



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº41 VERANO 2018

Éxito de asistencia

y ambiente de nuestra
fiesta anual

**Ostalaritza Elkarteak
sektorearen
duintasuna
bermatzeko Estatuko
lehen kanpaina jarri
du martxan**

**Premios Talento
Gastro: Una apuesta
por el relevo
generacional en el
sector**



Soluciones globales para la Hostelería

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

FrontRest, FrontDisco,
FrontCafé,
FrontFood...

Una solución de software
Punto de Venta para
cada necesidad.

Controle las ventas
y los consumos
de su negocio.



TeleComanda

Para tablets
con SO Android



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

Es un software ideal para establecimientos con mesas y terrazas.

CashDro

la caja que siempre cuadra

Fácil de enlazar con tu
software Punto de Venta



Principales Ventajas:

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



Más información:

www.icg.es
comercial@icg.es

AsisMan[®]
Master Provider ICG

Especialistas en TPV Táctil
para Comercio,
Hostelería y Empresa

Bizkaia:

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

Gipuzkoa:

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

comercial@asisman.com | www.asisman.com

TALENTO GASTRO

Como no podía ser de otra manera, Hostelería Gipuzkoa participa, desde esta su primera edición, en el desarrollo de los premios Talento Gastro. Una idea del grupo El Diario Vasco, que plantea como objetivo último la puesta en valor de las nuevas generaciones de profesionales del sector hostelero de Gipuzkoa. La iniciativa coincide con una de las grandes apuestas de la asociación para los próximos años como es la dignificación de los profesionales de sala y de barra, al objeto de asegurar vocaciones que posibiliten la incorporación de nuevos trabajadores al sector durante los próximos años.

La participación en los premios Talento Gastro, se une a la campaña de comunicación que, en pro de los trabajadores de sala y barra, ha desarrollado nuestra asociación bajo el slogan #Novalecualquiera. Revertir la actual situación, en donde empiezan a escasear profesionales con vocación que aseguren el relevo generacional en el sector, es, sin duda, una tarea difícil, que exige del esfuerzo común de los principales agentes en la materia. El Diario Vasco y Hostelería Gipuzkoa han unido sus fuerzas en esta ocasión con el objetivo de convertir estos premios en un acicate para las futuras generaciones de hosteleros y hosteleras.

TALENTO GASTRO SARIAK

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, lehen ediziotik hasita, parte hartu du Talento Gastro sarietan. El Diario Vasco taldeak bultzatutako ideia honek helburutzat du ostalaritza-sektoreko profesionalen belaunaldi berriak nabarmentzea. Ekimen horrek, gainera, bat egiten du gure elkartearen apustu nagusietariko batekin: zerbitzarien eta jangelaburuen duintasuna azpimarratzea eta, horrela, bokazioa sustatuz, datozen urteetan prestakuntza egokia duten langileen harrobia handitzea.

Talento Gastro sarietan parte hartzeaz gain, kanpaina berria abiarazi dugu elkartetik #Ezduedonorkbalio esloganarekin. Egungo egoerari buelta ematea zaila da, eta beharrezkoa da eragile guztien artean esfortzu bateratua egitea sektoreko belaunaldi txandaketa bermatuko duen bokaziodun profesionalen eskasiari aurre egiteko. Zentzu horretan, El Diario Vasco eta Gipuzkoa Ostalaritzak indarrak batu dituzte Talento Gastro sariak etorkizuneko ostalarientzat pizgarri izan daitezen.

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente
- 06 > Fiesta Anual 2018
- 12 > La tasa turística a debate en Gipuzkoa
- 17 > Donostia Buskers Festival: Primer festival de música en la calle en Donostia
- 18 > Jornada sobre turismo accesible en la sede de Hostelería Gipuzkoa

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 24 > Hostelería Gipuzkoa patrocina el primer posgrado universitario de España en Diseño de Espacios Gastronómicos
- 28 > Maisor, una empresa de raíces marinas
- 30 > Campaña para la puesta en valor de los profesionales de hostelería y turismo
- 32 > Sagardo Tour, sagardogileen udarako proiektua
- 37 > Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen parte hartzea 'Euskaraldian'

ACTUALIDAD

- 39 > Premios Talento Gastro

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

CENTROS
FORMATIVOS,
EMPRESARIOS,
INSTITUCIONES
PÚBLICAS Y
ORGANIZACIONES
SECTORIALES
DEBEMOS AUNAR
ESFUERZOS PARA
INTENTAR RESOLVER
UN PROBLEMA
ESTRUCTURAL
QUE AMENZA
SERIAMENTE EL
MANTENIMIENTO
DE LA EXCELENTE
POSICIÓN DE LA QUE
GOZA ACTUALMENTE
NUESTRA HOSTELERÍA.

Formación y dignificación profesional

La cada vez más difícil búsqueda de profesionales que deseen trabajar en el sector hostelero exige una seria reflexión de todos los agentes implicados en el mismo. Centros formativos, empresarios, instituciones públicas y organizaciones sectoriales debemos aunar esfuerzos para intentar resolver un problema estructural que amenaza seriamente el mantenimiento de la excelente posición de la que goza actualmente nuestra hostelería.

Captar profesionales deseosos de trabajar en nuestro sector se hace una tarea muy complicada, agravada, en nuestro territorio, por los bajos niveles de desempleo que vivimos actualmente (en torno al 8,5%), que hacen que sectores "refugio" como el nuestro, pierdan atractivo laboral.

Evaluar el atractivo laboral de un sector es sin duda una tarea difícil. El horario, la conciliación de la vida laboral y familiar, las retribuciones, la eventualidad en el empleo, la temporalidad, el nivel de stress, etc., son factores que definen el perfil atractivo de un empleo. Todos estos factores son objeto de debate y negociación en los oportunos foros de los que se dota nuestra sociedad, y sobre todos ellos se debe actuar, sin lugar a dudas, si queremos dotar a nuestros empleos de capacidad de atracción ante las nuevas generaciones.

Además de los factores descritos, hay uno que en ocasiones pasa desapercibido en los debates y que, sin embargo, tiene

un magnetismo trascendental. Un factor, relacionado directamente con la dignificación del sector, que ha sabido ser utilizado por los profesionales de la cocina para encumbrar su profesión y hacer del "chef" un referente social, líder de opinión en muchas ocasiones. Este factor no es otro que la "aspiracionalidad", un término muy empleado en el mundo de la comunicación, que vendría a significar el "deseo de alcanzar algo o parecerme a alguien o a un grupo de personas con éxito, de alcanzar un status, o ser reconocido como una referencia". El poder de la aspiracionalidad como elemento de atracción es fundamental en el mundo de la comunicación y, sin duda, debe ser utilizado como una herramienta más en nuestra estrategia para captar nuevas vocaciones para el sector, fundamentalmente si hablamos de profesionales de la sala, la barra o la dirección de equipos.

Hostelería Gipuzkoa ha utilizado esta herramienta de comunicación en la reciente campaña publicitaria que, con el apoyo de la Dirección de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, ha desarrollado en medios locales con el fin de dignificar la profesión hostelera y de promover vocaciones entre la juventud de Gipuzkoa. Esta acción debería tener su continuidad en el cambio de actitudes cotidianas de muchas personas que, con expresiones como "aunque sea de camarero" o "estoy aquí hasta que me salga algo", hacen un flaco favor a quienes trabajamos por conseguir el respeto social para nuestra profesión y nuestros profesionales.

HOSTELERÍA GIPUZKOA HA DESARROLLADO UNA CAMPAÑA PUBLICITARIA EN MEDIOS LOCALES CON EL FIN DE DIGNIFICAR LA PROFESIÓN HOSTELERA Y DE PROMOVER VOCACIONES ENTRE LA JUVENTUD DE GIPUZKOA.

Junto con la tarea de puesta en valor de nuestros profesionales a través de acciones de comunicación y cambio de actitudes sociales, el otro gran campo de trabajo para dignificar la profesión viene de la mejora de los niveles de formación de todos los que nos dedicamos al mundo de la hostelería. De todos absolutamente, empresarios hosteleros y directivos de grupos, también.

En este campo de la formación para directivos, como elemento clave para dignificar a los profesionales del sector, Hostelería Gipuzkoa ha dado sus primeros pasos con acciones formativas puntuales, a lo largo de los últimos años, para las que ha contado con profesionales del sector de reconocido prestigio (Domenech Biosca, Angel de Lope, Joan Mediavilla, etc). A partir del curso 2018/2019 el objetivo de la asociación es ofrecer a sus directivos asociados un amplio ciclo formativo que contará con formadores del máximo nivel, con experiencia contrastada en el sector y que abarcará las principales áreas de conocimiento que engloba la gestión hostelera. Una formación pensada para el directivo de hostelería que se enfrenta a nuevos retos en un sector cada día más cambiante. Como asociación, asumimos este ciclo formativo como un reto, sabedores de que la formación continua de calidad, junto con la comunicación, es un elemento clave para la dignificación de nuestra profesión y nuestros profesionales. Así lo entendemos en Hostelería Gipuzkoa y en ello podremos nuestro empeño.



EL TERMÓMETRO



SUBEN



DONOSTI CUP

Donosti Cup

No nos cansaremos de reconocer lo mucho que hace por esta ciudad, año sí y año también. Llena de alegría nuestras calles, de actividad nuestros establecimientos, rejuvenece nuestro panorama demográfico.... Nos hace sonreír. Gracias una vez más a Iñigo y su equipo por traer a esta especie de miniONU a la ciudad.



BAJAN

Carretera GI638

Las obras de mejora de la carretera de la costa a su paso por el barrio de Laranga en Mutriku supondrán un grave problema para los alojamientos ubicados en la zona. Nadie duda de su necesidad pero, la solución a los accesos ofrecida por la Diputación Foral (institución responsable última de las obras) no contentan a nadie en dicho barrio, incluidos nuestros asociados en la zona.

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@hosteleria Gipuzkoa.com

Desde la Asociación estamos encantados de escucharte.

Una fiesta memorable

El cambio de formato y la elección del palacio de Miramar para nuestra tradicional Fiesta Anual fueron dos decisiones que se confirmaron como grandes aciertos, a tenor de los comentarios recogidos durante la celebración que tuvo lugar el 11 de junio.

La camaradería y el intercambio de información entre profesionales fueron dos constantes durante toda la tarde, en una velada en la que pudimos contar con la presencia de destacados invitados, como el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno vasco, Bittor Oroz, o el teniente alcalde de Donostia, Ernesto Gasco.

En definitiva, disfrutamos de un encuentro memorable en el que tuvimos también la ocasión de reivindicar el enorme peso económico de la hostelería en nuestro territorio.





Una velada muy especial

La elegancia de los salones del palacio donostiarra y sus incomparables vistas fueron el escenario idóneo para esta cita entre hosteleros. En lugar de la comida celebrada hasta la fecha, en esta ocasión optamos por un animado cóctel, que reunió a decenas de profesionales y favoreció más que nunca el intercambio de conversaciones.





STANDS PARTICIPANTES EN LA FIESTA ANUAL 2018

El Palacio Miramar acogió el pasado 11 de junio una nueva edición de nuestra Fiesta Anual. La jornada cambió de formato, hacia un modelo de tarde, más cómodo y compatible con la jornada laboral, que tuvo una gran acogida. En esta ubicación privilegiada, con el gran equipo de Bokado y la materia prima de nuestros proveedores, pudimos disfrutar de una formidable jornada acompañados de un tiempo excepcional. Sin duda, una cita memorable.

ALUSALDU



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

AlusAldu ofreció a degustar durante la Fiesta Anual una deliciosa pata de pulpo. Entre sus muchas delicias, la novedad de esta edición ha sido su apuesta por los productos de la huerta navarra, como unas pochas especialmente recomendables. Todo ello elaborado en el momento, para disfrute de los presentes. Su stand estuvo especialmente concurrido, y ofreció una degustación de delicias durante toda la tarde. Sus responsables no dejaban de recomendar a los hosteleros que se acercaban que probaran los productos de la huerta navarra que han incorporado a su ya larga lista de referencias.



GAROA

Garoa presentó muchas novedades, sobre todo relacionadas con productos bio. Así, ofreció a los hosteleros hamburguesas y otros productos elaborados con tofu y seitán, así como hummus de So Happy. De igual forma, ofrecieron croquetas deliciosas de varios sabores, y quinoa, pasta y Fish and Chips de Findus-La Cocinera. Completaron su propuesta con pan y bollería de Atrian.

> www.congelados-garoa.com
> Telf: 689 975 155 (Sara Granada)



LUKAN GOURMET

Lukan Gourmet aprovechó la fiesta para presentar algunos de sus productos más novedosos, como la pipar saltsa con Eusko Label, la base de pilpil, la salsa silvestre y la salsa a la vizcaína, todas ellas en formato hostelería. También dieron a degustar carnes asadas a baja temperatura, pimientos rellenos y costilla. La selección de productos fue un éxito, ya que fueron muy bien valorados. A destacar su oferta de más de 50 platos precocinados.

> www.zencocina.com
> Telf: 943 05 84 48-943 04 51 91



JUVE & CAMPS

En el stand de Juve & Camps presentaron varias novedades, como los cavas monovarietales: La Capella (brut nature, 100% Xarel·lo), Blanc de Noirs (Brut, 100% Pinot Noir), Milesimé (brut, 100% Chardonnay), Essential (brut, 100% Xarel·lo) y Grut Rosé (cava brut rosado, 100% Pinot Noir). Sin olvidar otras propuestas de altísima calidad, como los grandes reservas.

> www.juveycamps.com > Telf.: 943 55 26 49

TREKU GOURMET



> www.trekugourmet.com

Esta distribuidora donostiarra de productos gourmet ofreció a los asistentes un impresionante jamón ibérico de bellota de Guijuelo, de Hernández Jiménez. De igual forma, en su stand se podían encontrar otros manjares como la carne lruki, que se pudo degustar en unos pintxos deliciosos, o las afamadas conservas Nardín, además del aceite Cal Saboi, una empresa familiar elaboradora que produce en Lleida a partir de arbequina.

Esta distribuidora incluye también en su catálogo muchas otra referencias de prestigio, como conservas Espinaler, anchoas de Santoña, ibéricos Maldonado, las guindillas de Ibarra Zubelzu, ahumados Ubago o conservas Arlequín.



SAN MIGUEL

Mahou San Miguel tampoco quiso perderse la Fiesta Anual y un año más estuvo presente con su oferta de productos, que en esta ocasión incluía la cerveza rubia San Miguel Radler, la Alhambra Reserva y la tostada Maestro, con doble lúpulo. Como propuesta de este año, ofrecieron a los asistentes una Mahou tostada 0.0, que permite disfrutar de todo el sabor de esta variedad sin alcohol.

> www.mahou-sanmiguel.com



INSALUS

Insalus refrescó a los asistentes a la feria con su amplia oferta de envases y productos. En esta ocasión, destacaba su nueva línea de retornables con rosca, así como un nuevo diseño para el verano, de 0,4 litros y diferenciado de todas las botellas que han producido hasta la fecha, más estilizado y elegante. Y como es habitual, de cara a Sanfermines, lanzarán al mercado botellas con etiquetas personalizadas de la mano de Kukuxumusu, con envases muy atractivos y llamativos.

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



CASTILLO MONJARDÍN

El stand de Castillo Monjardín ofreció una selección de enorme interés, como los blancos Chardonnay, los rosados, los tintos y los varietales como Merlot, Cabernet y Pinot Noir. De igual forma, los espumosos elaborados con el método champagnoise también están recibiendo muy buenas críticas. Los responsables de la bodega destacan la privilegiada ubicación de las viñas, que disfrutan de una temperatura privilegiada a una altitud de 600 metros sobre el nivel del mar.

> www.monjardin.es
> Telf.: 645 756 636 (Iñigo Vallejo)



COMERCIAL SATRÚSTEGUI

Comercial Satrústegui ofreció un amplio abanico de bodegas. Tuvieron un especial protagonismo Flor de Muga, muy demandado, un rosado de alta gama, exclusivo y elaborado 100% con garnacha, reconocido como el mejor rosado de España y del que solo se elabora un número limitado de unidades. De igual forma, también se pudieron probar en su stand otros crianzas y blancos de esta misma bodega, como el Prado Enea 2010, considerado el mejor vino español y tercero del mundo en 2017.

Y como novedad, también tuvo su espacio 15.000 botellas.

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



MERKASINDO

Merkasindo incluyó en su stand una selección de vinos especialmente pensados para el hostelero, incluyendo entre ellos propuestas de Carlos Serres, especialmente el Reserva Onomástica. No obstante, esta distribuidora también presenta otras opciones de enorme interés, como Cueva de Lobos, Viña Costeira y Javier San Pedro, junto a una amplia variedad de productos Canei, como el Frizzante.

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



> www.villaverde.net
 > Telf.: 943 55 22 77

VILLAVERDE

Distribuciones Villaverde destacó este año en su propuesta para la fiesta las hamburguesas de Jube, con 100% carne de vacuno, que fueron muy apreciadas por quienes las probaron. Su preparación en la zona de parrillas, especialmente instalada para la ocasión, fue todo un acierto, ya que permitió disfrutarlas recién hechas. La enorme calidad de estas hamburguesas fue uno de los temas de conversación posterior durante la velada. Los responsables de Jube destacaron que se trata de ganado nacido, criado y sacrificado en el País Vasco, y que la carne está preparada para el consumo sin conservantes ni colorantes.

También presentaron desde Villaverde un amplio surtido de helados Häagen Dazs, una marca conocida mundialmente como sinónimo de calidad. De igual forma, presentaron también varias novedades de productos Danone.



ZERGOXO

Zergoxo presentó varios productos en su stand, como los panes especiales para hostelería de Okin, la empresa zumaitarra especializada en panes rústicos que ofrece soluciones muy interesantes para el hostelero. En concreto, recomendaron especialmente los panes de cocción express, así como las croquetas de chipirón Corpa y varios productos Corpachef: pastel de cabracho, boquerones, anchoas y gildas.

> www.zergoxo.com
 > Telf.: 943 59 01 92



BAQUE

Baqué sorprendió en su stand con sus infusiones orgánicas y té en un formato novedoso, piramidal y con envoltorio compostable. También presentó su Caffè Latte, y ofreció a degustar las variantes Cappuccino y Clásico. Esta oferta se suma a su ya conocida referencia de Cold Brew, un café de extracción lenta 100% orgánico, que no contiene aditivos artificiales y se elabora de forma artesanal, con agua filtrada y purificada. Este proceso le otorga una vida útil de un año, y no necesita refrigeración. Se presenta en dos versiones, Cold Brew natural y Cols Brew azucarado.

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



COCA COLA

La barra instalada por Coca Cola ofreció, junto a todo tipo de bebidas, su gama de Royal Bliss, unos mixers especialmente orientados a la elaboración de combinados de gran calidad. Con su lema "complicarse es maravilloso", ofrecen un producto que pretende sorprender al cliente con nuevos sabores. Incluye distintas tónicas y sabores como soda clásica, frutos rojos, lima-limón y naranja. También ofreció a probar un refresco adulto, el Appletiser, con 100% de zumo de manzana sin azúcar añadido.

> www.royalbliss.es

Incorpórate al sector HOSTELERÍA ¡¡es tu momento!!

Formación especializada para una rápida incorporación a establecimientos de hostelería



ceiformacion.net

Cursos GRATIS y con coste.
Pregunta por el programa HOBETZEN

943 43 12 53 | Ana Mediero | gestioncursos@grupocei.net

horecailab.com

T. 943 21 53 64

- ¿Conoces el coste de personal en tu establecimiento?
- ¿Sabes calcular el coste de producto en tus platos?
- Necesitas consultoría gastronómica

HORECA



Lan Arriskuen Prebentzio Zerbitzua Servicio de Prevención de Riesgos Laborales



SERVICIO de PREVENCIÓN

PREBENTZIO ZERBITZUA

Asier Castellano

618 557 830

acastellano@grupocei.net

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 saioak
Sesiones mensuales de formación e información en PRL del sector hostelería



La tasa turística a debate en Gipuzkoa

A LO LARGO DE LAS ÚLTIMAS SEMANAS, VARIOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN DEL TERRITORIO han recogido declaraciones de distintos responsables políticos, con el diputado general a la cabeza, hablando de la conveniencia de poner en marcha una "tasa" que grave las pernoctaciones de los turistas que nos visitan al objeto de contar con financiación para acometer mejoras dentro del sector.

Sin definirse claramente aún el destino de lo recaudado a través de esta tasa, la unanimidad de todos los políticos en defenderla a capa y espada contrasta con el silencio del sector privado. Un sector que observa con asombro como los máximos responsables del resto de provincias de la CAPV se han manifestado públicamente, en repetidas ocasiones, en contra de la aplicación de la tasa turística en sus territorios.

En el Estado, solamente Cataluña y Baleares aplican esta tasa a sus turistas. Sería por tanto Gipuzkoa el tercer territorio del que la pusiese en marcha después de que muchos destinos, con Benidorm a la cabeza, hayan descartado esta opción ante el efecto negativo que para su sector turístico podrá representar la aplicación del citado impuesto. En Cataluña, el gobierno catalán diferencia entre alojarse en Barcelona o en el resto del territorio. En Barcelona la tasa va desde los 2,25 euros por día y persona en un hotel de 5 estrellas o camping de gran lujo hasta los 0,65 euros en establecimientos alojativos que no sean ni hoteles ni apartamentos turísticos. Si la localidad catalana es otra, la tasa a pagar puede ir desde los 0,45 a los 2,25 euros por persona y noche con un máximo de 7 días de pago por persona.

En Baleares es relativamente reciente (2016), y la tasa, que se ha duplicado este ejercicio, va de los 2€ a los 4€ por persona y día según la categoría del establecimiento de alojamiento. Los cruceros no se libran de la tasa y pagan 2€ por persona y día de amarre en puerto.

Y en Europa...

En el resto de Europa, la aplicación de la tasa turística es una opción bastante generalizada en destinos turísticos de relevancia. Ciudades como Ámsterdam, (6% del precio de la habitación), Berlín (5% del precio de la habitación con un máximo de 21 días consecutivos de estancia) o Viena (3,2% del precio) han optado por tasas de carácter porcentual ligadas al coste final de la estancia al cliente.

Son mayoría, no obstante, las ciudades que optan por una cantidad fija: Bruselas (4€ por unidad de alojamiento

to y 3€ en los pisos gestionado por Airbnb y campings); Budapest (1€ o 2€ por persona y noche); Lisboa (1€ al día con un máximo de 7 días); Oporto (2€ por noche y persona); París (desde los 0,22€ de un camping hasta los 4,40 € por noche al alojarse en un palacio); Roma (que grava a los turistas con 2€ por noche si te alojas en un camping y llega a los 7 si la opción es un hotel de 5 estrellas); Milán, que fue una de las primeras ciudades en cobrar tasa (de 2€ a 5€ por cada noche de estancia según categorías alojativas); Venecia (de 1€ a 5€ en temporada alta por alojarte en el centro de la ciudad). Ciudades de marcado perfil turístico como Madrid o Londres se han resistido, de momento, a aplicar la tasa ante los argumentos contrarios acerca de su efecto sobre el atractivo del destino que han planteado los distintos sectores del alojamiento.

¿Y qué se hace con el dinero recaudado?

No existe un destino exclusivo del dinero recaudado, aunque la gran mayoría de las ciudades emplean los fondos obtenidos para dotar de financiación a las distintas entidades de gestión y promoción turística con las que cuentan. Promocionar el sector turístico y reforzar la competitividad de las empresas que lo componen es, por lo general, el principal destino de la tasa turística en el conjunto de las ciudades europeas analizadas. Gipuzkoa (o Donostia-San Sebastian, si finalmente la competencia es municipal) no debería ser en este caso una excepción a la regla.

Campeonatos de pintxos, gin tonic, coctelería y spirit & ginger ale de Gipuzkoa

UN AÑO MÁS, LA ASOCIACIÓN DE BARMANS DE GIPUZKOA HA ORGANIZADO LOS CAMPEONATOS DE PINTXOS, GIN-TONIC, COCTELERÍA Y SPIRIT & GINGER ALE DE GIPUZKOA.

En el primero de ellos, el XX Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa, un jurado profesional recorrió los más de cuarenta establecimientos de todo el territorio que participaron en el certamen, 20 de los cuales pasaron a la gran final que se celebró en el Hotel María Cristina el 23 de abril.

El bar Gran Sol de Hondarribia se hizo con el primer premio, gracias a la brocheta de gambas en tempura. El cocinero Mikel Muñoz recibió por ello un cheque ofrecido por Hostelería Gipuzkoa, de manos de Kino Martínez, secretario general de la asociación.



Oscar Casbas, miembro de la junta de Hostelería Gipuzkoa, junto a los ganadores.

El segundo premio fue para el restaurante donostiarra Oquendo, mientras que Galerna Jan/Edan, también de Donostia, se adjudicó el tercer puesto. Por último, el premio a la originalidad fue para el Gaztelumendi de Irun.

Respecto a los campeonatos de Gin-tonic, Coctelería y Spirit & Ginger Ale, se celebraron en el Hotel de Londres y de Inglaterra de Donostia el 22 de mayo y los resultados fueron los siguientes:

GIN-TONIC:

1. Gorka Narciso (Hotel NH Aranzazu)
2. Ander Sánchez (Kairós, Donostia)
3. Romina Ríos (Lavia, Lasarte)

COCTELERÍA:

1. Romina Ríos
2. Kevin Blazquez
3. Ander Sánchez

SPIRIT & GINGER ALE

1. Mikel Díaz (Boulevard 9)
2. Roberto Aguirre
3. Romina Ríos

Oscar Casbas, miembro de la junta de Hostelería Gipuzkoa, hizo entrega del premio en metálico ofrecido por la asociación.



SGAE taldeak sorkuntza babestu eta eragiten du

Avenida de la Zurriola, Palacio Kursaal 20002 Donostia

Tfno. 943 00 47 20

www.sgae.es



Obligatoriedad de cobrar las bolsas de plástico

EL PASADO 1 DE JULIO ENTRÓ EN VIGOR EL REAL DECRETO DEL GOBIERNO que establece la obligatoriedad de cobrar las bolsas de plástico:

a) Se prohíbe la entrega gratuita a los consumidores de bolsas de plástico en los puntos de venta o productos, a excepción de las bolsas de plástico muy ligeras y de las bolsas de plástico con espesor igual o superior a 50 micras con un porcentaje igual o mayor al 70% de plástico reciclado.

b) En el caso de la excepción para las bolsas de plástico con espesor igual o superior a 50 micras previs-

ta en el apartado anterior, **los comerciantes deberán disponer de documentación proporcionada por el fabricante que acredite dicho porcentaje.**

c) Los comerciantes cobrarán una cantidad por cada bolsa de plástico que proporcionen al consumidor. Para determinar el precio de las bolsas de plástico, los comerciantes podrán tomar como referencia los precios orientativos establecidos:

- Bolsas de espesor inferior a 15 micras destinadas a usos diferentes a los enumerados en la definición de bolsas muy ligeras del artículo

3 d (*): 5 céntimos de euro/bolsa.

- Bolsas de espesor comprendido entre las 15 y las 49 micras: 15 céntimos de euro/bolsa.

- Bolsas de espesor igual o superior a las 50 micras: 15 céntimos de euro/bolsa.

- Bolsas de espesor igual o superior a 50 micras, con contenido igual o superior a 50% de plástico reciclado pero inferior al 70%: 10 céntimos de euros/bolsa. (Ver aptdo. b)

d) Asimismo, **los comerciantes informarán a los consumidores de los precios establecidos**, exponiéndolos al público en un lugar visible e incluyendo una referencia

al cumplimiento de las obligaciones contenida en los apartados anteriores.

Todas las medidas incluidas en este artículo afectarán tanto a las bolsas de plástico que se entreguen en los puntos de venta de bienes o productos como a las que puedan suministrarse en la venta online, así como a las entregadas a domicilio. Se excluyen los sobres de plástico empleados para las ventas a distancia, si bien éstos deberán ser considerados envases si cumplen con la definición de envase y sus ejemplos establecida en la Ley 11/1997, de 24 de abril.

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



Los beneficios del Mar
Itsasoko Uraren Onurak

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



También en tienda online
www.la-perla.net/tienda

RESERVA ONLINE
www.la-perla.net/reservas-talaso-terapia

Nace la campaña 'Hostelería, ¿cómo te podemos ayudar?' para reducir la siniestralidad en el sector



La hostelería se sitúa como el segundo sector de actividad con mayor tasa de incidencias, solo por detrás del de la construcción.

LA HOSTELERÍA ES EL QUINTO SECTOR A NIVEL NACIONAL EN LO QUE A NÚMERO DE TRABAJADORES SE REFIERE.

Solo en 2017 se empleó en Gipuzkoa a 21.000 personas, en un total de 4.476 empresas, mientras que en toda Euskadi trabajan en este sector 53.000 profesionales. No obstante, entre ese número trabajadores se registran anualmente cerca de 3.000 accidentes, con una incidencia de 43,4 por cada mil trabajadores menores de 25 años y de entre 32 y 35 accidentes por cada mil mayores de dicha edad. Como suele ocurrir en todos los sectores, el mayor número de accidentes se producen en el primer año de actividad y, dentro de este, durante el primer mes de

De 53.000 profesionales del sector trabajando en Euskadi, se registran anualmente cerca de 3.000 accidentes

trabajo. La hostelería se sitúa así como el segundo sector de actividad con mayor tasa de incidencias, solo por detrás del de la construcción.

Ante esta situación, la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa ha colaborado con la mutua Asepeyo en el desarrollo de la campaña 'Hostelería, ¿cómo podemos ayudarte?', que

recientemente presentaron **Kino Martínez**, secretario general de Hostelería Gipuzkoa; **Unai Acha**, director de la zona Norte de Asepeyo; **Isabel Ochoa**, consultora de prevención de la misma entidad; y **Andoni Gamboa**, subdirector de administración, organización y recursos humanos del Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laborales, Osalan.

El objetivo de esta iniciativa es concienciar a los empresarios de hostelería sobre la importancia de la prevención de riesgos laborales, al tiempo que procuramos ayudar a reducir la siniestralidad en el sector. Es una campaña de información y sensibilización para la que se han diseñado materiales y recursos pensan-

do en los riesgos específicos a los que se exponen los profesionales de hoteles, restaurantes y otras empresas del sector.

Entre dichos materiales destacan folletos informativos sobre la prevención de riesgos laborales, la edición de varios vídeos enfocados a los distintos puestos de trabajo del sector y una guía de buenas prácticas. Todo ello está disponible en el portal de prevención de la página web de Asepeyo (www.prevenccion.asepeyo.es/acciones-preventivas).

La campaña incluye, asimismo, acciones de e-learning y la posibilidad de que un experto de la mutua realice visitas a las empresas.

¡Súmate a la iniciativa restaurantes contra el hambre!

SE ABRE EL PERIODO DE INSCRIPCIÓN PARA RESTAURANTES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS de hostelería que quieran participar en la novena edición de **'Restaurantes Contra el Hambre'**. Esta iniciativa solidaria organizada por la ONG Acción Contra el Hambre, con el apoyo de la Federación Española de Hostelería, cumple así su novena edición y se llevará a cabo del **15 de septiembre al 15 de noviembre de 2018** en todos los restaurantes y establecimientos de hostelería que quieran apoyar la causa.

La iniciativa consiste en **ofrecer a los clientes un pla-**

to o un menú solidario durante el periodo indicado. A los platos se les asigna **un donativo de 0'50 euros y a los menús de 2 euros**, así, una vez finalizada la campaña, se sumarán los platos y los menús vendidos y **se entregará a Acción contra el Hambre el importe recaudado.**

Restaurantes Contra el Hambre se organiza cada año y, según informa Acción Contra el Hambre, durante este tiempo se han recaudado más de un millón de euros. El año pasado participaron alrededor de 1.000 establecimientos de hostelería, que recaudaron un

total de 195.000 euros que se destinaron a salvar la vida de niños y niñas de comunidades muy desfavorecidas.

Cabe destacar que los bares y restaurantes que se suman a esta campaña también obtienen beneficios, además de sumar valor a un trabajo realizado a diario, de captar más clientes, de ganar en imagen, de aumentar la motivación de los empleados, de tener presencia en la web y en las redes sociales de la campaña y de otros medios, etc., se obtienen ventajas fiscales, un 75% los autónomos y un 35% las empresas.

Los restaurantes que participan se publicarán en un buscador en la página web, de modo que cualquier persona puede buscar por área geográfica y por tipo de comida los establecimientos colaboradores más cercanos y así acudir y pedir los platos solidarios. Además, el local se identifica como Restaurante contra el Hambre con carteles y folletos.

No lo pienses más y apúntate a esta iniciativa solidaria a través del teléfono **91 771 16 68** o en la web **www.restaurantescontraelhambre.org**



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

* Este indicador se refiere a la cuenta Promueve Negocios

1/6

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



PROMUEVE

PROFESIONALES LIBERALES, AUTÓNOMOS, NEGOCIOS

El apoyo que mueve su negocio

• **Cuenta PROMUEVE Negocios**

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

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

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

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

• **Crédito PROMUEVE Negocios**

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

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

• **TPV bonificado**

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



Llega a donostia el primer festival de música en la calle

HOSTELERÍA DE GIPUZKOA, CON LA COLABORACIÓN DE FOMENTO SAN SEBASTIÁN, DONOSTIA KULTURA, COCA COLA, EL DIARIO VASCO Y LA TIENDA ROCK MUSIC, ha organizado el primer Donostia Buskers Festival. Este festival de música en la calle surge motivado por la estrategia en la que trabaja Hostelería Gipuzkoa junto con Fomento San Sebastián y que persigue deslocalizar la actividad lúdico-turística del eje Parte Vieja-Zurriola y acercarla al resto de barrios de Donostia. Como no podía ser de otra forma, otro de los objetivos principales es acercar la música de la calle a los donostiarras y descubrir nuevos talentos. Para ello, en el primer Donostia Buskers Festival, veinte dúos y solistas de Gipuzkoa actuarán entre los días 11 y 14 de octubre, (coincidiendo con uno de los puentes de mayor afluencia turística en Donostia) en terrazas de establecimientos hosteleros de toda la ciudad.

Un jurado oficial compuesto por profesionales del mundo de la música valorará dichas actuaciones y seleccionará cinco buskers para pasar a la final, que tendrá lugar en diciembre en el Mercado de Navidad que organiza Fomento San Sebastián. En la misma se repartirán los siguientes premios:

- **Primer Premio Oficial** - Elegido por el Jurado Oficial, dotado con un premio de 1.200€.
- **Segundo Premio Oficial** - Elegido por el Jurado Oficial,

dotado con un premio de 800€.

- **Categoría Popular** - Elegido por el público, dotado con un premio de 500€.

El 50% del primer y segundo premio de la Categoría Oficial se entregará en forma de vale para canjear en la tienda Rock Music (Oiartzun).

Abierto el plazo de inscripción

Los músicos que quieran participar en el primer Donostia Buskers Festival deberán cumplir los siguientes requisitos: ser un dúo o solista, ser mayores de edad y residir en Gipuzkoa.

Cabe destacar que se admite cualquier estilo de música, si bien los conciertos de la fase de terrazas serán en formato acústico.

Los artistas que cumplan las condiciones requeridas y quieran participar en el festival deberán enviar una maqueta con dos canciones a través de la web www.donostiabuskersfestival.com. En la misma encontrarán toda la información acerca del I. Donostia Buskers Festival.

Por otro lado, los establecimientos hosteleros de Donostia que quieran ofrecer su terraza para la celebración del festival y que sean socios de Hostelería Gipuzkoa se pueden poner en contacto con la Asociación llamando al 943 31 60 40 y preguntando por Ane Ruiz Pozueta o mandando un email a promociones@hosteleria Gipuzkoa.com, aportando:

- Plano de la terraza aprobado por el ayuntamiento.

- Fotos que permitan apreciar las características de la terraza tales como cubrimientos, toldos, mobiliario, puntos de electricidad y luz etc.

Entre todas las terrazas apuntadas, desde la organización se hará una selección de veinte, de conformidad con los siguientes criterios:

- La necesaria distribución de establecimientos y conciertos entre todos los barrios de la ciudad.

- Las características de la terraza (cubrimientos, toldos, tamaño, mobiliario, puntos de electricidad y luz etc.).

El plazo de inscripción tanto para buskers como

para hosteleros permanecerá abierto hasta el viernes 3 de agosto. Después, el jurado oficial seleccionará a los veinte músicos que pasarán a la fase de terrazas y a quienes se les informará el 3 de septiembre.

Fase de terrazas y final

Durante la segunda fase cada busker actuará en dos terrazas (establecidas por la organización) en días alternos y en horario de 19:30 a 21:30, excepto el domingo, que será entre las 12:00 y las 16:00. El día de la final queda pendiente de determinar, pero se celebrará en el Mercado de Navidad de Fomento San Sebastián.



Jornada sobre turismo accesible en la sede de Hostelería Gipuzkoa



LA SEDE DE HOSTELERÍA GIPUZKOA HA ACOGIDO RECIENTEMENTE una jornada sobre Turismo Accesible organizada por San Sebastián Turismo y cuyo objetivo era realizar un diagnóstico sobre la situación de la accesibilidad turística de Donostia.

Para ello, se reunieron en nuestra sede representantes de cada eslabón de la cadena de valor turística, así como de asociaciones que representan una amplia variedad de colectivos con diversidad funcional.

Durante la jornada se planteó una dinámica participativa mediante diferentes materiales y herramientas con el objetivo de tomar conciencia de la cadena de accesibilidad y todos los agentes que intervienen en el mismo, así como de fomentar las sinergias entre los agentes integrantes de cada uno de los eslabones de la cadena de accesibilidad del turismo.

Se perseguía, asimismo, analizar la situación de Donostia en cada uno de los eslabones de la cadena de accesibilidad, resumiendo las áreas de mejora y fortalezas en los mismos.

Para ello, tras una breve presentación por parte de San Sebastián Turismo, se dividió a los asistentes en tres grupos de trabajo, cada uno de ellos con representantes de los distintos eslabones, que debatieron durante la mañana sobre diversos aspectos, poniendo después en común sus conclusiones con las del resto de asistentes.

CONCLUSIONES DE LA JORNADA:

1. INFORMACIÓN:

Fortalezas:

- Hay agencias de turismo especializadas en turismo accesible y una oficina de turismo con la voluntad de mejorar la información para los turistas en materia de accesibilidad.
- Los foros y las recomendaciones son el canal más fluido mediante el cual los usuarios se aconsejan en materia de turismo y accesibilidad.

Áreas a mejorar:

- Internet es la herramienta más potente donde nos tenemos que apoyar, pero en la que de momento no se puede apreciar ninguna información clara y concisa en materia de accesibilidad.
- Falta de agencias de viaje en la región que faciliten información en materia de accesibilidad.
- Carencia de información pública sobre accesibilidad en las oficinas de turismo.
- Deficiente accesibilidad web.
- Se ve la necesidad de utilizar un vocabulario correcto sobre accesibilidad.
- Se observan carencias tanto en la comunicación interna en materia de accesibilidad (de lo que se tiene en cada entidad y de cómo utilizarlo), como de comunicación externa (todos han realizado intervenciones y acciones en materia de accesibilidad, pero no lo han comunicado, ni lo tienen correctamente recogido en sus

páginas web ni en otros medios de promoción).

2. TRANSPORTE

Fortalezas:

- La mayoría de los medios de transporte están adaptados para dar un buen servicio a usuarios con movilidad reducida.

Áreas a mejorar:

- La mayoría de los medios de transporte deben dar una vuelta para su adaptación a la discapacidad visual, auditiva y cognitiva. Una búsqueda de equilibrio.
- Mejorar las conexiones entre el transporte y el punto turístico de interés.

3. MOVILIDAD URBANA

Fortalezas:

- Donostia, a nivel transporte (la estación de autobuses aparte) y urbanismo está muy bien. Como usuarios, al tener una normativa de accesibilidad dirigida a usuarios con movilidad reducida desde hace casi 20 años, hay mucho hecho. Y todos los usuarios tenemos asumido que eso es lo mínimo exigible. Y es un nivel muy alto. Todos, usuarios y proveedores, reconocen que eso es así.

4. ALOJAMIENTO

Fortalezas:

- Alojamiento accesible muy valorado en la ciudad, pero sólo para usuarios de silla de ruedas.

Áreas a mejorar:

- La ley de accesibilidad debe ser más exigente y no ceñirse únicamente a medidas.
- Invertir en discapacidad visual, auditiva y cognitiva. Y en formación de los trabajadores.

5. HOSTELERÍA

Áreas a mejorar:

- El nivel de cumplimiento de la normativa de accesibilidad, para personas usuarias de silla de ruedas, no es tan amplio. Solicitan ayudas públicas para un mayor cumplimiento de la normativa de accesibilidad.
- Formación y sensibilización para dar un servicio más adecuado. Y dirigido a todos los colectivos, accesibilidad universal.

6. ACTIVIDADES

Áreas a mejorar:

- Necesidad de contar con una acreditación de accesibilidad en las actividades, bares, restaurantes etc.

7. SENSIBILIZACIÓN EN MATERIA DE ACCESIBILIDAD

Fortalezas:

- Oportunidad de mejora social y laboral.

Áreas a mejorar:

- Necesidad de más sensibilización.
- Formación desde la infancia en accesibilidad.

Incluidos en la web de peregrinos por el Norte los establecimientos de Gipuzkoa

YA ESTÁ DISPONIBLE EN LA PÁGINA WEB DE 'PEREGRINOS por el Norte, de hotel en hotel' (www.peregrinosporelnorte.com) la sección correspondiente a Gipuzkoa, en la que se incluyen tanto las rutas del Camino de Santiago que atraviesan la provincia como los establecimientos adheridos a este programa.

En total han sido trece los hoteles que finalmente se han sumado a esta iniciativa, que persigue que el peregrino tenga una referencia de establecimientos de alojamiento que ofrecen un servicio diferenciado y adaptado a sus necesidades.

Estos son los establecimientos:

1ª ETAPA Irun-Donostia

- Arrizul Congress (Donostia)
- Arrizul Urumea (Donostia)
- Eceiza (Donostia)
- Palacio de Aiete (Donostia)
- Punta Mompas (Donostia)
- Sansebay (Donostia)
- Welcome Gros (Donostia)
- Jaizkibel (Hondarribia)
- Aitana (Irun)

2ª ETAPA Donostia-Zarautz

- Villa Antilla (Orio)

3ª ETAPA Zarautz-Deba

- Zumaia (Zumaia)
- Zelai (Zumaia)



Aquí encontrarás el alojamiento que necesitas para descansar de la larga caminata.

Gipuzkoa Cantabria Asturias

4ª ETAPA-Deba Markina-Xemein

- Arbe (Mutriku)

¿Qué es 'Peregrinos por el Norte, de hotel en hotel'?

'Peregrinos por el Norte, de hotel en hotel' es un proyecto que ofrece estancias adaptadas a las necesidades que tienen los peregrinos durante su trayecto hacia Santiago de Compostela.

Los hoteles acogidos a esta red ofrecen servicios exclusivos adaptados específicamente como desayunos a horas muy tempranas, lavandería exprés, o reparación de bicicletas. También proveen a los peregrinos barritas energéticas o bebidas isotónicas antes de que reanuden la marcha.



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

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

NAROA VILLAGRÁN
Asador San Martín-eko
Jangela Burua

Ostalaritzarako #ezduedonorkbalio

Taldeko kide bakoitza ondo ezagutu, estrategiarik onena diseinatu eta zerbitzu bakoitza garaipen zapoetsua izatea ez da lan erraza. Jangela Buru izateko, jakina, #ezduedonorkbalio.

SARTU ETA EZAGUTU OSTALARITZA, GARATU ZURE KARRERA PROFESIONALA.

Lan poltsa www.hosteleriagipuzkoa.com-en



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Departamento de Cultura,
Turismo, Juventud y Deportes



Garbiñe Aizpuru, nutricionista

“Cada vez son más los clientes que necesitan o quieren cuidar su alimentación y se encuentran sin alternativas”

GARBIÑE AIZPURU, ESPECIALISTA EN DIETÉTICA Y ASESORAMIENTO NUTRICIONAL, considera que muchos establecimientos hosteleros deberían apostar por ofrecer una carta más saludable. La experta señala que cada vez son más los pacientes que acuden a su consulta quejándose de la limitada variedad de platos sanos que encuentran cuando quieren comer fuera de casa.

¿Cuáles son las claves de nutrición que deben conocer los hosteleros a la hora de confeccionar sus menús?

Creo que deberían tener en cuenta que hay mucha variedad en lo que demandamos los clientes. Por supuesto que hay un grupo de la población que sigue queriendo comer platos diferentes a los que come a diario en casa, pero también hay personas que necesitan o quieren cuidar su alimentación y se encuentran con que no tienen alternativas para ello. Aun así, no debemos olvidar que ambos grupos quieren disfrutar con lo que les pongan en el plato.

¿Están los hosteleros guipuzcoanos suficientemente sensibilizados con el tema?

Pienso que algunos sí, pero la mayoría desgraciadamente todavía no. Por ejemplo, por lo que me transmiten los clientes, aún hay quienes ponen pegas a sustituir las patatas fritas del plato por algún vegetal.

¿Cuáles son los principales errores que se cometen al elaborar los menús?



Principalmente, la falta de vegetales, tanto verduras como frutas, y el exceso de grasa en la mayoría de los platos. Pero también subrayaría la falta de calidad de los cereales que se sirven en la mesa; empezando por el pan, que debería ser integral y de calidad. Además, otro error es la falta de legumbre, y que cuando la hay, siempre va acompañada de “sacramentos”.

¿Están los equipos profesionales de dirección, cocina, barra y sala suficientemente formados en torno a nutrición?

Hoy en día, todos están formados en seguridad alimentaria por la obligación de tener el carnet de manipulación de alimentos. Además, hay más conocimiento sobre las alergias e intolerancias alimentarias. Pero en cuanto a opciones de alimentación saludable en gene-

ral, considero que no están suficientemente formados y esto les daría un plus en la calidad del servicio.

¿Debieran los menús incorporar alguna información específica relacionada con la nutrición o las propiedades de cada plato?

No creo que haga falta especificar las propiedades del plato; con detallar los ingredientes sería suficiente. Pero, por ejemplo, sí se podría ofrecer la combinación de platos y postre más saludables, sobre todo para aquellos clientes que van a diario a un establecimiento.

Por nuestros hábitos culturales ¿hay exceso de oferta de proteínas de origen animal?

Hay exceso de oferta proteica en general. Nos encontramos con las legumbres y con el hue-

vo (por ejemplo, un revuelto) en el listado de los primeros platos. Y hay gente que, por desconocimiento o por elegir los platos que más le gustan, pide revuelto de primero y pescado de segundo; y así, desplazamos los vegetales en muchas de las comidas principales.

Habrá quien piense que ir a un bar o a un restaurante es prácticamente incompatible con “cuidarse”.

Hay mucha gente que piensa eso porque se ha encontrado en esa situación muchas veces. Pero el cuidarse no tiene por qué estar relacionado con el objetivo de bajar peso; también existe mucha gente que tiene problemas digestivos, y el comer fuera de casa le presupone una tarde complicada por los síntomas. Respecto a las personas que necesitan perder peso, teniendo en cuenta la epidemia que supone a día de hoy la obesidad en nuestra sociedad, los hosteleros también podrían ayudar poniendo su granito de arena en esta lucha.

¿Qué le recomendarías a un hostelero que quiere mejorar en este sentido y no sabe por dónde empezar?

Yo le aconsejaría que se pusiera en contacto con un dietista/nutricionista que le pueda asesorar. Gracias al trabajo en equipo y con ciertos cambios, no necesariamente complicados, aumentaría en gran medida la calidad de su servicio y, en consecuencia, la satisfacción del comensal.

Kontsumoaren inguruan ikuskapen kanpainia

GURE BAZKIDEEI GOGORAZI NAHI DIEGU KONTSUMOBIDEK EUSKADI OSOKO OSTALARITZA-ESTABLEZIMENDUETAKO KONTSUMOARI dago-kionez ikuskapen kanpainia bat jarri duela abian. Kontrolatzen dituzten gaiak hurrengo hauek dira:

– Salneurrien zerrenda publiko bat izatea. Kontsumitzaileek ikus dezaketen edari eta janariaren salneurrien zerrenda bat. Dakizunez, ostalaritza-elkartean zerrenda hauek egiten dizkiegu gure bazkideei.

– Terrazetako prezioak. Terrazetan prezioak igotzen badira, kontsumitzaileei horren inguruko informazioa ematen ote zaien, nola eta non, aztertzen dute.

– Prezioetan BEZa sartuta egotea. Kartetan, prezio zerrendetan eta salneurriak azaltzen diren bestelako leketan BEZa sartuta badagoen begiratuko dute (“%10eko BEZa ez dago sartua prezio honetan” esaldia jartzea ez da legezkoa). Aldi berean, ez da legezkoa



“merkatuko prezioaren arbera” esaldia edo antzeko-oren bat jartzea.

– Erreklamazio-orriak badaudela dioen kartela izatea. Elkartekoa beherago aurkituko duzu, inprimatu eta zure establezimenduan jar dezazun. Eta, noski,

beharrezkoa da erreklamazio-orriak eskuragarri izatea.

Kontsumobidek ohartarazi duenaren arabera, 1. eta 2. puntuak ez dira zehagarriak, baina beste biak ez badira betetzen isun zigorra jaso dezakezue.

Información exigida por la O.M. ECC/2316/2015: Cuenta Comercio.

CaixaBank se encuentra adherido al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito previsto en el Real Decreto 16/2011, de 14 de octubre. El importe garantizado tiene como límite 100.000 € por depositante en cada entidad de crédito.

1 / 6

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

El momento para
impulsar tu negocio es

now

Ya está aquí
Commerce



Un nuevo servicio de CaixaBank, el banco de referencia para más de 300.000 comercios. Elige ya tu **Pack Commerce** para gestionar tu día a día y facilitar tus ventas. Disfrutarás de todos los servicios de la cuenta y del TPV agrupados en una única cuota mensual. Además, con **Commerce Analytics** podrás conocer al detalle tu comercio: saber cómo son tus clientes y analizar en tiempo real tus ingresos. Todo, para impulsar desde el primer momento tu negocio.



La figura de consultor en diseño de espacios gastronómicos surge con vocación de cubrir un vacío profesional en el ámbito del diseño, la arquitectura y la ingeniería.

Hostelería Gipuzkoa patrocina el primer posgrado universitario de España en diseño de espacios gastronómicos

EN EL MARCO DE LA CRECIENTE PUJANZA DE LA GASTRONOMÍA EN EUSKADI, la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de la UPV/EHU, en Donostia-San Sebastián, ampliará su oferta docente mediante el lanzamiento de un título de especialización en Diseño de Espacios Gastronómicos, con el patrocinio de Hostelería Gipuzkoa. La asociación impartirá una clase dentro de este programa formativo en torno a los efectos económicos de la hostelería y financiará el premio al mejor trabajo de fin de posgrado.

Este posgrado está dirigido a profesionales del sector del diseño, arquitectura, ingeniería e interiorismo que quieren especializarse en el ámbito de la hostelería y la gastronomía. Su finalidad es la de complementar el conocimiento de este sector de la economía para aquellos

profesionales que deseen adquirir un mayor nivel de competitividad en lo que al diseño, funcionamiento y materialización de entornos gastronómicos se refiere. Está, por lo tanto, dirigido a profesionales con experiencia o recién graduados y el curso contará con la participación de profesionales de la docencia, de la construcción y del diseño en su término más amplio, además de relevantes especialistas en las artes culinarias que aportan un ingrediente fundamental en el programa del nuevo título para profundizar en las necesidades específicas a nivel espacial, funcional y de diseño de los espacios gastronómicos contemporáneos.

Esta nueva iniciativa universitaria, la primera en el Estado español, se encuadra en los planes estratégicos que las principales adminis-

traciones (Gobierno Vasco, Diputación Foral de Gipuzkoa y Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián) están desarrollando y pretende reforzar un sector de la economía vasca que cada vez con mayor claridad se está conformando como un importante pilar.

Esta formación dotará a los profesionales que la cursen de las competencias necesarias para convertir un espacio cualquiera en un verdadero templo de la alimentación humana. La figura de consultor en diseño de espacios gastronómicos surge con vocación de cubrir un vacío profesional en el ámbito del diseño, la arquitectura y la ingeniería. En las promociones actuales son habitualmente las empresas proveedoras de equipos de hostelería profesional las que redactan los proyectos técnicos de estas instalaciones en

lugar de contar con oficinas técnicas independientes suficientemente competentes y especializadas. La calidad en el sector mejorará notablemente con profesionales capaces de redactar proyectos que integren la máxima competencia técnica en la planificación y equipamiento de cocinas profesionales junto a un diseño exclusivo que potencie la singularidad de cada espacio gastronómico y se adapte a las particularidades de los diversos tipos de restauración".

La docencia se complementará con visitas a empresas del sector y espacios gastronómicos de referencia en Gipuzkoa, que abrirán las puertas de sus establecimientos para que el alumnado pueda entrar "hasta la cocina" y formarse de forma integral como diseñadores del futuro espacio gastronómico.

NATURALMENTE IRRESISTIBLE



**100% Zumo de manzana
Burbuja fina**

100% ZUMO
DE MANZANA
BURBUJA FINA

Appletiser es una marca registrada de European Refreshments. 100% manzana.

 CROWN EVERY MOMENT

Appletiser[®]

Celebrada la cuarta edición de la semana del txakoli, el bonito y la anchoa

UN AÑO MÁS, HOSTELERÍA GIPUZKOA Y LA FUNDACIÓN HAZI, dependiente esta última del departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, han organizado dentro del proyecto 'Kalitatea' la Semana del Txakoli, la Anchoa y el Bonito, que cumplió así su cuarta edición y que tuvo como objetivo promocionar el producto local.

Entre el 2 y el 10 de junio, 53 establecimientos hosteleros de toda Gipuzkoa que se adhirieron a la iniciativa incluyeron en su oferta una ración o un pintxo elaborado a partir de anchoas y/o bonito, acompañados por una botella o una copa de Txakoli de Getaria, a un precio muy competitivo.

El objetivo de esta iniciativa era sorprender al cliente e incentivar el consumo de los productos de nuestra tierra. Al mismo tiempo, esta iniciativa perseguía apoyar el sector pesquero local, especialmente el de la anchoa y el bonito, así como el de producción del txakoli.

Para poder sacar adelante esta promoción, Hostelería Gipuzkoa y la Fundación HAZI contaron con la colaboración de las conserveras Maisor, Nardín y Salanort y de la Denominación de Origen Getariako Txakolina.

Masterclass previa

Algunos de los cocineros y responsables de esos 53 establecimientos participaron previamente en una Masterclass impartida por el cocinero

Edorta Lamo -del Bar A fuego Negro de la Parte Vieja, reconocido por sus innovadoras propuestas- y el enólogo Mikel Garaizabal. El chef preparó media docena de pintxos a base de anchoas y bonitos que el experto en vinos maridó con el mejor caldo para cada uno de ellos.

El objetivo de esta clase era aportar a los hosteleros ideas a desarrollar durante la IV Semana del Txakoli, la Anchoa y el Bonito. La masterclass tuvo lugar en la sede de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa.

Kalitatea: un proyecto para aunar fuerzas

Esta acción promocional de puesta en valor de nuestros productos se engloba dentro del proyecto Kalitatea, suscrita por Fundación HAZI y Hostelería Gipuzkoa en junio

2013. El objetivo del mismo es establecer dinámicas de colaboración entre dos sectores económicos que, además de generadores de empleo y riqueza, son elementos diferenciales de nuestra cultura e identidad como país.

Por un lado, el sector primario y secundario de Euskadi, reconocido por la calidad de sus productos, por su decidida apuesta por el sistema de certificación de los procesos de producción, como Euskolabel o Euskal Sagardoa, por la aportación que su actividad diaria representa a las señas de identidad de nuestro país y por el indudable efecto positivo que juega en la vertebración socio-demográfica de nuestra geografía.

Por otro lado, la Hostelería que en los últimos 40 años ha evolucionado de tal forma, que hoy es referente mundial y, más en particular, el sub-

sector vinculado a la oferta gastronómica. Una oferta gastronómica que en Euskadi se entiende como la fusión del producto y sus distintas formas de elaborarlo y que juega un papel fundamental como agente prescriptor en el consumo de infinidad de productos alimenticios. Además, el sector hostelero representa en sí mismo, un canal propio de consumo de productos del sector primario, nada desdeñable en cuanto a volumen, y con gran capacidad de generar imagen positiva en cuanto a la calidad de las materias primas con las que trabaja.

Se trata, en definitiva, de animar a los hosteleros a apostar por el producto local como una de las estrategias de diferenciación de su oferta, frente a otras estrategias existentes en el mercado (la multiculturalidad, el precio, el diseño de espacios, etc.).



FDJAF JASFJ ASDJF
LSJF AKSJF LSKJFSLFJ
LASKFJD SLKFJ LSJF

Euskal Sagardoa jatorri-deitura duten sagardoen kontsumoa sustatzeko kanpaina



Ostalaritza Elkarteko kide diren 45 jatorri eta taberne Euskal Sagardoa eskaini zuten haien pintxo edo errazio batekin batera.

EUSKAL SAGARDOA JATORRI-DEITURAK, GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK ETA EUSKO JAURLARITZAKO Ekonomiaren Garapen eta Azpiegitura Sailaren menpe dagoen HAZI Fundazioak sustatutako 'Terraza garaia, Euskal Sagardo garaia' kanpaina garatu zuen apirila eta maiatza bitartean.

Ostalaritza Elkarteak eta HAZIk abiarazitako 'Kalitatea' proiektuaren barruan dagoen egitasmoak Gipuzkoa osoko ostalaritza-establezimenduen terrazetan Euskal Sagardoa jatorri-deitura duten sagardoen kontsumoa sustatzea zuen helburu. Horretarako, apirilaren 27tik maiatzaren 13ra arte, gure lurraldeko 45 jatorri eta taberne ostalaritza-elkarteko kide direnak-Euskal Sagardoa (edalontzia edo botila) eskaini zuten haien

establezimenduetan pintxo edo errazio batekin batera.

Sustapen ekintza ezagutarazteko, kartelak, triptikoak, esku-orriak, kubiterak, arbelak eta beste zenbait material diseinatu ziren, establezimenduen barrualdean eta terrazetan jarri zirenak. Gainera, kanpainak iraun zuen bitartean, zozketak egin ziren eta terrazetan Euskal Sagardoa eskatzen zutenek bi sagardo botilako lotea irabazteko aukera izan zuten.

Donostiako Kata 4 tabernan egindako aurkezpen prentsaurrekoaren egunean, Euskal Sagardo jatorri-deituraren koordinatzaile Unai Agirrek dastatze txikia zuzendu zuen, hurbildu ziren pertsona guztiak sagardo hau probatu zezaten. Dastatzearekin batera, gainera, ostrak, gildak,

hegaluze-mendrezka, urte-sasoiko zainzuriak perretxiko 'velouté'-arekin eta Idiazabal gazta irasagarrarekin zerbitzatu ziren.

Zer da Euskal Sagardoa jatorri-deitura duen sagardoa?

Euskal Sagardoa jatorri-deitura duen sagardoa %100 bertako sagarrarekin egina dago eta kalitate bermea du. Sagardoak Euskal Sagardoa zigilua eta numerazioa izan ditzan, analitikak eta panel organoleptiko bat pasa behar ditu. Prozesu osoa HAZI Fundazioak ziurtatzen du, sagastitik eta botilara arte.

Euskal Sagardo dastatzeak

'Terraza garaia, Euskal Sagardo garaia' kanpainaz gain,

ostalariei zuzendutako Euskal Sagardo hainbat dastatze antolatuta ziren, gainera, Donostian, Errenterian, Ordizian, Azpeitian, Usurbilen, Irunen eta Tolosan.

'Kalitatea' proiektua

2013. urtean Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak eta HAZI Fundazioak martxan jarri zuten Kalitatea proiektuak bi sektore elkarraztea du helburu. Gure kulturaren eta nortasunaren elementu bereizgarriak izateaz gain, sektore biak aberastasun eta lan sortzaileak dira.

Bere produktuen kalitateagatik ezagunak diren Euskadiko lehen eta bigarren sektorea azpimarratu nahi ditu proiektu honek. Batetik, Eusko Label eta Euskal Sagardoa bezalako ekoizpen prozesuen egiaztapen sistemen apustu ausartagatik; bestetik, sektore horien eguneroko jarduerak gure nortasunari egiten dion ekarpenagatik; eta baita gure geografiako ardatz sozio demografikoan eragindako efektu positiboagatik ere.

Horrez gain, ostalaritzak azken 40 urteotan izandako bilakaerari esker, gure gastronomia mundu mailako erreferente bihurtu da. Horren ondorioz, produktua eta berau eriteko eta lantzeko modu ezberdinek kontsumo ohituretan eragin handia izan dute. Gainera, ostalaritza lehen sektoreko produktuen kontsumo kanala da eta eragin garbia du lantzen dituen produktuen inguruko irudi positiboan.

Maisor, una empresa de raíces marinas



UNA EMPRESA GETARIARRA, FAMILIAR Y DE TRADICIÓN PESQUERA.

La conservera Maisor nace en 1999, fundada por Sorkunde Arostegui y su marido Xabin Iribar, pero la relación con el mar de la familia viene de lejos. El padre de Sorkunde, Pelayo Iribar, era marinero y la madre, Ignacia Azpeitia, trabajaba de mayorista, distribuyendo el pescado que compraba en el puerto de Getaria. Con estos antecedentes, y con dos barcos en la familia, no es de extrañar que generaciones posteriores mantuvieran sus vínculos con el mar y la pesca.

Sorkunde trabajó en la empresa de su madre durante años y todas las Navidades regalaban a sus clientes anchoa elaborada artesanalmente por getariarras. Hace cerca de dos décadas, al mismo tiempo que seguía trabajando con pescado fresco, decidió comercializar esas anchoas y poner en marcha Maisor con el objetivo de "conservar lo que nos ofrece el Cantábrico y ofrecer una anchoa de calidad, como hecha en casa". Así lo expresa Oihana Iribar Arostegui, sobrina de Sorkunde y Xabin y gerente de esta pequeña empresa dedicada a la elaboración de conservas artesanales en la que también trabajan su hermana Ainhoa y su primo Beñat.

En cuanto a las señas de identidad de las conservas de Maisor, Oihana destaca el cuidado de la materia prima y los procesos de elaboración: "Se trabaja únicamente con anchoa del mar Cantábrico, capturada



Maisor tailerrak.

por la flota local con artes de pesca sostenibles y en época primaveral, ya que en esa temporada tiene la cantidad óptima de grasa para elaborar la anchoa en salazón". Por otra parte, la transparencia con la que se trabaja también es una de las características de Maisor, puesto que el obrador artesanal tiene ventanas a la tienda y todo el mundo puede observar cómo se elaboran las conservas.

Los productos que se trabajan son cuatro, obtenidos en las cuatro campañas principales de pesca que realiza la flota de Getaria: verdel de febrero a marzo, anchoa de abril a junio, bonito de julio a

septiembre y sardina de septiembre a noviembre. Con esos cuatro pescados Maisor elabora productos marinados en vinagre, ahumados, en salazón o en aceite de oliva. Con el bonito también elaboran lomos de bonito, ventresca y carpaccio ahumado. De todos modos, la gerente destaca que el producto estrella de la empresa es la anchoa en salazón, por ser "el producto más tradicional de Getaria".

A pesar de que la calidad de sus conservas les han hecho merecedores de varios premios, Oihana tiene claro que el reconocimiento que más valoran proviene de los clientes del pueblo: "Siendo los paladares getariarras los más exigentes, para nosotros es el mejor premio, que la gente del pueblo compre y recomiende nuestra anchoa".

En cuanto al proceso de elaboración de las conservas, cada materia prima tiene sus particularidades, pero la anchoa, el producto estrella de Maisor, se trabaja cuidadosamente en un proceso que dura siete u ocho meses. Además, a diferencia de otras conserveras, en Maisor se filetea durante todo el año, por lo que siempre disponen de anchoa recién hecha. Oihana apunta que este es un dato importante porque "la anchoa, a diferencia de otras conservas, tiene mal envejecer".

Los frutos de todo este proceso, el producto final, se puede adquirir en el propio punto de venta de la conservera, situado en el puerto de Getaria

y conectado con el obrador. Por otro lado, también distribuyen a restaurantes y pequeños comercios de Getaria y de Gipuzkoa, generalmente comercios especializados en productos locales y artesanales. Y desde 2009, Maisor dispone de una tienda online a través de la cual establecen una relación directa con el consumidor final. La gerente señala que los clientes que adquieren los productos a través de internet son, principalmente, de Barcelona y Madrid, pero que, poco a poco, están logrando vender a países como Francia e Italia. Precisamente el desarrollo de la venta online es uno de los retos de la empresa, que trabaja en mejorar su presencia en la red.

Otro de los proyectos que vienen desarrollando en los últimos años son las 'Experiencias Maisor' que se ofrecen en la página web. Se trata de visitas y talleres que tienen como objetivo mostrar todo el trabajo artesanal que hay detrás de cada producto y poner en valor una tradición local. En palabras de Oihana, "queremos que la gente que visita Getaria vea cómo trabajamos, cómo vivimos y cómo nos ganamos la vida". Y, para ello, Maisor ofrece visitas, talleres y elaboración de anchoa en eventos, además de colaborar con otros productores locales como Gaintza Txakolindegia, Cristobal Balenciaga Museoa y Yate Getari para ofrecer experiencias más completas a los visitantes.

Primera edición del día del producto local en Donostia

EL FIN DE SEMANA DEL 15 Y 16 DE JUNIO SE CELEBRÓ EN DONOSTIA EL PRIMER DÍA DEL PRODUCTO LOCAL, organizado por la Concejala de Impulso Económico a través de Fomento de San Sebastián y el Cluster Agroalimentario Guztiona, con la colaboración de Hostelería Gipuzkoa y otros agentes. El objetivo de este evento fue promocionar el producto local entre la ciudadanía y los visitantes como reflejo del trabajo de un sector, el agroalimentario, económicamente estratégico y ambientalmente responsable.

Dentro del Día del Producto Local se llevaron a cabo

varias iniciativas en la hostelería donostiarra:

Pintxopote de producto local, en el barrio de Amara y en el centro

Algunos establecimientos asociados situados en Amara y en el Centro organizaron el viernes 15 de junio un Pintxopote con Producto Local. Para ello, elaboraron dos o tres pinchos cuyo ingrediente principal era un producto autóctono.

Visibilización de producto local en barra y su posterior sorteo

Una veintena de establecimientos hosteleros de la ciu-

dad expusieron en sus barras una cesta o bodegón de productos locales que después sortearon entre sus clientes.

Premio mimo al producto local

Fomento de San Sebastián otorgó al restaurante Aitzgorri el I. PREMIO COMPROMISO CON EL PRODUCTO LOCAL (en la categoría hostelería), que reconoce la dedicación y buen hacer de nuestros profesionales donostiarras con respecto al producto autóctono.

Representantes de Fomento de San Sebastián otorgaron el premio al Aitzgorri porque "sus platos y pintxos se caracterizan por estar elaborados con producto de calidad que viene directamente de quien lo produce, evitando intermediarios y haciendo más rentable el trabajo asociado al producto local. Los produc-



tores locales están presentes en todos los platos del restaurante e incluso cuentan con un espacio en su página web. El compromiso con el producto local del Aitzgorri se materializa también en su blog 'Oído Cocina', donde regularmente se publican artículos divulgativos sobre productos locales de calidad y sobre sus proveedores, apreciando, valorando e informando sobre su labor".



B Sabadell

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

Cuenta Expansión Negocios Plus PRO

Bonificamos tu cuota de asociado

10%

de tu cuota de asociado máximo 50 euros.*

+ **0**

comisiones de administración y mantenimiento.¹

+ **20€ mes**

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

+ **Gratis**

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

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 la contratación de esta cuenta los que figuran en el listado publicado en www.bancosabadell.com/cuentaexpansionnegociosplus. Estos requisitos son de cumplimiento mensual; si al tercer mes no se cumplen estas condiciones, automáticamente la Cuenta Expansión Negocios Plus PRO pasará a ser una Cuenta Profesional.

bancosabadell.com

Campaña para la puesta en valor de los profesionales de hostelería y turismo



Esta nueva campaña de dignificación y formación del sector hostelero, con el objetivo de poner en valor a los profesionales del sector, nace de la reflexión ante las dificultades que existen de cara a encontrar personal para trabajar en sala o en barra

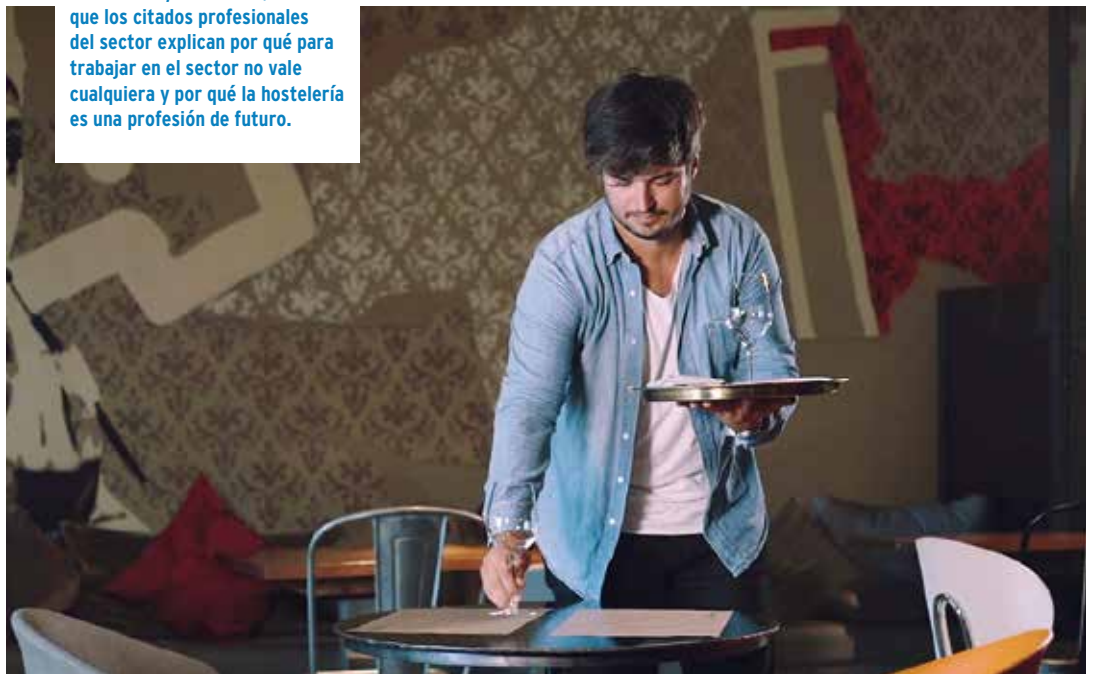
LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA Y LA DIRECCIÓN DE TURISMO DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA, dentro del convenio 'Hobetzen' suscrito por ambos, han desarrollado una campaña de comunicación cuyo objetivo es la puesta en valor de los profesionales de sala y barra.

La campaña nace de una reflexión de la junta directiva de Hostelería Gipuzkoa ante las dificultades que existen en el sector de cara a encontrar personal para trabajar en sala o en barra. En este sentido, y si bien la profesión de cocinero está más valorada hoy en día, un establecimiento se sostiene gracias al trabajo de todos y cada uno de sus trabajadores.

La iniciativa de sensibilización persigue, asimismo, que los jóvenes vean en la hostelería la oportunidad de desarrollar una carrera profesional con un futuro asegurado, a tenor de la demanda existente entre las empresas del sector hostelero y turístico del territorio.



La campaña está compuesta por dos creatividades y cinco spots, en euskara y castellano, en los que los citados profesionales del sector explican por qué para trabajar en el sector no vale cualquiera y por qué la hostelería es una profesión de futuro.





NAROA VILLAGRÁN
Asesora de Marketing
Jangela Burua

Ostalaritzarako #ezduedonorkbalio

Taldeko kide bakoitza ondo ezagutu, estrategiarik onena diseinatu eta zerbitzu bakoitza garaipen zapoetsua izatea ez da lan erraza. Jangela Buru izateko, jakina, #ezduedonorkbalio.

SARTU ETA EZAGUTU OSTALARITZA, GARATU ZURE KARRERA PROFESIONALA.

Lan poltsa www.hostelariagipuzkoa.com/en




ALVARO FRANCO
Camarero en Bidakuz

Para la hostelería #novalecualquiera

Atender varias mesas a la vez de forma eficaz, dar consejos turísticos o hablar de la gilda con orgullo mientras las sirves no es tarea fácil. Por eso, para ser camarero, #novalecualquiera.

DESCUBRE LA HOSTELERÍA Y DESARROLLA UNA APASIONANTE CARRERA PROFESIONAL.

Bolsa de trabajo en www.hostelariagipuzkoa.com



Los hashtags #ezduedonorkbalio y #novalecualquiera son los lemas elegidos para representar la campaña de dignificación de Hostelería Gipuzkoa.

Bajo el lema 'No vale cualquiera', la campaña, de estilo joven y fresco, está protagonizada por profesionales reales del sector -camareros y jefes de sala- menores de treinta y cinco años.

La campaña está compuesta por dos creativities y cinco spots, en euskara y castellano, en los que los citados profesionales del sector explican por qué para trabajar en el sector no vale cualquiera y por qué la hostelería es una profesión de futuro.

Tanto las imágenes como los vídeos se han difundido en medios escritos (prensa diaria y revistas del sector), radio, televisión y redes so-

Bajo el lema 'No vale cualquiera', la campaña está protagonizada por profesionales reales del sector -camareros y jefes de sala- menores de treinta y cinco años

ciales durante tres semanas. No obstante, el objetivo de la campaña es la de perpetuarse en el tiempo a través de redes sociales y revistas sectoriales.



La iniciativa de sensibilización persigue que los jóvenes vean en la hostelería la oportunidad de desarrollar una carrera profesional con un futuro asegurado.

Formación gratuita gracias al programa 'Hobetzen' de Hostelería Gipuzkoa y la Dirección de Turismo de la Diputación Foral



EL CONVENIO SUSCRITO POR HOSTELERÍA GIPUZKOA Y LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA PARA 2018 incluye un Plan de reciclaje formativo para el sector turístico denominado 'Hobetzen'. Dentro del mismo se han celebrado a lo largo del último trimestre una veintena de cursos **100% subvencionados** para trabajadores del sector hostelero, autónomos y trabajadores del régimen general. Como puede apreciarse en las fotografías, algunos de esos cursos han tenido lugar en la sede de Hostelería Gipuzkoa, tanto en nuestras salas de reuniones como en la cocina.



A lo largo de este trimestre, autónomos y trabajadores del régimen general han recibido varios de los cursos en las instalaciones de Hostelería Gipuzkoa.



Estos son los cursos ya celebrados:

- Recepción y atención al cliente turístico presencial
- Servicio de barra (Tareas y protocolo)
- Atención al cliente
- Redes sociales y plataformas online para el sector alojamiento
- Cocina vasca tradicional
- Inglés específico para el sector turístico
- Cocina creativa
- Camarero/a de piso
- Elaboración de pinchos, tapas y canapés
- Creatividad sobre la barra. Pinchos y raciones selectas

Además, para los próximos meses está previsto que se lleven a cabo las siguientes formaciones:

-Camarero/a de piso> Del 17 de septiembre al 2 de octubre, de lunes a viernes de 15.00 a 20.00 horas en **Donostia (calle Zubieta)**

-Francés específico para el sector turístico> Del 18 de septiembre al 20 de diciembre, los martes y jueves de 9.30 a 11.30 horas en **Donostia (sede de Hostelería Gipuzkoa)**

-Gestión de personal en establecimientos hosteleros> Del 3 al 24 de octubre, lunes y miércoles, de 09.00 a 12.00 horas en **Donostia (calle Zubieta)**

-Recepción y atención al cliente turístico presencial> Del 18 de septiembre al 27 de noviembre, los martes y jueves de 16.00 a 18.00 en **Irun**

-Servicio de comedor, tareas y protocolo> Del 17 de septiembre al 1 de octubre, los lunes y miércoles de 9.30 a 11.30 horas en **Irun**

- Creatividad sobre la barra. Pinchos y raciones selectas > Del 24 de septiembre al 3 de octubre, lunes y miércoles, de 09.00 a 12.00 horas en **Tolosa**

-Gestión de personal en establecimientos hosteleros> Del 3 al 24 de octubre, los lunes y miércoles, de 09.00 a 12.00 horas en **Donostia (sede de Hostelería Gipuzkoa)**

Si quieres inscribirte en alguno de los cursos o si tienes cualquier duda, llama al 943 43 12 53 y pregunta por Ana.

¿CONOCES EL NUEVO

ondojan.com?



**NUEVO
DISEÑO**

**MÁS COLABORADORES
Y COLABORADORAS**

**NUEVAS
SECCIONES**

LA REVISTA GASTRONÓMICA MÁS LEÍDA DE GIPUZKOA !!

ANÚNCIATE EN Ondojan.com
INFÓRMATE SIN COMPROMISO

609 47 11 26
zum@zumedioak.com

Bus turístico San Sebastian Region

Este verano, la oficina de turismo de San Sebastian Region te ofrece las mejores oportunidades para conocer el territorio:



SAGARDO TOUR

iTXOOTX! es la llamada a degustar Sidra Natural directamente de las cubas mientras disfrutas del Menú Tradicional de Sidrería. La producción de sidra es un oficio muy ligado a nuestra tierra, y por ello, te ofrecemos la oportunidad de conocer los principales parajes de nuestro territorio y terminar comiendo en una sidrería tradicional. **Desde 59 €**



RUTA DEL FLYSCH + COMIDA SIDRERÍA 14 JULIO, 11 AGOSTO Y 8 DE SEPTIEMBRE

La Costa Vasca de San Sebastian Region en un auténtico paraíso natural que esconde un tesoro que no vas a encontrar en ningún

otro lugar del mundo: el Geoparque de la Costa vasca y el fenómeno geológico del flysch que se extiende a lo largo de trece kilómetros de costa entre Mutriku, Deba y Zumaia. Es uno de los principales afloramientos geológicos del planeta y proporciona a nuestra costa unas estampas absolutamente bellas.



MERCADO DE TOLOSA + COMIDA SIDRERÍA 23 DE JUNIO, 21 DE JULIO Y 18 DE AGOSTO

El sábado es el mejor día para conocer Tolosa. El mercado de Tolosa, que se celebra todos

los sábados desde hace siglos, está considerado como uno de los más típicos de Euskadi y ocupa tres escenarios al aire libre. Tolosa se transforma los sábados en una gran feria en la que podrás comprar los productos más saludables y sabrosos a la vez que disfrutas de su animado ambiente.



QUESERÍA IDIAZABAL + COMIDA SIDRERÍA 30 DE JUNIO, 28 DE JULIO Y 25 DE AGOSTO

En San Sebastian Region tenemos un queso apreciado, reconocido y exquisito. Artesano y tradicional. De leche cruda de oveja

Latxa, de nuestra propia oveja autóctona. Un queso que se viene realizando de manera artesana desde tiempo inmemorables, resultado de años y años de pastoreo. Un queso con el nombre de un pequeño pueblo del interior del territorio: queso Idiazabal, con Denominación de Origen desde 1987.



**ALBAOLA FACTORÍA MARÍTIMA +
COMIDA SIDRERÍA**
**7 DE JULIO, 4 DE AGOSTO
Y 1 DE SEPTIEMBRE**

Albaola, la Factoría Marítima Vasca, es más que un museo. Es una experiencia única en la que podrás ser un espectador

privilegiado de la reconstrucción de un ballenero del siglo XVI y escuchar las impresionantes historias que conforman la rica historia marítima vasca. Pasaia, la localidad donde está ubicado Albaola, es también un museo en sí mismo, un precioso pueblo pesquero con marcada identidad y paraje espectacular.



AUTOBUS TURÍSTICO

Dos autobuses turísticos que van a estar en funcionamiento durante los meses de julio, agosto y septiembre. Saldrán de Donostia - San Sebastián y recorrerán distintos municipios del territorio con la oportunidad de bajar y subir en los municipios que se quiera. **Desde 25 €**

LÍNEA TIERRA IGNACIANA (SÁBADOS)

Esta línea atraviesa la comarca de Paraíso Rural, con paradas en Tolosa y Ordizia, dos localidades con gran tradición turística que conjugan tradición, gastronomía, cultura y un precioso entorno natural. El recorrido termina

en el corazón de Tierra Ignaciana, en Oñati, una de las villas más monumentales y majestuosas de San Sebastian Region. Recorrido: Donostia, Tolosa, Ordizia, Oñati, Ordizia, Tolosa y Donostia

21 y 28 de Julio
4,11,18 y 25 de Agosto
1,8,15,22 y 29 de Septiembre

LÍNEA COSTA VASCA. (DOMINGOS)

Recorrido por la fantástica costa vasca de San Sebastián Región, un litoral con prominentes acantilados y un desfile de encantadores pueblecitos tradicionales y auténticos.

Recorrido: Donostia, Zarautz, Getaria, Zumaia, Azpeitia-Loiola, Zumaia, Getaria, Zarautz y Donostia.

22 y 29 de Julio
5,12,19 y 26 de Agosto
2,9,16,23 y 30 de Septiembre

Y SI PREFIERES IR A TU AIRE, HAZTE CON LA BASQUE CARD Y MUEVETE POR EL TERRITORIO CON LA TARJETA TURÍSTICA.



INFORMACIÓN Y RESERVAS EN LA OFICINA DE TURISMO DE SAN SEBASTIAN REGION

- ALAMEDA DEL BOULEVARD, 6 20003 DONOSTIA-SAN SEBASTIAN
- TEL. 943 41 5 151 / 943 41 51 53
- HORARIO DE VERANO: **lunes a sábado, 10:00-14:00 y 15.30-20.00**
domingos, 10:00-14:00 y 15.30-19.00
(en el mes de agosto no se cerrara al mediodía)

www.sansebastianregion.com

Las ventajas de ser socio

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

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

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

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

En la siguiente tabla encontrarás un resumen con todos los actuales acuerdos de colaboración. Si aún no eres socio, no esperes más y llámanos al **943 31 60 40** o acércate a conocernos en nuestra sede de la calle Almorza, 2 - 20018 (Donostia-San Sebastian).

EMPRESA	VENTAJAS	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
INDUGRASS	15% de descuento en la limpieza de campanas de extracción de humos	687 422 381
	5% de descuento	946 21 58 10

Sagardo tour, sagardogileen udarako proiektua

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEAK PASA DEN ABENDUAN AURKEZTU ZUEN SAGARDOA ROUTE proiektua, sagardogileen oraina eta etorkizuna lantzen dituen. Helburua sektorearen etengabeko biziberritzea izan da, gaur egungo mundura egokitu eta aukerak landu ahal izateko.

Honen baitan, proposamen berri batekin datoz orain sagardogileak: Sagardo Tour proiektua, Donostiara bisitan datozen guztiei gure jatorria eta historia ezagutaraztea xede duena.

Sagardo Tour-en helburuak

- Sagardogintzaren balioa eta lurraldearekiko duen lotura azaltzea. Horretarako sagardotegian bisita eta etxeko produktuen dastatzea botilan zein txotxetik egingo dira.

- Turismo jasangarria helaraztea, hau da, barrualdea indartu eta gutxi ezagutzen diren zonaldeak ezagutaraztea, ikuspuntu berriak eskaintzearekin batera.

- Natura eta jatorriari dagokion turismoa lantzea.

- Gastronomia kulturalki egokitzea.

- Lankidetzaz sustatu tokian tokiko eragileekin.

Sagardotegiak, baliabideak, herriak eta eskualdeak: uztartze ezin hobea

Sagardo Tour-ek 11 sagardotegi, 13 herri eta 6 eskualdeekin lotuko ditu Donostiako hiria, ekainetik irailera, larunbatero:



LAU IBILBIDE GAUZATUKO DIRA:

Guztira, lau ibilbide proposatzen dira, lau baliabide ezagutzeko aukera emango dutenak:

• **Bertako Produktuen Azoka (Tolosa):** baserritarrak ezaugu eta Euskal Sagardoa botilan dastatzeko aukera, Lurlan produktuekin egindako pintxoekin lagunduta.

• **Idiazabal JDB Gaztandegia (Zerain):** Artzainak berak gidatuta, Basazabal gaztandegira bisita. Bertan Idiazabal gazta eta Euskal Sagardoa botilan dastatuko dira.

• **Albaola Itsas Kultur Faktoria (Pasaia):** Sagardogintza

eta euskal ontzigintzaren inguruko bisita. Geldialdia egingo da Muguruzan, gilda ezaguna dastatu eta Euskal Sagardoa botilan edateko asmoz.

• **Flyscharen Ibilbidea (Zumaia):** Euskal kostaldea eta Geoparkearen inguruko esperientzia Santa Klara nekazal turismoan, Getariko Maisor antxoa eta Euskal Sagardoa botilan dastatuz.

Ibilbide guztietan zehar, gidak azalduko du: gure lurraldearen ezaugarriak, historia, kultura eta hizkuntza; herri, hiriburu eta eskualdeak; giza baliabideak, izaera eta bizimodua; orografia menditsua eta berdearen esanahi eta jatorriak.

EGUTEGIA, ORDUTEGIA, GELTOKIAK ETA SALMENTA

• Lau hizkuntzetan eskainiko da esperientzia: euskaraz, gazteleraz, frantsesez eta ingelesez.

• Ekainaren 23tik irailaren 8ra larunbatero izango da.

• Bost orduko ibilbidea izango da, 11.15 - 16.15.

• Donostian izango da geltoki nagusia, Republica Argentina 2 kalean. Hala ere, Baionan, Biarritzen, Donibane Lohizunen eta Hendaiaren ere geltokiak egongo dira.

Lau hilabetez ibiliko da gure errepideetan SAGARDO TOUR autobusa.

Salmenta eta erreserbak:

www.sagardoa.eus

info@sagardoa.eus

Tel. 622 618 476

Turismo bulegoetan eta zenbait bidai agentzietan ere.

on egin



DECANO DE LA PRENSA GUIPUZCOANA www.diariovasco.com

EL DIARIO VASCO

V. REDES SOCIALES: UNA NUEVA FORMA DE CONOCERSE

LA REAL SOCIEDAD APUESTA POR LA CANTERA

Uno de cada dos guipuzcoanos, según las



Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak 'Euskaraldia, 11 egun euskaraz' ekimenean parte hartuko du

GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK AZAROAREN 23TIK ABENDUAREN 3RA bideratuko den 'EUSKARALDIA, 11 egun euskaraz' ekimenarekin bat egin du eta bere bazkideak parte hartzera animatzen ditu.

Zer da 'EUSKARALDIA, 11 egun euskaraz'?

Hamaika egunetan zehar, 16 urtetik gorako herritarren artean, euskararen erabilera areagotzea eta euskaraz hitz egiteko espazio gehiago sortzea helburu duen inizatiba da Euskaraldia. Gure eguneroko harremanetan zaila ikusten dugu askotan euskaraz aritzea. Horregatik, beste hizkuntzak erabiltzeko ohitura ahal den heinean aldatu nahi da.

Izan ere, uste dugun baino gehiagotan euskaraz komunikatzea posible da.

Parte hartzeko bi aukera

Ekintzan parte hartzeko bi jarrera ezberdin aurkezten dira, txapa baten bidez azalduta, hain zuzen. Bakoitzak aukeratzen duen jarreraren arabera, txapa bat edo bestea eramango du soinean 11 egunetan zehar.

1. AHO-BIZI: Ulertzen duenari euskaraz egitean datza, nahiz eta besteak beste hizkuntza batean erantzun. Eta ezezagunei lehen hitza, gutxienez, euskaraz esaten saiatzea da beste konpromisoetako bat.



2. BELARRI-PREST: Euskaraz mintzatzea ezinezkoa izan arren, euskaraz mintzatu diezaioten nahi du.

Nola egingo dugu?

Bakoitzak bere ingurugiroan ekimena ezartzea da proposatzen dena: lagunartean, familian, lantokian, etxean,

eskolan, dendetan, kirol-kultur elkarteetan...

Ekimenean parte hartzeko izen ematea irailaren 20an irekiko da www.euskaraldia.eus webgunean. Animatu!

Getariako Dona Doniko Fernando Alberdik brontzea eskuratu du Espainiako izozkigileen txapelketan

GIPUZKOAKO DONA DONI IZOZKI DENDAKO IZOZKIGILEA DEN FERNANDO ALBERDIK brontzea eskuratu zuen Cattabriga eta Anhcea Zapore Nazional Onena izozkigileen txapelketan, mangoarekin eta Ezpeletako piperrarekin egindako sorbeteari esker.

Urtarrilaren 30ean Ourense (Galizia) jokatu zuen Alberdik txapelketaren kanporatzea, eta lehen postua eskuratu zuen bertan. Hala, zuzenean iritsi zen finalera. Txapelketan, epaimahaiak zehazten zuen lehiakideek egin beharreko izozki zaporea. Aurtengoan, Sacher tarta izan zen aukeratuak zaporea. Horrez gain,

lehiakideek beste izozki zaporea erabiltzeko aukera zuten. Alberdik mango zaporea Ezpeletako piperrarekin nahastu zuen Ourenseko kanporaketan. Finalean ere zapore bereko izozkiak aurkeztu zituen, "aldaketa txiki batzuekin".

Madrilen ospatu zen finalean "urduri" egon zela azaldu zuen Alberdik, eta nahiko gogorra egin zitzaioala gehitu zuen. Izan ere, Espainiako beste 11 izozkigile trebeen aurka lehiatu behar izan zuen.

Dena den, izozkigile euskalduna eroso sentitu zen lehiaketan. "Konforme nago emaitzarekin, prestatuta era-



man nuena atera zitzaidalako. Agian hobeto irten liteke, baina nire helburua lortu nuen, eta horrekin pozik nago".

Gaur egun, Aizarnazabalen bizi da Alberdi baina Getarian lan egiten du: Bertan aurkitzen da Dona Doni izozki denda.

Los premios Talento Gastro reconocen la labor de las nuevas generaciones



Joseba Amondarain (Diputación Foral de Gipuzkoa), Enrique Ramos (Ayuntamiento de Donostia), Mikel Ubarrechena (Hostelería Gipuzkoa), Asier Arrese (Hazi) e Iñigo Clemente (Basque Culinary Center), promotores del evento, posan con los ganadores. NAGORE IRAOLA, DV

EL PASADO MIÉRCOLES 13 DE JUNIO EL HOTEL MARIA CRISTINA se vistió de gala para acoger la primera edición de los Premios Talento Gastro, galardones promovidos por El Diario Vasco, el Basque Culinary Center y la Asociación de Hostelería con el objetivo de poner en valor a los nuevos talentos de la gastronomía guipuzcoana. Representantes del Gobierno Vasco, la Diputación y el Ayuntamiento de Donostia, así como personalidades del mundo de la cocina y de la empresa, se dieron cita en esta entrega de premios en la que, además de desvelar los nombres de los ganadores, los asistentes pudieron disfrutar de un almuerzo de primera de manos del chef del Maria Cristina, Jesús Caballero, y de los parrilleros Ander Esarte (Txuleta) y Aitor Manterola (Patxiku-Enea).

Ocho fueron los profesionales menores de 40 años premiados. Una edad límite que los organizadores consideraron adecuada debido al “tiempo necesario para despuntar” en la “larga carrera de obstáculos” que supone el sector gastronómico. Los mismos responsables de la organización se encargaron de seleccionar 24 candidatos de la “generación relevo” de la cocina guipuzcoana. Mujeres y hombres que se encargarán de suceder a los grandes nombres de la cocina vasca que han situado a nuestra gastronomía entre las más conocidas y valoradas a nivel mundial.

De hecho, importantes representantes de la cocina vasca como Elena Arzak, Aizpea Oihaneder y Martín Berasategui formaron parte del jurado de expertos que se encargó de seleccionar y premiar a los

ganadores, a modo de reconocimiento de los maestros a la nueva cantera. Un jurado de expertos completado por Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa; Iñigo Clemente, director de Desarrollo Empresarial del Basque Culinary Center; el cocinero y presentador David de Jorge; el crítico de El Diario Vasco Oraitz García; el responsable de Gastronomía de Vocento Iñigo Iribarnegaray; Guille Viglione, Javier Yurrita y Mixel Ezquiaga, de El Diario Vasco; e Isabel Cortadi, directora de eventos de DV.

Iñigo Iribarnegaray, director general de la Unidad de Gastronomía del grupo Vocento, dio la bienvenida a las decenas de invitados, defendió la continuidad de estos premios y adelantó la intención

de celebrar la próxima entrega en la edición de San Sebastián Gastronomika 2019. “La gastronomía está en el ADN de los guipuzcoanos y muchos de quienes están hoy aquí serán quienes defiendan la posición de nuestro territorio a medio plazo en ese terreno”, añadió Iribarnegaray. Tras su intervención, los asistentes disfrutaron de un cóctel en el que destacaron las croquetas, el jamón Carrasco Guijuelo cortado a cuchillo y el txakoli Txomin Etxaniz.

La buena comida y los caldos de primera tampoco faltaron una vez los asistentes ocuparon su lugar en la mesa. Los comensales disfrutaron del bacalao a la llama con crema de pan y chorricero, la txuleta de Guikar y el cremoso de chocolate con avellana y café.

LOS FINALISTAS

COCINERO:

Iñigo Peña (Narru), Rebeca Barainca (Galerna) y Asier Alcalde (Laia).

SOMMELIER:

Ciro Carro (Akelarre), Valentina Litman (M. Berasategui) y Guillermo Cruz (Mugaritz).

ATENCIÓN EN SALA:

Naroa Villegrand (Asador San Martín), José Borrella (Martín Berasategui) y Rodrigo Retón (Bailara).

REPOSTERO:

Pili Carbonell (Mal-korra), David Martín (Oiartzun) y Joseba Arguiñano (JA).

PARRILLERO:

Xabier Gorrotxategi (Casa Julián), Joseba Odriozola (Araneta) y Xabier Ruiz (Casa Nicolás).

TRATAMIENTO DEL PRODUCTO VASCO:

Jon Couso y Aitor Amutxastegi (Arraunlari Berri), Andoni Txintxilla (Behoko Plaza) y Juan Carlos Ferrando (Villa Magalean).

COCTELERO:

Beatriz Pitti (Ame-tzagaña) y Romina Ríos (Lavie).

BARRA DE PINTXOS:

Mikel Muñoz (Gran Sol), Ander Bretón (Iturrioz) y Paul Arrillaga (Zazpi).

Un delicioso menú acompañado por txakoli, Chardonnay y champán.

Con el estómago lleno, llegó el momento de los discursos por parte de los representantes institucionales. Enrique Ramos, concejal del Ayuntamiento de Donostia, destacó la importancia de la gastronomía "para la proyección internacional de la ciudad" y la necesidad de "apoyar a todas aquellas personas que hacen bien las cosas". Por su parte, Joseba Amon-

darain, jefe de servicio de Innovación de la Diputación Foral de Gipuzkoa, subrayó el talento de los reunidos y la importancia de "escuchar y proponer" para construir el futuro entre todos. Finalmente, Asier Arrese, director de HAZI, fundación del Gobierno Vasco para el desarrollo rural, litoral y alimentario, incidió en el reto que supone el relevo generacional e incidió en que "como país debemos potenciar y valorar el talento de la gastronomía".

Los premiados

FUERON OCHO LAS CATEGORÍAS EN LAS QUE SE CONCEDIERON PREMIOS: mejor cocinero, sommelier, atención en sala, repostero, parrillero, tratamiento del producto vasco, coctelería y barra de pintxos.

Iñigo Peña, cocinero del Narru, recibió el Premio al Mejor Cocinero de manos de Mario López, director general de Fagor Industrial, y en el discurso de agradecimiento se acordó de sus trabajadores y de la clientela. "Nos debemos a esos comensales que día a día vienen al Narru a disfrutar. Tampoco me quiero olvidar de mi equipo; sin ellos esto sería imposible". El honor de ser el Mejor Parrillero recayó en Xabier Gorrotxategi, de Casa Julián, que agradeció un premio tan disputado, debido al "nivel entre los nominados y al propio jurado".

La sommelier argentina Valentina Litman, del restaurante Martín Berasategui, fue premiada entre los mejores de su profesión. Agradeció el premio, recibido de manos de Javier Sangroniz, director comercial de Pago de Cirsus, y se lo dedicó "a ese equipazo que forman dos grandes líderes, Martín y Oneka". Juan Carlos Ferrando, por su parte, fue reconocido con el Premio Tratamiento del Producto Vasco por su labor como cocinero del hotel Villa Magalean de Hondarribia. "Desde donde estamos, vamos cocinando poco a poco nuestro entorno", declaró agradecido el ganador.

La Mejor Atención en Sala recayó en José Borrella, del restaurante Martín Berasategui de Lasarte, jefe de sala y futuro yerno del afamado cocinero guipuzcoano. Al igual que su compañera Valentina Litman, el premiado se acordó de Martín y Oneka en sus palabras de agradecimiento. La canaria Beatriz Pitti se llevó el Premio a la Mejor Coctelera por su labor en el restaurante Ametzagaña e hizo referencia al gran recibimiento que se le han brindado desde que llegó a Donostia el pasado octubre.

Joseba Arguiñano, hijo de Karlos Arguiñano, fue reconocido como Mejor Repostero en presencia de sus padres, que se encontraban entre los asistentes al evento. El zarauztarra agradeció el premio y señaló que su secreto se encuentra en la "buena materia prima y la poca elaboración". Por último, Paul Arrillaga recibió el Premio a la Mejor Barra de Pintxos por sus creaciones para el bar Zazpi, y recordó cómo en dos años ha pasado de ser cocinero promesa a recibir este galardón.

Fuente: El Diario Vasco

Nuevos asociados

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

A continuación os presentamos a algunos de ellos.



> GAZTEATEGI, Bar	AIA
> TABERNA ZERU, Bar	ANDOAIN
> ALDERDI ZAHAR, Bar	DONOSTIA
> ARDANDEGI, Bar Rte.	DONOSTIA
> ARENALES, Bar	DONOSTIA
> ARROKA, Bar Rte.	DONOSTIA
> ATOTXA ROOMS, Pensión	DONOSTIA
> BASOTXIKI, Bar	DONOSTIA
> BIRA, Bar	DONOSTIA
> CASA ETXARRI, Bar	DONOSTIA
> CLUB TIN TIN, Bar	DONOSTIA
> EL COHETE, Bar	DONOSTIA
> EL TXOKO DE RAMIRO, Bar Rte.	DONOSTIA
> SANTA KLARA, Cervecería	DONOSTIA
> TABERNA ORHI, Bar	DONOSTIA
> MIRALLES, Asador	DONOSTIA
> HAIZEA, Bar	ELGETA
> ALAI, Bar	LASARTE - ORIA
> BIYAK-BAT, Bar Hogar del Jubilado	LASARTE - ORIA
> ESCALERILLAS, Bar Rte.	LASARTE - ORIA
> PATRIZIO, Bar	LASARTE - ORIA
> ZORTZIKO, Bar	LAZKAO
> MUSEO DEL VINO TABERNA, Bar	OIARTZUN
> POTTE TABERNA, Bar	OIARTZUN
> OGI BERRI ZESTOA, Bar	ZESTOA

ARENALES, bar



Dirección

> Boulevard 11,
20.003 Donostia-San Sebastián
Teléfono: 943 435 953

Este bonito y acogedor gastrobar, con estilo moderno y decoración vintage, está situado en el Boulevard de San Sebastián. En su interior tiene seis mesas y una amplia barra, además de las cuatro mesas de la terraza. La oferta gastronómica es casera y con productos de temporada, y combina tradición, cocina de vanguardia y sabores del mundo.

Entre sus especialidades se encuentran la tortilla de patata, la quiche, el ceviche, la entraña a baja temperatura o el foie. También sirven una rica y amplia opción de desayunos y, próximamente, empezarán a ofrecer brunch. La carta varía según la temporada, así que los clientes siempre encuentran algo nuevo en ella; y destacan su carta de vinos, que es "atractiva y muy diferente".

La decoración del Arenales es única y muy detallista, ya que cada elemento decorativo ha sido traído desde diferentes partes del mundo como Madrid, Burdeos, París o Argentina.

Su horario entre semana es de 9:30 a 23:00 horas (martes cerrado). Los fines de semana, en cambio, abren de 10:00 a 00:00 horas.

ASADOR MIRALLES, restaurante



Dirección

> Paseo de Errondo, 78,
20009, Donostia
Teléfono: 943 35 87 63

Este acogedor asador se encuentra en el Alto de Errondo de Aiete, un barrio tranquilo situado en San Sebastián. Catalogado dentro de los mejores 20 bares por las conocidas blogueras vascas 'Sisters and the City', cuenta con una parrilla espectacular donde se cocinan a diario las mejores chuletas, bacalao y demás especialidades.

El Miralles es un caserío de ambiente

clásico, rodeado de frondosos árboles que ofrecen sombra durante todo el día, donde los visitantes pueden observar sentados desde una de sus dos terrazas cómo el cocinero cocina sus platos en la parrilla. Estas terrazas tienen una capacidad para 40-50 personas. Además, el asador cuenta con un comedor interior para 40 comensales y un merendero para 100 comensales.

Como curiosidad, el establecimiento cuenta con zona de guardería, en la que los niños pueden divertirse mientras los padres degustan su menú a la parrilla. Un ambiente perfecto para disfrutar de un día en familia. También existe la opción de alquilar el local para eventos privados. El horario de verano es de 11:00 a 00:00 horas, y los domingos, de 11:00 a 17:00 horas.

ALAI, bar

Dirección

> Plaza del Concejo Pequeño,
20160 Lasarte-Oria
Teléfono: 943 36 32 99



Este bar situado en la localidad de Lasarte-Oria se encuentra en una zona tranquila y céntrica del pueblo. Enfrente del local hay un amplio parking que favorece la comodidad y acceso de la clientela. Cuenta con una terraza acogedora con seis mesas, siempre animadas y frecuentadas habitualmente por familias.

El establecimiento, de ambiente familiar, tiene una carta de picoteo exquisita. Calamares, croquetas y demás fritos son la especialidad del local, además del bacalao al pil-pil, muy popular entre la clientela. Todos los platos, bocadillos y pintxos están elaborados de manera casera. El bar permanece abierto de 7:00 a 22:00 horas de la noche.

ATOTXA ROOMS, pensión

Dirección

> Plaza Blas de Otero, s/n,
20012 San Sebastián,
Teléfono: 699 96 54 39



La pensión Atotxa Rooms se encuentra en la zona con mayor oferta cultural y de ocio de Donostia. Las estancias, totalmente equipadas, tienen un toque moderno y están acompañadas de fotografías de vistas espectaculares y de obras de arte vascas.

El alojamiento se sitúa en el barrio de Egia, junto al centro cultural Tabakalera y el parque Cristina-Enea. En los alrededores se encuentran dos parkings de coches y aparcamientos para bici. Además, se puede llegar a pie a todas las zonas de ocio de la ciudad cómodamente.

Los huéspedes tienen a su disposición una amplia variedad de desayunos, pintxos, raciones, comidas y cenas a un precio ajustado y en un horario de 7:00 a 23:00, gracias a la colaboración que mantiene el alojamiento con un restaurante cercano.

GAZTEATEGI, taberna eta ostatua



Helbidea

> Elkano 120
Aia
Telefonoa:
+34 943 131 606
+34 625 701 355

Gazteategiren ezaugarri nagusia kokalekua da. Mendiaren aurkitzen den ostatu eta jatetxe honetatik Aiako harriak, Zarautz eta Donostialdeko zenbait herri ikusten dira. Naturaren erdian dago, baina Zarauzko erdialdera zortzi minutu besterik ez daude kotxez. Aparkalekua ere badu.

100 lagunentzako lekua du jatetxeak eta janari tradizionala da bere menuaren protagonista. Horrez gain, estalitako eta estali gabeko terrazak ditu, 40 personentzako lekua dutenak. Gosariak ere zerbitzatzen dira.

Gazteategik zortzi logela bikoitza ditu, bista zoragarriak eskaintzen dituzten leihoekin. Euskal Herriko natura-txokoaren maitaleentzako leku paregabea da Aiako ostatua.

Ordutegiari dagokionez, goizeko 8:00etatik gaueko 23:00etara irekitzen dute.

BIRA, bar



Dirección

> Igara Bidea, 19
20018 Donostia
Teléfono: 943 21 80 78

Este pequeño y acogedor bar situado en el corazón del barrio donostiarra de Igara ofrece a sus clientes desayunos y menús del día. Durante la semana es frecuentado por clientes de oficinas cercanas que comienzan su día desayunando en el establecimiento. Por las tardes, las familias también visitan el local y llenan su terraza. El bar se encuentra en una zona de fácil acceso, cercano a un campo de fútbol y frente a un parque infantil.

Horario: De lunes a viernes de 8:00 a 22:00 y sábados de 11:00 a 22:00 horas

TABERNA ORHI, bar



Dirección

> San Jeronimo kalea, 22, 20003
Donostia, Gipuzkoa
Teléfono: 943 42 08 46

Este restaurante de influencias vasco-navarras se encuentra en plena Parte Vieja donostiarra. Está decorado con muy buen gusto y con referencias a Navarra, como es el monte Orhi, cuya imagen preside una de las principales paredes del establecimiento. En su oferta gastronómica tienen especial protagonismo los productos de temporada y los guisos navarros; y la barra siempre está repleta de una amplia variedad de pintxos. La plantilla del restaurante Orhi trabaja con todo el cariño para ofrecer el mejor servicio. Además, desde hace varias semanas, los domingos el establecimiento celebra conciertos para el deleite de todos los visitantes que quieran pasar un rato estupendo al son de la mejor música en directo.

El horario de apertura del bar es de 12 del mediodía a 12 de la noche, todos los días de la semana.

tendencias

01

FOODLESS, LA NEVERA QUE FUNCIONA COMO MÁQUINA EXPENDEDORA

Foodless es una nevera conectada que se puede instalar en las oficinas de empresas, ofreciendo una alternativa a las tradicionales máquinas expendedoras de productos procesados. El ahorro de costes y la inmediatez, sin necesidad de desplazarte a restaurantes, son el lema de esta empresa francesa de restauración tecnológica.

La nevera podrá almacenar todo tipo de comidas refrigeradas, incluyendo entrantes, postres, bebidas o platos vegetarianos. Además, a través del correo electrónico, se podrá realizar pedidos de un plato caliente y una ensalada, que serán entregados al mediodía. Con un menú realmente económico, platos a partir de 4 euros, se podrá comer con la calidad que otorgan chefs franceses, en tu lugar de trabajo.

Para poder acceder a ella, cada empleado dispondrá de una tarjeta que sirve tanto para recargarla de saldo como para abrir la propia nevera. Cuando esta se abre, el trabajador escoge los productos que más le apetecen. Una vez cerrada la nevera, detecta qué artículos han sido retirados y se descuenta el importe automáticamente. Gracias a su conexión a internet, se realizan los pedidos de aquello que se va retirando para que nunca se quede vacía.

■■■info +: <https://www.foodless.co/>



02

NUEVOS ENVASES BIOPLÁSTICOS FABRICADOS CON ALGAS

La startup Ewaware, que trabaja en el desarrollo de soluciones ecológicas para hacer frente al problema de los residuos plásticos, ha creado unos envases bioplásticos fabricados con algas, producto ecológico biodegradable, comestible y además nutritivo.

El rango de aplicaciones de estos envases es extenso. Por ejemplo, se pueden utilizar para envolver alimentos como una hamburguesa, fabricar bolsitas para preparar las infusiones... Gracias al bioplástico elaborado con algas, se disuelve fácilmente en agua tibia generando cero residuos, y tiene un alto contenido en fibra, vitaminas y minerales, pudiendo consumirse sin ningún problema. A esto hay que añadir que cuenta con dos años de vida útil sin necesidad de conservantes, siempre que se conserve en un lugar fresco y seco.

■■■info +: <http://www.evoware.id/>



03

OLIVIASBOX, JANARI OSASUNTSUA ETXERA BIDALTZEN DUEN ONLINE ZERBITZUA

OliviasBox enpresaren proposamena erraza da. %100ean naturalak diren osagaiekin eta proteinak, karbohidratoak, barazkiak eta koipeak neurri egokian dituzten lehen eta bigarren platerekin osatutako menuak. OliviasBoxek elikadura osasuntsua erraztea du helburu, aldi berean ingurumena zainduz. Hori dela eta, erabiltzen dituzten plater eta ontziak %100ean biodegradagarriak dira. Gainera, eskainitako plateren artean, sasoiko produktuen arabera aldatzen den aukera beganoa ere badago. Nutrizionista batek diseinatzeko menuak, eta 20 urteko esperientzia duen sukaldariak prestatzen ditu. Menua enpresaren webgunean eskatu daiteke, eguneko edo asteko menuak bertan aukeratuz. Ondoren, eskaria prestatu egiten da eta, 24 eta 48 ordu bitartean, etxera, bulegora edo edonora bidaltzen dizute.

■■■info: www.oliviasbox.com



tendencias

04

AIRES NÓRDICOS Y FRESCOS EN HYGGE, LA NUEVA VAJILLA DE SCHÖNWALD

Schönwald recrea el estilo de vida danés en su última colección de porcelana Hygge, con pinceladas azules que transmiten frescura y un look artesanal muy de moda, con formas y colores que combinan entre sí.

Con el atractivo de lo artesano y lo imperfecto, y sus azules claros y marinos, Hygge es una colección plenamente actual cuyas piezas encajan en diferentes estilos y tipos de establecimiento. Su atractivo rústico no debe hacer olvidar, sin embargo, que es una vajilla Schönwald para hostelería, que destaca por su elevado nivel de calidad, resistencia y durabilidad. Son vajillas que duran muchos años en óptimas condiciones, y que conservan durante mucho tiempo su brillo inicial.

Hygge es una vajilla que invita a compartir momentos, a relajarse entre amigos, y también incluye tazas en sus diferentes tamaños.



05

KONTSUMITZAILEEN PORTAERARI BURUZKO DATUAK ESKAINTZEN DITUEN WIFI ADIMENDUNA

Marbel espainiar startupak WiFi adimenduna, Big Data eta Analytics oinarri gisa erabili ditu marketing plataforma berria merkaturatzeko. Produktu berri horri esker, salmenta-puntu eta marka ezberdinek Wifiaren bitartez kontsumitzaileen portaerari buruzko datuak ezagutu eta partekatu ditzakete negozioaren eraginkortasuna eta emaitzak hobetzeko, zein gizarte-marketin eta bezeroen fidelizazio estrategiak garatzeko.

Plataformak establezimenduaren WiFi sarea erabiltzen du datu konkretuen bitartez negozioaren kudeaketa eta errentagarritasuna hobetzeko. Jasotako informazioaren artean, honako datuak jasotzen ditu sistemak: Salmenta-puntuaren aurretik pasatzen den pertsona kopurua, negozioan sartzen den bezero kopurua, zein ordutan sartzen diren eta zenbat denbora egoten diren bertan, zenbat diren bezero berriak eta zenbaterik bezero bueltatzen diren...

Hau da, Marbel WiFi saltoki bakoitzari bere kontsumitzailearen inguruko datuak eskaintzen dizkio, baita salmentak hobetzera zuzendutako proposamenak eskaini ere.



06

TENTOBOX: EL PRIMER RESTAURANTE 4.0 DEL MERCADO QUE SE ADAPTA AL RITMO DE VIDA DEL USUARIO

Azkoyen presenta el restaurante 4.0, un concepto que ha desarrollado para responder al acelerado ritmo de vida actual. Se llama TentoBox y básicamente permite aprovechar el trayecto de ida al trabajo o la pausa del café para elegir online entre una amplia variedad de platos para la comida o la cena, y recogerlos al final de la jornada laboral. A través de la página web, el usuario puede escoger entre una variada carta basada en recetas mediterráneas y de cocina fusión oriental, elaboradas con productos frescos y naturales.

Tento prepara y repone cada día sus ofertas, permitiendo al cliente escoger entre múltiples dietas saludables y equilibradas, así como una amplia oferta de platos para usuarios vegetarianos, celíacos o alérgicos. Estos últimos podrán consultar qué ingredientes o alérgenos contiene cada elaboración. El fácil y rápido modelo de reservas online y la recogida de los platos en un punto hace que el proceso se adapte al ritmo diario de cada usuario. El pago se puede realizar mediante diversas opciones: monedero, tarjeta bancaria, PayPal o tarjeta Ticket restaurante.

■■■ info +: tentobox.es



La primera Radler Cinco Estrellas.

Sabor Cinco Estrellas
con zumo natural
de limón.



Mahou Cinco Estrellas Radler recomienda el consumo responsable 3,2°.