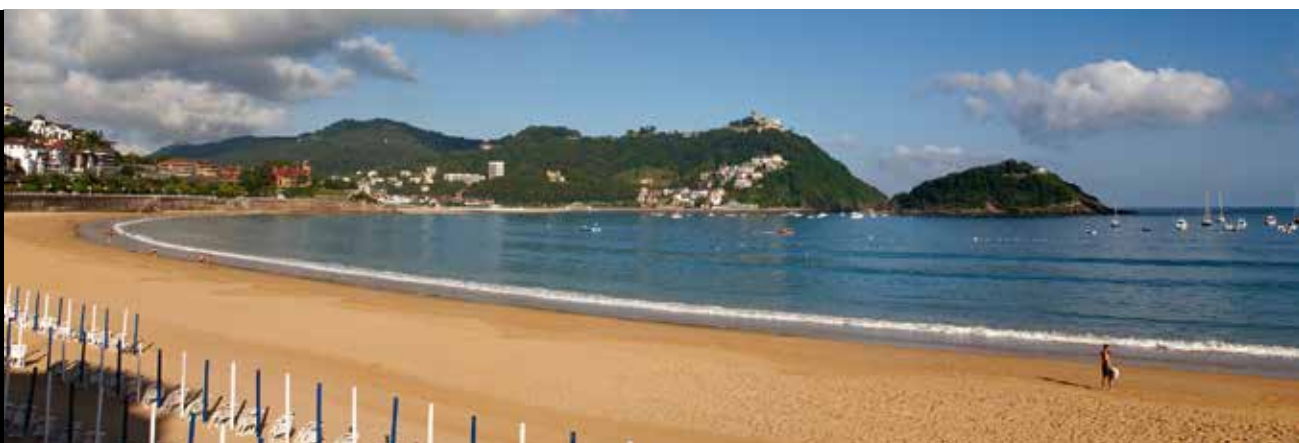


Imagen cedida por San Sebastián Turismo

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

Restaurante y Terrazas  
Jatetxea eta Terrazak

Salud & Belleza  
Osasuna & Edertasuna

GIPUZKOA  
HOSTELERÍA • OSTALARITZA



Los beneficios del Mar  
Itasoko Uraren Onurak

Paseo de la Concha, s/n  
20007 Donostia-San Sebastián  
info@la-perla.net - 943 45 88 56  
[www.la-perla.net](http://www.la-perla.net)



PRIMAVERA 18 33

RESERVA ONLINE

[www.la-perla.net/reservas-talaso-terapia](http://www.la-perla.net/reservas-talaso-terapia)

También en tienda online  
[www.la-perla.net/tienda](http://www.la-perla.net/tienda)



Imágenes de la feria de Empleo del Turismo, Turislan, celebrada en Irun los días 26 y 27 de febrero.



# Ficoba acogió en febrero la segunda Feria de Empleo del Turismo, Turislan

**EL RECINTO FERIAL DE FICOPA EN IRÚN ACOGIÓ LOS DÍAS 26 Y 27 DE FEBRERO** la segunda Feria de Empleo del Turismo, Turislan, cuyo objetivo es crear empleo profesional y de calidad y mejorar así la competitividad del destino y del sector.

Organizada por la Diputación Foral de Gipuzkoa, en colaboración con Ficoba y Garapen (Asociación de Agencias de Desarrollo Comarcal), 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, que tienen la oportunidad de recopilar

Hostelería Gipuzkoa estuvo presente asimismo con un stand en el que se recogieron 111 currículums, se realizaron 19 entrevistas personales y se asesoró a los visitantes.

los currículums que más se adecúan a los puestos demandados.

Esta segunda edición de la Feria de Empleo sirvió además como espacio de generación de debate e

intercambio de conocimiento sobre los principales temas de interés del sector turístico, con 19 ponencias y 5 talleres distribuidos en las dos jornadas. Gracias a ellas, los asistentes pudieron mejorar su capacidad emprendedora y su conocimiento del sector.

Entre las charlas que se ofrecieron destaca la impartida por Doménec Biosca, considerado por los profesionales del sector turístico como el mejor experto de gestión y calidad hotelera y turística, '¿Por qué algunos directivos tienen éxito y otros no?', organizada con la colaboración de la Asociación de Hostelería. Kino Martínez, secretario general

de la Asociación, también participó en Turislan con la ponencia titulada 'Oportunidades de empleo en el sector turístico de Gipuzkoa'.

Hostelería Gipuzkoa estuvo presente asimismo con un stand en el que se recogieron 111 currículums, se realizaron 19 entrevistas personales y se asesoró a los visitantes. Para ello, desde la Asociación realizamos previamente una recopilación de ofertas de establecimientos asociados que buscan incrementar su plantilla de cara a este verano.

Además del de Hostelería Gipuzkoa, en Turislan hubo 65 expositores, la mayoría pertenecientes a empresas



guipuzcoanas. Al mismo tiempo, igual que en la edición anterior, la feria permitió participar como oferente de empleo sin necesidad de estar presente como expositor. Esta forma de participación contó con la colaboración e intermediación laboral de cuatro agencias de colocación homologadas y autorizadas por Lanbide: Bidasoa activa, Oarsoaldea, Tolosaldea y Uggasa, de Urola Garaia.

Como balance, la feria se cerró con 2.619 visitantes, 180 contratos cerrados, 2.014 currículums entregados y 1.829 entrevistas realizadas.



**N**  
NEGOCIOS

*Abrimos*  
contigo cada día



## TIENES UN GESTOR ESPECIALISTA PARA QUE PUEDAS VENDER MÁS

En CaixaBank queremos ofrecerte soluciones a medida para tu día a día, de financiación, para tu protección y la de tu negocio, de ahorro para el futuro y para tus empleados. Y creemos que la mejor forma de hacerlo es en persona. Por eso, ponemos a tu disposición un **gestor especialista que irá a verte a tu negocio** y ayudarte con todas tus gestiones.

**Negocios,**  
**en persona**

[www.CaixaBank.es/Negocios](http://www.CaixaBank.es/Negocios)

 **CaixaBank**  
Negocios

# Nuevo portal de búsqueda de empleo en la página web de Hostelería Gipuzkoa

[www.hosteleria Gipuzkoa.com](http://www.hosteleria Gipuzkoa.com)



LA PÁGINA WEB DE HOSTELERÍA GIPUZKOA [WWW.HOSTELERIAGIPUZKOA.COM](http://WWW.HOSTELERIAGIPUZKOA.COM) cuenta desde el pasado enero con un nuevo portal dedicado a la BÚSQUEDA DE EMPLEO, diseñado para que los demandantes de empleo puedan encontrar las ofertas de trabajo que mejor se adapten a sus necesidades.

El procedimiento para inscribirse es muy sencillo: el demandante de empleo deberá rellenar un formulario

con sus datos personales y profesionales y adjuntar su currículum. Una vez completado este proceso, recibirá una contraseña con la que podrá acceder al portal siempre que lo desee para inscribirse en aquellas ofertas que gestionamos desde la Asociación y que encajen con su perfil.

Dichas ofertas, que llegan a Hostelería Gipuzkoa a través de nuestros asociados, se dividen en cuatro bloques,



para que la búsqueda resulte más sencilla: barra y sala, cocina, alojamiento y otros.

El desarrollo de este portal se ha llevado a cabo en colaboración con Fomento de San Sebastián, en el marco

del Plan de Impulso Económico Donostia - San Sebastián UP!, y el objetivo no es otro que mejorar el servicio que ofrecemos a nuestros asociados, así como promover el empleo en el sector.

## Donostia acogerá en mayo la Cumbre Mundial del Turismo



DONOSTIA ACOGERÁ EL PRÓXIMO MES DE MAYO LA REUNIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (OMT), que traerá a la capital guipuzcoana a más 300 participantes y mostrará a Euskadi en el mundo en relación a la

actividad turística. Este organismo de Naciones Unidas es el encargado de la promoción de un turismo responsable, sostenible y accesible, cuenta con una asamblea general, una secretaría general y el Consejo Ejecutivo, integrado

por representantes de 35 países de todo el mundo.

Fundada en 1974, la OMT es un organismo de Naciones Unidas, conformado por 158 países, encargado de la promoción de un turismo responsable, sostenible y accesible. Esta entidad establece las líneas de acción y de tendencia del turismo en el mundo, en clave de sostenibilidad, como una de las grandes apuestas de la agenda 2030 de Naciones Unidas. En este sentido, la reunión de su Comité Ejecutivo, que tendrá lugar del 23 al 25 de mayo, permitirá promocionar el turismo interior -aunque Euskadi no lo sea, se llama así al que no es de sol y playa- más sofisticado y poco conocido, y que ha crecido más que el turismo tradicional", en palabras del consejero de Tu-

rismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, Alfredo Retortillo.

Por otro lado, cabe destacar que España es la sede permanente de la OMT, por lo que, además de contar con silla permanente en el Consejo, interviene en la designación de las sedes de las reuniones del Consejo Ejecutivo. En junio de 2017, la Secretaría de Estado de Turismo se puso en contacto con el Departamento vasco de Turismo para ofrecer la posibilidad de organizar la primera reunión del Consejo en 2018.

Al Consejo Ejecutivo de Donostia acudirán en torno a 250 personas entre ejecutivos y trabajadores de la OMT, las delegaciones de los países miembros del Consejo y delegaciones de miembros afiliados.

# Gipuzkoa se suma al proyecto 'Peregrinos por el norte, de hotel en hotel'

**HOSTELERÍA GIPUZKOA SE HA UNIDO RECIENTEMENTE** al proyecto 'Peregrinos por el Norte, de hotel en hotel', una iniciativa que pusieron en marcha el pasado año Asturias y con el objetivo de crear una red de establecimientos hoteleros que atiendan a los peregrinos a lo largo de toda la cornisa cantábrica. .

'Peregrinos por el Norte, de hotel en hotel' persigue ayudar a los hoteles a captar peregrinos, intentando posicionarlos como referencia a la hora de buscar alojamiento durante la realización del Camino. En este sentido, la implicación y la identificación de las necesidades más relevantes de quienes realizan el Camino permitirá a los alojamientos ofrecer servicios adecuados y exclusivos

El proyecto es totalmente gratuito los hoteles por lo que solo supone ventajas para ellos. Su inclusión en el proyecto es una vía para aumentar su visibilidad y la venta directa de sus habitaciones sin coste de inversión, ni pago de tarifas o comisiones.

## Condiciones de participación

Una veintena de establecimientos de Gipuzkoa se han sumado ya a esta iniciativa. Los hoteles que todavía no lo hayan hecho pero quieran ser parte de 'Peregrinos por el Norte. De hotel en hotel' deberán cumplir las siguientes condiciones::

**1.** Ofrecer al menos nueve de los doce servicios que se enumeran a continuación:

**Bebidas isotónicas y barritas**



**energéticas como detalle de bienvenida.** (Obligatorio).

**WIFI gratuito.**

**Servicio de masajista / fisioterapia.** Cabe subcontratar externamente, de manera que el establecimiento pueda ofrecer el servicio.

**Preparación de bolsa de picnic.**

**Horarios adaptados al peregrino.** Desayunos y comidas a horas más tempranas de las habituales.

**Servicios de lavandería express.** Lo que se pretende es que el peregrino pueda entregar su ropa al llegar al hotel y la tenga lista para cuando inicie nuevamente la marcha. También cabe subcontratarlo.

**Traslado y custodia de equipaje.** Correos tiene un servicio dedicado exclusivamente a los peregrinos.

**Guarda bicicletas** (el peregrino valorará que estén guardadas en un sitio seguro, dado que en muchas ocasiones son bicicletas con alto valor económico). Disponibilidad de recambios básicos (como mínimo caja de parches para arreglar pinchazos). Se puede ofrecer un servicio de reparación profesional externo.

**Ayuda y recogida de peregrinos que no puedan finalizar la etapa.** Este servicio puede ofrecerlo el propio establecimiento o hacerlo a través de un taxista de la zona.

**Servicio de información meteorológica.**

**Transfer al aeropuerto.** Este servicio puede ofrecerlo el propio establecimiento o hacerlo a través de un taxista de la zona.

**Información local del camino.** Nadie mejor que el personal del alojamiento para ofrecer información local sobre el recorrido, los recursos, etc.

**2.** Solo podrán adherirse al proyecto aquellos establecimientos que sean miembros de las asociaciones de hostelería y turismo participantes en el proyecto. En este caso, Hostelería Gipuzkoa y Hoteles de Gipuzkoa.

**3.** Los establecimientos deberán estar situados a una distancia máxima de 2km del Camino.

**4.** Los hoteles deberán participar de manera activa en el proyecto, aportando sus ideas e iniciativas para que este pueda seguir evolucionando y mejorando.

**5.** Se deberán asumir las inicia-



tivas que se vayan incluyendo en el proyecto. Es decir, todos los establecimientos deberán poner en marcha las actividades y servicios que se pongan en marcha.

## Promoción del proyecto y sus establecimientos

Los hoteles que participen en el proyecto tendrán derecho a disponer de los siguientes medios y materiales de promoción:

**1.** Página de 'Peregrinos por el Norte, de Hotel en Hotel' Todos los hoteles participantes se anunciarán a través de la siguiente página web: [www.peregrinosporelnorte.com](http://www.peregrinosporelnorte.com)

**2.** Sello para la Compostela A todos los establecimientos participantes en el proyecto se les facilitará un sello personalizado con el nombre del hotel y el emblema de Peregrinos por el Norte, para que puedan sellar las credenciales de los peregrinos.

**3.** Pegatinas identificativas A cada establecimiento se le facilitará un vinilo o pegatina identificativa que certifique su participación en el proyecto.

Si deseas sumarte al proyecto, llama a la Asociación (943 31 60 40) y pregunta por Ane o manda un email a [promociones@hosteleriagipuzkoa.com](mailto:promociones@hosteleriagipuzkoa.com).

on egin



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



# Campaña de inspección en materia de consumo en los locales hosteleros de todo Euskadi

**LA DIRECCIÓN DE CONSUMO (KONTSUMOBIDE) INFORMA DE QUE ESTA** primavera se va a realizar una campaña de inspección en materia de consumo en locales hosteleros de todo Euskadi. Los temas que van a controlar son los siguientes:

• **Existencia de lista de precios pública:** Información y publicidad para que los precios de comida y bebida de los establecimientos sean visibles para la persona consumidora. Como sabéis, nosotros os podemos facilitar lista de precios si así nos lo pedís.

• **Precios en terraza:** En caso de incrementarse el precio de la consumición en terraza, los inspectores controlarán si se informa, cómo y dónde, a los consumidores de esa circunstancia y del incremento existente por el servicio prestado.

• **Inclusión del IVA en los precios:** Los precios finales expuestos que figuran en las cartas, en las listas de precios, o en cualquier soporte informativo de precios, deben incluir el IVA (no es legal señalar:

10% de IVA no incluido). De la misma manera, no es legal la referencia S.P.M. en las cartas en relación a los precios de mercado del producto o algún otro concepto similar.

• **Cartel anunciador sobre existencia de Hoja de reclamaciones:** así como la posesión de hojas de reclamaciones para el cliente.

Si bien los puntos 1 y 2 de la campaña de inspección no tienen carácter sancionador,



los otros dos (IVA incluido y Cartel y hoja de reclamaciones) sí serán sancionados en caso de incumplimiento.



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

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

**TOLERANCIA CERO**  
CONTRA LAS PLAGAS



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

# Treku, 25 años al servicio de la Hostelería



Mikel Plazaola,  
Diego Martín,  
Natalia Saenz,  
Asier Plazaola y  
Martín Reinoso



## TREKU GOURMET ESTÁ DE CELEBRACIÓN, YA QUE CUMPLE 25 AÑOS

al servicio de la hostelería. Aunque oficialmente fue en 1993 cuando se constituyó como sociedad, el embrión de Treku Gourmet se remonta a 1979, cuando su actual gerente, Mikel Plazaola, empezó a dedicarse a la venta y la distribución a bares y restaurantes de productos como patés, pasteles de queso y otros productos. En los primeros años de su labor contó con la ayuda de su padre, Alberto Plazaola y su madre, Ana Mari Gozategi.

A lo largo de estos 25 años, Treku Gourmet ha ido conociendo diferentes ubicaciones. Inicialmente, empezaron utilizando como almacén un garaje en la zona de Uliia para pasar, con el paso de los años, a ocu-

par un pabellón en Astigarraga desde el cual distribuyen a sus clientes donostiarras y a los que tienen en el resto de la provincia. Y para paliar los problemas de aparcamiento en la Parte Vieja, hace seis años se hicieron con el pequeño local que ocupan hoy día en la Plaza de la Constitución, junto al bar Tamboril. Desde esta nueva ubicación, la empresa garantiza un servicio rápido y cercano a la hostelería donostiarra, apoyado en la profesionalidad del equipo que acompaña a Mikel: Natalia Sáenz, que se ocupa de las labores comerciales, Diego Martín, encargado de administración, y Martín Reinoso y Asier Plazaola, encargados del almacén y la distribución.

Actualmente, Treku, cuen-

ta a día con más de 300 clientes, la mayoría de Donostia. Ofrece a todos ellos un servicio rápido y personalizado en el que el reparto se realiza en el mismo día del pedido, llegando en ocasiones y cuando lo dicta la necesidad a servir en domingos y festivos.

Además de su buen servicio Treku Gourmet ha sabido rodearse de buenas marcas que ofrecer a sus clientes. Desde 1993, prácticamente desde que crearon la sociedad, cuentan con la distribución de Conservas Nardin de Zumaia, y posteriormente se fueron sumando casas de gran prestigio como Hernández Jiménez de Guijuelo, especializado en todo tipo de ibéricos de cebo y de bellota; Cárnicas Iruki de Donostia, empresa cuya carne ha ganado en dos ocasiones el Campeonato de Parrilla de

España en el Congreso San Sebastián Gastronomika; Espinaller, casa centenaria catalana con más de 300 referencias destacando principalmente los vermouths y las conservas de mejillones y sardinillas de alta gama; Cal Saboi, productores de aceite de Arbequina de la comarca de Les Garrigues (Lleida); o Marqués de Riscal, una de las más emblemáticas bodegas de Rioja Alavesa.

La variedad de productos de Treku abarca también los productos ahumados, quesos de pastor de Idiazabal, quesos de importación, guindillas de Ibarra, sidra, txakoli, jamones Duroc y otras delicatessen como los jamones 100% ibérico de Casa Maldonado.

[www.trekugourmet.com](http://www.trekugourmet.com)  
[info@trekugourmet.com](mailto:info@trekugourmet.com)  
 Facebook: TREKU - gourmet

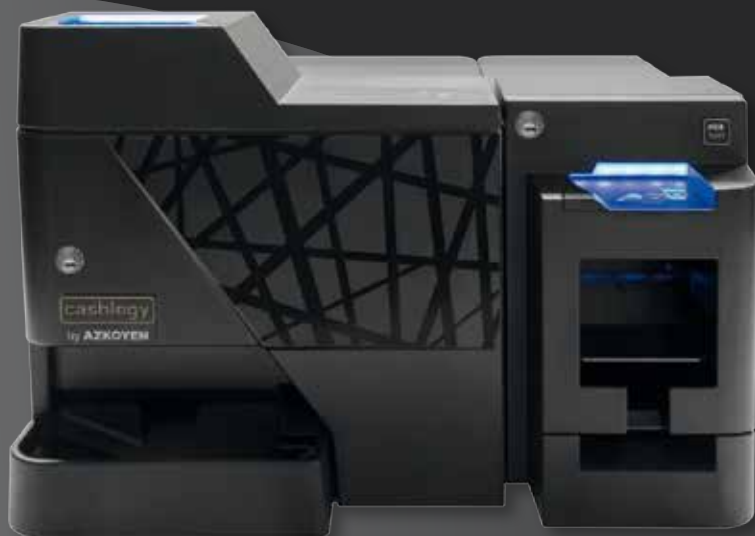


# Cashlogy

## Lo más efectivo para controlar el efectivo



¿Sabías que las pérdidas desconocidas pueden representar de 6.000€ a 12.000€\* para un negocio de hostelería? Bienvenido al comercio seguro. Bienvenido a Cashlogy, el mejor gestor automático de efectivo. Tu gran aliado para aumentar el beneficio de tu negocio.



Solicita una demo sin compromiso:  
[urkotronik@urkotronik.com](mailto:urkotronik@urkotronik.com)  
T: 943 20 31 12

● **Fácil de usar**  
Los empleados aprenderán fácilmente a utilizarla gracias a la guía de colores intuitiva.

● **Adiós al fraude**  
Cashlogy detecta tanto billetes como monedas falsificadas.

● **Minimiza el extravío de dinero**  
Solo el responsable puede acceder a la recaudación.

● **Se adapta a tu TPV**  
Se puede integrar con el TPV de tu negocio de manera simple y segura.

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



> SURPE TABERNA, Bar	ANTZUOLA
> LA TERRAZA DE MIRAMON, Bar Rte.	DONOSTIA
> CENTRO SOCIAL IDIAQUEZ, Cafetería	DONOSTIA
> RICKY POLLO, Bar Rte.	DONOSTIA
> IRIGOYEN ASADOR, Bar Rte.	DONOSTIA
> MQC, Bar Cafetería	DONOSTIA
> AITZGORRI, Restaurante	DONOSTIA
> LARRA, Bar	DONOSTIA
> MOURLÁS, Bar	DONOSTIA
> BARRIO, Bar	DONOSTIA
> FINCA ITXAS BIDE, Eventos	DONOSTIA
> CASA ARAMENDIA, Comidas Preparadas	DONOSTIA
> EL PUERTO, Chocolatería	DONOSTIA
> EL VASKITO, Cafetería Rte.	DONOSTIA
> THE HOLE, Bar	DONOSTIA

> BODEGON USARBI, Bar Rte.	DONOSTIA
> TXALANTA, Bar	DONOSTIA
> BAZTAN, Bar	DONOSTIA
> ASTELENA 148, Bar	DONOSTIA
> SIRIMIRI, Bar Rte.	DONOSTIA
> MARISQUERIA ONDARRETA, Rte.	DONOSTIA
> ARENALES, Bar	DONOSTIA
> MIRAMAR, Discoteca	DONOSTIA
> GAINZA, Hotel Rural	GETARIA
> MAHASTI, Bar	GETARIA
> MULIATE, Bar	HONDARRIBIA
> OSTATU OREXA, Bar Rte.	OREXA
> IDABERRI, Degustación de café	TOLOSA
> IGUARTE, Sagardotegia	USURBIL

## BAZTAN, bar



**Dirección**  
> Calle Puerto, 8  
20003 Donostia  
Teléfono: 943 42 42 72

Situado en la parte vieja donostiarra, la cuna del pintxo de Donostia, el bar Baztán ofrece una amplia variedad de pintxos y raciones. Para la elaboración de sus pintxos, utilizan en todo momento productos de temporada y de alta calidad, apostando siempre por el producto local. Su horario es de 11:00 a 00:00 horas. El chuletón Premium de Iruki es famoso entre la clientela del Baztán, al mismo tiempo que el ibérico de bellota y todo el producto cárnico con el que trabaja el establecimiento.

El local dispone de amplios comedores que se llenan a diario con decenas de comensales. El espacio tiene una capacidad de 45 a 50 personas.

El visitante que se acerque al bar Baztán encontrará una amplia selección de los mejores pintxos de la ciudad y un ambiente insuperable.

## BODEGÓN USARBI, bar-restaurante



**Dirección**  
> Calle San Francisco,  
12, bajo  
20001 Donostia  
Teléfono: 943 59 88 03

El Bodegón Usarbi es un lugar decorado con gusto, informal y desenfadado en el que priman la calidad del producto, la cercanía y una relación calidad-precio muy asequible. Situado en el animado barrio de Gros, dispone de una carta variada y ofrece menú para grupos. Sus especialidades son el arroz con sepia, el salmón marinado, el cochinito al horno y el atún rojo, todos con su sello de calidad. Además, el lugar es acogedor, con opción de sentarse en barra o en mesa, y el trato de las camareras es inmejorable.

El horario de apertura del Bodegón Usarbi es de martes a jueves de 19:00 a 23:00 horas; viernes y sábado de 12:00 a 15:30 y de 19:30 a 23:30 horas, y los domingos de 12:00 a 15:30.

## IGUARTE, sagardotegia



**Dirección**  
> BO Txiki Erdi - CL Iguarte 11  
20170 Usurbil  
Teléfono: 658435160

Iguarte reabrió sus puertas el pasado febrero en plena temporada de sidra, con su tradicional menú de sidrería elaborado con productos Eusko Label. Además de una amplia variedad de carnes y pescados a la parrilla, Iguarte sagardotegia ofrece menú vegetariano. Asimismo, de lunes a viernes tiene menú del día, y los sábados están ambientados con música y karaoke.

Cuenta con un fácil acceso, ya que está situado frente al centro comercial Urbil, en la calle Iguarte nº 11 de Usurbil. A partir del 1 de abril, este establecimiento que abre durante todo el año los siete días de la semana, contará con un nuevo menú de verano. La sidrería tiene capacidad para 150 personas y una amplia terraza.

## MOURLAS, taberna



**Helbidea**  
> Morlans Ibilbidea, 12,  
20009 Donostia  
Telefona: 943 35 87 71

Donostiako Morlans auzoan kokatuta dago Mourlas taberna. 103 m<sup>2</sup>-ko establezimenduak bazkaltzeko zein afaltzeko eskaintza zabal du. Eguneko menuan (kafea edo postrea barne), kartan zein hamburgesetan tokiko produktuak erabiltzen dituzte. Gainera, etxean egindako produktuak ugariak dira: besteak beste, bertan lantzen dituzte postreak, ogia eta hamburgesen ogia. Gainera, tortillen maitaleentzako leku aproposa da Mourlas taberna, momentuan eginak eta mota askotarikoak eskaintzen baitituzte: patatazkoa, bakailaozkoa, txanpiñoiduna, urdaiazpikozkoa, odolki eta piperduna, eta abar. Horrez gain, errazioak, pintxoak, bokatak, tripakiak, patata minak eta kroketak ere badituzte. Bezeroen artean pintxo ezagunenarikoa da plantxan eginiko txanpia ganboiarekin. Menuan eskaintzen diren txuletak eta plantxan egindako txipiroiek ere ospe handia dute.

Aterpean dagoen terraza zabal du eta dardo makina ere badago. Bestalde, mugikortasun murrizta dutenentzako egokitu dago lokala.

Ordutegiari dagokionez, astelehenetik ostiralera goizeko 7:30etik aurrera irekitzen dute eta asteburutan 8:00etatik aurrera.

## THE HOLE, bar

### Dirección

> Calle San Juan 13,  
20003 Donostia  
Teléfono: 943 43 41 83



El bar rockero The Hole se encuentra en pleno corazón de la Parte Vieja donostiarra, en la zona de copas por excelencia de la capital guipuzcoana. Con un ambiente perfecto para los amantes del rock y el metal estatal e internacional, el local ofrece una gran variedad de copas para disfrutar en un entorno cercano y agradable. Además, como especialidad, ofrece una amplia selección de cervezas artesanales, tanto nacionales como internacionales. El cliente de The Hole tiene entretenimiento para rato, ya que el local dispone de máquina de dardos, fútbol y un espacioso lugar para bailar o mantener una buena conversación. Todo esto al son de la mejor selección de rock y heavy metal.

Su horario es de lunes a miércoles de 18:30 a 2:30 horas, jueves de 18:00 a 02:30, viernes y sábado de 18:00 a 04:00 y domingo de 18:00 a 02:30.

## MQC, bar-cafetería



### Dirección

> PASEO FUEROS, 1  
20005 Donostia  
Teléfono: 943 84 82 57

Más Que Café es un agradable café ubicado en pleno centro de la ciudad de San Sebastián. Situado en una zona con mucho encanto junto al río Urumea, este establecimiento está especializado en bizcochos y tartas caseras, infusiones, té y todo lo que rodea al café. Además, el cliente puede pedir su café o té con leche de avena o soja, y cuentan con una gran oferta tanto dulce como salada. A primera hora de la mañana ofrecen desayunos especiales, y al mediodía sirven una amplia selección de ensaladas y cremas frías y calientes que el comensal puede tomar en el mismo local, o pedir que se lo preparen para llevar. Asimismo, en el bar Cafetería Más Que Café no solo se puede disfrutar de una buena taza de café, sino que también disponen de una gran variedad de mini-bocatas, sándwiches, bocadillos, tortillas y quichés. El horario de apertura es de 7:30 a 19:30 horas de lunes a viernes. Los sábados se mantiene abierto de 8:30 a 20:00.

## MIRAMAR, discoteca



### Dirección

> Paseo Pio Baroja, 15  
20008 Donostia  
Teléfono: 609 08 10 68

La discoteca Miramar, situada dentro del Hotel Barceló Costa Vasca del Antiguo, en Donostia, es un local cómodo, elegante y amplio, con capacidad de reunir hasta 400 personas, sin importar la edad. Este salón de más de 700 m<sup>2</sup> ofrece un ambiente alegre y divertido en el que suenan todos los éxitos musicales actuales, además de la mejor música disco de las décadas de los 70 y 80. Los sábados cuenta con dos sesiones, la primera de 18:00 a 22:00 horas y la segunda de 23:30 a 04:00 de la mañana, con la mejor música latina del momento. El domingo por la tarde, el cliente también puede disfrutar de la fiesta de 18:00 a 22:00 horas, en un ambiente más íntimo y romántico, con las más conocidas baladas de la historia de la música.

La Discoteca Miramar también ofrece la posibilidad de festejar postbodas, cumpleaños o cualquier evento especial. El local ofrece una amplia variedad de cocteles elaborados por barman profesionales, e incluye una zona VIP en la que poder relajarse y charlar de manera más íntima en cómodos sofás. También dispone de un seguro guardarropas.

## OREXA OSTATUA, taberna-jatetxea

### Helbidea

> Errebote plaza 1,  
20490 Oresa  
Telefonoa: 943 68 22 90



**ostatua**  
orexa

Gipuzkoako Oresa herriaren bihotzean kokaturiko ostatua guztiz eraberritu dute. Kultura eta gastronomia uztartzen dituen establezimendu honek berrogei bat lagunentzako lekua du eta gune aproposa da tokiko produktuek dastatzeko. Gainera, era guzietako ospakizunak egiteko espazio paregabea da.

Egunero eguerdiko 12etatik aurrera irekitzen ditu ateak ostatuak, astearte eta asteazkenetan izan ezik. Jatetxeko langileen harrera bikaina, aparteko giroa, menu zabalak eta bertako produktuekin osatutako platerak dira Oresako ostatuaren osagai. Horretaz gain, azpimarratzekoa da inguruetako mendi eta paisaiaren bista ederrez gozatu dezaketela bezeroek.

# tendencias

01

## BEER RIPPLES, IMPRESORA 3D PARA PERSONALIZAR LA CERVEZA

Beer Ripples es una máquina que trabaja con los principios de la impresora 3D que permitirá a los establecimientos de hostelería personalizar la cerveza con mensajes o imágenes de todo tipo. La tinta que se utiliza para dibujar sobre la espuma de la cerveza es extracto de malta y aseguran desde la empresa que no afecta al color ni al sabor de la bebida.

Beer Ripples tarda solo 11 segundos en plasmar sobre la espuma cualquier imagen: logos, mensajes e incluso hasta fotografías. Para ello, existe una aplicación, disponible para iOS y Android, con la que crear los adornos. Beer Ripples está dirigido al sector hostelero, por lo que, en principio, no se comercializa para uso doméstico.

■■■info +: <http://beer.drinkripples.com/>



02

## COMPARTIR DIGITALMENTE EL SABOR DE UN VASO DE LIMONADA

Un grupo de investigadores de la Universidad Nacional de Singapur ha desarrollado una tecnología que permite compartir a través de internet la experiencia de sabor de un vaso de limonada. El sistema funciona con sensores que capturan la información clave de la limonada, como el color o el valor del pH de la bebida.

Para enviar la limonada digital se procede a sumergir en el refresco un sensor que se encargará de transmitir la información a otro ordenador que trabaja con un vaso especial que simplemente tiene agua, pero al tomar un sorbo, se reproducirá el sabor de la limonada culminando el objetivo de compartir el sabor. El vaso electrónico se encarga de estimular eléctricamente las papilas gustativas para poder reproducir las sensaciones de sabor, el color se reproduce con la ayuda de unas luces LED que incorpora el vaso, en este caso mostrarían la tonalidad amarillenta que tiene el refresco.



03

## FAST CHEF ELITE, NUEVA GAMA DE FREIDORAS SIN HUMOS NI OLORES

La freidora Fast Chef Elite de QualityFry para una cocina ecofriendly funciona en una doble dirección: la no emisión de humos ni olores y la reducción de la huella ecológica durante el procesamiento de los alimentos. El sistema de filtros que incorpora Fast Chef Elite consigue sorprendentes resultados, puesto que elimina totalmente los humos, minimiza radicalmente los olores de la fritura y permite freír diferentes alimentos en el mismo aceite sin mezclar sus sabores.

Gracias a su tecnología avanzada, logra sabores exquisitos, mejorando los obtenidos mediante la fritura tradicional y consigue, sin alteraciones en la temperatura del aceite y con tiempos de cocina cortos, que el alimento absorba menos grasa, lo que da como resultado una fritura más sana y de calidad.

■■■info +: <https://www.qualityfry.com/fast-chef-elite/>



# tendencias

04

## KAFEAREN AZALAREKIN EGINDAKO KATILUAK

Huskee australiar enpresak landutako katiluak eta platerak kafearen ekoizpenaren ondorioz sortutako hondakinak gutxitzeko irtenbide jasagarria dira. Kafearen azalak ekoizlearentzat kudeatzeko arazo bat diren ehunka tona hondakin sortzen ditu urtero. Azalarekin egindako platerak eta katiluak berrerabilgarriak eta birziklagarriak dira, iraunkorrek eta mikrouhin-labeetan edo ontzi-garbigailuan sartzeko egokiak.

Alde batetik, ekimen honek kafearen ekoizpenean sortutako hondakinak gutxitzea ahalbidetzen du. Era berean, kontsumitzaileak arazo honen kontzientzia izatea lortzen da, jasagarriak diren eta ingurumena kaltetzen ez duten produktuak gero eta gehiago erabiltzeko joera bultzatuz.

■■■info +: <https://www.huskee.co/>



05

## LEO, OSTALARITZAN LANA AURKITZEKO LAGUNTZAILE BIRTUALA

Hostealeo webguneak LEO aurkeztu du, ostalaritzan lana aurkitzeko gaztelaniaz sortu den lehen laguntzaile birtuala. Bat-bateko mezularitza 'txatbota' da, lana txat bidez aurkitzea ahalbidetzen duena, baita lanpostua eskaintzen nahiz lanpostua bilatzen duenari lana errazteko zenbait prozesu automatizatzeke aukera ematen duen erreminta ere.

LEOk Hostealeoren datu-basea erabiltzen du -700.000 hautagai eta 15.000 enpresa baino gehiago-, baita aholku baliagarriak ere, 60.000 ikastaro eta hiru milioi erabiltzaile batzen dituen Tutellus guneari esker. Modu horretan, enpresari erraztu egiten zaio hautagaiaren bilaketa eta hautaketa, kontratazio-prozesuan denbora eta kostua aurreztuz.



Encuentra trabajo chateando

HOLA SOY "LEO"  
EL BOT DE HOSTEALOO

06

## FUTURE FOOD SHOP, LA TIENDA ONLINE DE LA COMIDA DEL FUTURO

Future Food Shop se ha convertido en la primera plataforma online que aglutina productos elaborados con proteínas de insectos comestibles, alimentos basados en las algas, productos para la dieta Paleo, extractos de plantas, superalimentos, proteínas alternativas y otros productos que se consideran respetuosos con el medio ambiente. En la tienda también pueden encontrarse alimentos destinados a los veganos, vegetarianos, celíacos, deportistas, intolerantes a la lactosa, etc.

La nueva tienda aprovecha las tendencias de salud y sostenibilidad para aglutinar todo tipo de productos enmarcados en ellas, convirtiéndose en la primera plataforma online europea de "alimentos del futuro" donde poder satisfacer las necesidades de este segmento creciente de consumidores. La tienda ha sido puesta en marcha por la empresa Alma Eureka LTD y su cometido es ofrecer nuevos ingredientes y productos, crear conciencia sobre sus características, como el bajo impacto ambiental o las excelentes propiedades nutricionales que los distinguen.

■■■info +: <https://www.futurefoodshop.com>





# CON ZUMO NATURAL DE LIMÓN



# NUEVA FAMILIA DE CAFÉS ORGÁNICOS BAQUÉ



Ahora ya puedes disfrutar de un espresso  
100% NATURAL Y ORGÁNICO.

Nuestros nuevos cafés están elaborados  
con granos de café cultivados con  
honestidad, sin químicos ni pesticidas.  
Y son perfectos para tomarlos como  
preferas, solos o con leche.

Porque te mereces un café así.  
Y también un mundo mejor.

**BAQUÉ**  
·Café·