



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº46 OTOÑO 2018



Lonely Planet

vuelve a colocar a Donostia
en el Olimpo gastronómico
mundial

**San Sebastian Gastronomika,
20. urteurrena**

**La música inunda
nuestras terrazas**

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

TASA TURÍSTICA... DE ENTRADA, NO

La primera reunión del comité constituido al amparo de la Mesa de Turismo de Gipuzkoa para analizar la implantación en el territorio de una tasa o impuesto turístico, ha reflejado una posición contraria a la aplicación de dicho impuesto por parte de los distintos agentes que representan al conjunto del alojamiento del territorio. En efecto, tanto ADEGI- Hoteles de Gipuzkoa; como Nekatur (agroturismos y casa rurales), la asociación de Campings de Euskadi y nuestra asociación, en representación de cerca de cien hoteles, pensiones, albergues y campings, manifestaban su posición contraria a la implantación de dicha figura recaudatoria, aunque se mostraban dispuestos a iniciar un proceso de debate al respecto. Únicamente Aparture (pisos de alquiler turístico) se mostraban partidarios de la aplicación del referido impuesto.

Los argumentos aludidos diferencian según los agentes participantes, aunque todas las voces discrepantes coincidían en el previsible efecto negativo sobre la demanda de dicha acción, así como en la necesidad de profundizar en el conocimiento de los hábitos de consumo de visitantes y excursionistas respecto al de los turistas, de cara a poder definir mejor una hipotética tasa (o impuesto) en la materia. Además de esas motivaciones, Hostelería Gipuzkoa defendía la necesidad de establecer una moratoria de 4 o 5 años para analizar la cuestión, a fin de dar tiempo a que se consolide la oferta alojativa generada en el territorio en los últimos años, así como el nuevo marco jurídico creado a nivel de pisos de alquiler turístico.

TASA TURISTIKOA... PRINTZIPIOZ, EZ

Gipuzkoako Turismo Mahaiaren lehen bileran, tasa edo zerga turistikoa ezartzearen kontrako agertu dira lurraldeko alojamendu taldea osatzen duten entitateak. Izan ere, ADEGI - Gipuzkoako Hotelak; Nekaturrek (landa-turismoak eta landetxeak), Euskadiko Kanpin Elkartek eta gure elkarteak, 100 hotel, pensio, ostatu, eta kanpin ingururen izenean, tasa horren aurkako jarrera adierazi zuten. Hala ere, eztabaida prozesu bat martxan jartzearen alde agertu ziren. Aparture (alokatzeoko etxebizitza turistikoak) izan zen zergaren alde zegoen entitate bakarra.

Eztabaidan argudio ezberdinak agertu ziren parte-hartzaileen artean, baina zergaren kontra zeuden guztiek iritzi zuten tasa ezartzeak ondorio kaltegarriak ekarriko lituzkeela. Aldi berean, beharrezkoa iruditu zitzaizkien bisitarien eta txangozaleen kontsumo ohiturak sakonago aztertzea turistekin alderatuz, tasa (edo zerga) definitzekotan egoera aurretik ondo ezagutzea nahitaezkoa dela argudiatuz, alegia. Motibazio horiez gain, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak gaia aztertzeko 4 edo 5 urteko luzamendua beharrezkoa litzatekeela defendatu zuen. Horrela, azken urteotan gure lurraldean sortutako alojamendueskaintza finkatu ahal izango da, baita etxebizitza turistikoaren alokairuen eremu juridiko berria ere.

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente
- 06 > Curso experto en Innovación y Gestión de Restaurantes
- 12 > Rugby de élite en Donostia
- 15 > Dastatu, 490 euskal ekoizleren indarra bateratuz
- 20 > Gastronomía 4.0

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 26 > Cómete la Behobia
- 28 > I Donostia Buskers Festival, festival de música en la calle
- 31 > Euskaraldia
- 32 > Renovación del convenio con Fomento de San Sebastián

ACTUALIDAD

- 34 > San Sebastián Gastronomika
- 37 > Premio Basque Country Gastronomiko
- 40 > Ventajas de ser socio

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@hosteleriaipuzkoa.com
www.hosteleriaipuzkoa.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

DURANTE ESTOS AÑOS HEMOS TENIDO LA SUERTE DE DISFRUTAR CON LA PRESENCIA Y LAS PROPUESTAS DE LOS MEJORES CHEFS DEL MUNDO QUIENES, AÑO TRAS AÑO, SE HAN ACERCADO A NUESTRA CIUDAD PARA DIFUNDIR SUS CONOCIMIENTOS Y CREACIONES, EN UN ENCUENTRO QUE HA ASENTADO LA CAPITALIDAD GASTRONÓMICA MUNDIAL DE SAN SEBASTIÁN.

20 años de San Sebastian Gastronomika

Cuando nuestra revista llegue a vuestras manos, estaremos en plena celebración de la 20ª edición de San Sebastian Gastronomika, el principal congreso de gastronomía del Estado y una de las referencias mundiales en la materia. Veinte años que han dado para mucho y cuyo recuerdo debe empezar por el agradecimiento a quienes dieron aquel primer paso: los Garcia Santos, Yurrita, Torras, Vergara... auténticos emprendedores que, arropados por todos nuestros grandes chefs, sentaron las bases de la actual San Sebastian Gastronomika.

Durante estos años hemos tenido la suerte de disfrutar con la presencia y las propuestas de los mejores chefs del mundo quienes, año tras año, se han acercado a nuestra ciudad para difundir sus conocimientos y creaciones, en un encuentro que ha asentado la capitalidad gastronómica mundial de San Sebastián. En este periodo de tiempo, tanto la gastronomía nacional como la guipuzcoana, han vivido importantes cambios que han tenido su reflejo en San Sebastian Gastronomika.

Quizás a nivel nacional el mayor cambio experimentado en estos veinte años haya sido el ascenso del protagonismo que la culinaria española ha tenido en el panorama mundial, con posiciones de liderazgo en los diferentes rankings internacionales a cargo de nuestros grandes chefs. La excelencia culinaria lograda a nivel de Estado tiene además la virtud de haber trascendido, en estas dos décadas, de los ámbitos geográficos de Cataluña, Madrid y Gipuzkoa, para abarcar ya a otras muchas provincias y regiones del Estado, algunas en auténtica

efervescencia culinaria, como pueden ser los casos de Valencia, Alicante, Málaga, Bizkaia o Asturias. España ha pasado, en estos 20 años, de contar con 90 restaurantes reconocidos con estrella Michelin en 1998 a superar los 200 en este último ejercicio. Un importante aumento de reconocimientos que, además, ha alcanzado a la totalidad de las regiones españolas, algo que no ocurría en el año en el que San Sebastian Gastronomika daba sus primeros pasos. También durante este periodo de tiempo hemos asistido al reconocimiento universitario de la formación en gastronomía, cuya primera referencia es nuestro Basque Culinary Center, y a la irrupción de la misma en los grandes medios de comunicación, lo que ha facilitado su popularización y, en ocasiones, su banalización. En definitiva, mucho conocimiento y moda que ordenar, para separar el grano de la paja dentro de las propuestas que San Sebastian Gastronomika nos ha ido acercando a lo largo de sus años de vida. Por ello es necesario reconocer el gran trabajo de selección de contenidos desarrollado en los últimos años por el equipo liderado por Iñigo, Rosé y compañía.

En lo que respecta a nuestro territorio, también ha habido cambios sustanciales. Quizás los más interesantes sean los derivados de la nueva dimensión que el turismo ha adquirido en nuestro territorio y que ha traído consigo muchísimas consecuencias positivas para nuestra gastronomía.

La primera, sin duda, la constituye el hecho de que han sido los turistas, de dentro y fuera del Estado, quienes han permitido mantener la clientela de la mayoría de nuestros grandes centros culinarios de referencia

ESPAÑA HA PASADO, EN ESTOS 20 AÑOS, DE CONTAR CON 90 RESTAURANTES RECONOCIDOS CON ESTRELLA MICHELÍN EN 1998 A SUPERAR LOS 200 EN ESTE ÚLTIMO EJERCICIO.

mundial. Unos establecimientos que, por la crisis económica vivida recientemente, veían como la cada vez más ausente clientela local era sustituida por viajeros de todos los confines del universo.

Junto con esta realidad vivida por el mundo de la alta cocina, estos años han visto como el mundo del pintxo ha sufrido, también, una importante, y positiva, revolución. Una apuesta por la creatividad y la frescura en las presentaciones que ha sido premiada con infinidad de reconocimientos de esta “experiencia gastronómica” tan singular, por parte del sector turístico internacional. El mundo del pintxo ha sabido seguir la estela de la excelencia marcada por nuestros grandes chef y es hoy, sin duda, una de las referencias de mayor éxito dentro del posicionamiento de Donostia y Gipuzkoa como capital de la gastronomía mundial.

Por último, es de destacar también la apuesta por la calidad en la materia prima por la que se ha decantado la gran mayoría de nuestra restauración tradicional, que ha optado por esta línea de diferenciación en su oferta, respecto a otras propuestas gastronómicas en las que ha primado más la creatividad o la puesta en escena final. El turismo ha descubierto que Gipuzkoa es un destino gastronómico con protagonismo “coral” de sus diferentes propuestas: La alta cocina, la cocina en miniatura y la cocina de producto. Las tres se complementan a la perfección y las tres han tenido su reconocimiento, y su hueco, en estos 20 años de vida de San Sebastian Gastronomika. Desde aquí brindamos ya por el éxito de los próximos 20 años de nuestro certamen gastronómico de cabecera.



EL TERMÓMETRO



SUBEN



Lonely Planet

La prestigiosa editorial experta en viajes vuelve a colocar a Donostia en el Olimpo gastronómico mundial, al considerar que “ir de pintxos” es la mejor experiencia gastronómica del mundo. La destacan por delante de comer pizza margarita en Nápoles, saborear sushi en los bares de Tokyo, asados de ternera en Texas o degustar dim sum en Hong Kong. ¿Quién da más?



BAJAN



Movistar TV

El anuncio de un incremento desmesurado del coste de enlace a la señal deportiva de este operador televisivo está haciendo replantearse a muchos hosteleros la rentabilidad de la oferta deportiva a través de la gran pantalla en sus establecimientos.

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

comunicacion@hosteleriagipuzkoa.com

Desde la Asociación estamos encantados de escucharte.

Cambia el modelo de gestión de tu establecimiento.

Curso experto en innovación y gestión de restaurantes

CONOCER LAS NUEVAS TENDENCIAS SOCIALES, LA EVOLUCIÓN VERTIGINOSA DE LAS TECNOLOGÍAS y cómo afectan ambas realidades a la gestión diaria de nuestros restaurantes y bares, son los objetivos de este curso formativo en el que participarán ocho prestigiosos profesionales de distintas áreas de conocimiento. Un curso formativo de 64 horas de duración dirigido a empresarios y directivos de hostelería de todo Gipuzkoa y que se desarrollará a lo largo de 8 jornadas (una jornada al mes desde noviembre a junio) de 8 horas de duración cada una de ellas.

Sociólogos, economistas, periodistas y cocineros de primer nivel nacional impartirán este curso que tendrá lugar en la sede de Hostelería Gipuzkoa y que se plantea como objetivo complementario la generación de networking entre los asistentes a este ciclo formativo experto. En efecto, las jornadas de formación plantean un almuerzo de trabajo en donde todos los participantes (alumnos y profesores) podrán poner en común experiencias y ampliar los conocimientos adquiridos en las sesiones de trabajo.

Programa

El programa se ha diseñado con el objetivo de dotar a los participantes de una perspectiva global e innovadora sobre la gestión de un establecimiento de restauración.

La innovación en la gestión estructura todo el programa, por lo que, previamente a entrar en cada una de las áreas de gestión de un restaurante, se impartirán 4 sesiones, divididas en dos módulos, centradas en las nuevas tendencias sociales, gastronómicas y de gestión, así como en la aplicación de las innovaciones tecnológicas y operativas.

Habiendo adquirido esa perspectiva de innovación en la gestión, en el tercer módulo del programa los participantes entrarán a analizar cómo aplicarla en cada una de las áreas de gestión de un restaurante (dirección estratégica, financiera, marketing y procesos internos).

Con dicho objetivo, las sesiones se impartirán conforme al siguiente calendario:

MÓDULO I: ¿CÓMO SE PUEDE INTEGRAR LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR DE RESTAURACIÓN Y PARA QUÉ?

- **PRIMERA SESIÓN**, 06/11/2018: Nuevas tendencias sociales y gastronómicas
- **SEGUNDA SESIÓN**, 04/12/2018: Nuevos modelos de gestión de recursos humanos, sostenibilidad y liderazgo de equipos

MÓDULO II: ¿QUÉ INNOVACIONES TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS PODEMOS ENCONTRAR EN EL MERCADO?

- **TERCERA SESIÓN**, 15/01/2019: Nuevas tecnologías, innovación y creatividad en el sector hostelero
- **CUARTA SESIÓN**, 12/02/2019: Elaboración de ofertas gastronómicas y nuevos modelos de negocio

MODULO III: ¿CÓMO PUEDO IMPLEMENTAR UNA INNOVACIÓN CON ÉXITO EN MI ESTABLECIMIENTO?

- **QUINTA SESIÓN**, 05/03/2019: ÁREA DE DIRECCIÓN Y ESTRATEGIA: Dirección general y estrategia de empresa
- **SEXTA SESIÓN**, 02/04/2019: ÁREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA: Control económico y de gestión en restauración
- **SÉPTIMA SESIÓN**, 07/05/2019: ÁREA DE VENTAS Y MARKETING: Marketing de restauración y establecimientos gastronómicos
- **OCTAVA SESIÓN**, 04/06/2019: ÁREA DE OPERACIONES Y COMPRAS: Procesos internos y gestión de proveedores.

COMIDAS INCLUIDAS PARA FACILITAR EL NETWORKING

A efectos de propiciar la interrelación entre los participantes, estos podrán comer en grupo, junto con el personal docente, en restaurantes asociados cercanos a la sede, que irán variando en cada sesión, conforme al siguiente calendario:

FECHA	RESTAURANTE	DIRECCIÓN
06/11/2018	Aratz	Igara Bidea 15
04/12/2018	Abakando	Avenida de Tolosa, 37
15/01/2019	Aldaba	Avenida de Tolosa, 118
12/02/2019	Lukas	Julio Caro Baroja Plaza, 1
05/03/2019	Kiki	Avenida de Tolosa 79
02/04/2019	Gasteiz	Vitoria Gasteiz, 12
07/05/2019	Tximistarri	Andrestegui, 4
04/06/2019	Asociación de Hostelería de Gipuzkoa con catering de Bokado	Almortza, 2

Profesorado

PRIMERA SESIÓN

NUEVAS TENDENCIAS SOCIALES Y GASTRONÓMICAS • 6 de noviembre de 2018

JOANTXO LLANTADA

Más 25 años de experiencia en branding, marketing y creación de productos de ocio, hospitalidad y turismo. Colabora con universidades, instituciones, empresas y organismos internacionales en el desarrollo de proyectos de innovación y marketing digital.

Único español del equipo Europeo de Expertos del Think Tank Turismo Digital Yahoo Internacional Reino Unido. Impulsa el grupo de reflexión, identificación de tendencias e innovación Think Tank Travel a nivel nacional.

Miembro del comité científico International Federation for Information Technologies in Travel and Tourism IFITT/ENTER 2014. Juez responsable Social Media Premios Europeos Digital Tourism Think Tank Awards 2013. Ha participado como experto en el Bar Camp de Frankfurt 2014 para la European Travel Commission/UE y 13 países miembros.



SEGUNDA SESIÓN

NUEVOS MODELOS DE GESTIÓN DE RRHH, SOSTENIBILIDAD Y LIDERAZGO DE EQUIPOS • 4 de diciembre de 2018

MARIANELA OLIVARES PULICCI

- Directora de Recursos Humanos y Fundadora de Linkers.es.
- Directora General de RRHH y vicepresidenta de Formación de la Selección Española de Cocina Profesional.
- Vicepresidenta del World Gastronomy Institute en España.
- Miembro del Consejo Internacional de Expertos de Womenalia.
- Creadora y Directora del Curso de "Empleabilidad en Restauración" de la Cátedra Ferrán Adriá de la UCJC. Directora y Profesora del Departamento de RRHH del Master de Cocina de Autores de la Cátedra Ferrán Adriá.
- Training Manager del Bocuse D'or 2014-2015 España.
- Directora Técnica del Concurso Nacional "Camarero del Año".
- Vicepresidenta de Relaciones Institucionales de FESCAM (Formación y Empleo para Camareros).
- Autora y colaboradora en diferentes medios de comunicación: Antena 3, Cadena Ser, Cadena Cope, Expansión, Bar y Restaurante, InfoHoreca, Profesional Horeca, El Economista, Vinetur, RRHH, MAB Hostelero, etc.



TERCERA SESIÓN**NUEVAS TECNOLOGÍAS, INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD EN EL SECTOR HOSTELERO • 15 de enero de 2019****DIEGO COQUILLAT**

Profesor (I) de la Universidad de Alicante, en el Máster en Dirección de Empresas de Hostelería, en el área de nuevas tecnologías; (II) del Instituto Superior de Gestión y Gastronomía de Barcelona en Social Media Restauranting; (III) de la Escuela de Hostelería y Gastronomía AEHGAR de Rosario - Argentina en la materia de innovación digital; y (IV) de la Cátedra de Estudios de Hostelería de la Universidad de Málaga en el Curso de Social Media Marketing en Hostelería.

Asimismo, es director de DiegoCoquillat.com, el periódico digital líder sobre innovación en la industria de los restaurantes; de iRestaurant Magazine, revista digital sobre innovación, nuevas tecnologías y lifestyle para el sector hostelero; de la agencia SMRestauranting, especializada en consultoría digital externa para empresas de hostelería; y de la startup 10Restaurantes.es, portal líder en España en restaurantes para grupos y eventos.

Creador del #ClubDiegoCoquillat, el club internacional de innovación para restaurantes más grande del mundo. También es propietario de El Rancho Madrid, restaurante asador argentino con 15 años de trayectoria en Madrid.

**CUARTA SESIÓN****ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y NUEVOS MODELOS DE NEGOCIO • 12 de febrero de 2019****JORGE BRETÓN**

Tras haber pasado por restaurantes como El Bulli, El Celler de Can Roca o El Poblet, entre otros, se convierte en el chef de dos restaurantes con estrella Michelin (La Sucursal y Vertical).

Ha recibido numerosos reconocimientos a lo largo de su carrera (Mejor Cocinero de la Comunidad Valenciana Chef Millestone 2012, Premio Nacional de Investigación y Desarrollo gastronómico FEHV).

Actualmente, trabaja como formador, y como asesor gastronómico, tanto a nivel de restauración, mediante su empresa The Cooking Clubster, como para la industria alimentaria, mediante su empresa Food-Design.



Profesorado

QUINTA SESIÓN

DIRECCIÓN GENERAL Y ESTRATEGIA DE EMPRESA • 5 de marzo de 2019

EDUARDO SERRANO MARTÍNEZ

Director General de ESM Servicios profesionales de consultoría, mentoring y formación para los sectores del Ocio, el Turismo, la Hostelería y la Restauración.

Consultor en Marketing Estratégico, Creatividad e Innovación, así como de Desarrollo de Modelos de Negocios Hoteleros y de Restauración (Gestión de Alimentos y Bebidas / Food & Beverage Management).

Dirección y desarrollo de planes de negocio, estudios - proyectos de viabilidad económico-financiera para actividades turísticas, hoteles y restaurantes; planes de marketing, proyectos de franquicias, proyectos de investigación, consultoría de negocios y operaciones, formación de mandos intermedios y directivos. Coaching Ejecutivo.



SEXTA SESIÓN

CONTROL ECONÓMICO Y DE GESTIÓN EN RESTAURACIÓN • 2 de abril de 2019

ANTONIO J. BORREGO OLMEDO

Economista, administrador y director de la consultora Análisis y Soluciones de Gestión, especializada en hostelería. Socio fundador de Irestiges, empresa dedicada a la creación de software de gestión. Autor de manuales para la hostelería y restauración. Director de hotel, director financiero, de explotación y director general de cadena hotelera. Gestor de Catering. Profesor en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, en el Máster y el Experto Universitario en Dirección de Empresas Hoteleras y de Restauración de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla y la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla y en el Máster de Dirección Hotelera de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga.

Formador para empresas hoteleras y de restauración. Autor de los manuales 'Costes y control de la gestión en hostelería' y 'Costes y control de la gestión en restauración'.

Consultor especializado en hostelería. Especialista en la realización de planes de empresa, USALI, control de costes, escandallado y control de la carta.



SÉPTIMA SESIÓN**MARKETING DE RESTAURACIÓN Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS • 7 de mayo de 2019****ERIKA SILVA AGUILERA**

Ha trabajado en grandes cadenas hoteleras como Hyatt, en franquicias como Tapelia y en diversos restaurantes, tanto en Chile como en España y Reino Unido.

Desde 2008 se dedica a la formación y a la investigación en marketing gastronómico. Su especialización la ha llevado a impartir charlas por toda España, de las cuales destacan las realizadas en la Cátedra Ferrán Adrià sobre marketing online para restaurantes. También ha dado charlas en Colombia, República Dominicana y Chile.

Además ha asesorado de diversas empresas en diferentes proyectos, como por ejemplo a Coca Cola con su software de cartas; ha dado charlas en Coke and Roll, Cocinero del Año, etc. en conjunto con Coca Cola España.

Es autora de un blog sobre marketing gastronómico, donde comparte las últimas estrategias en marketing, innovación y gestión de restaurantes.

**OCTAVA SESIÓN****PROCESOS INTERNOS Y GESTIÓN DE PROVEEDORES • 4 de junio de 2019****CRISTINA FAU**

Licenciada en el doble grado en Business Management y Derecho por IE Business School, diplomada en Psychology of Organizations por IE University y Master en Business Analytics & Big Data.

Tras cursar estudios superiores en dirección de cocina en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, compaginó sus estudios universitarios con su andadura en los fogones de restaurantes como Kabuki, Santceloni o El Portal de Echaurren, entre otros.

Además de haber sido propietaria del Restaurante La Jara de Pedraza (Segovia) y directora de establecimientos hosteleros para diferentes grupos de restauración, su carrera se ha centrado principalmente en el marketing estratégico, con especial enfoque en el análisis de datos y operaciones de grandes cadenas de restauración organizada. Tras trabajar varios años como Jefe de Producto en el área de marketing estratégico de L'ORÉAL Paris, decidió emprender a través de su propia empresa consultora: Visonnaire Consulting y HORECA Consultores, ambas empresas dedicadas a la asesoría



estratégica en operaciones y marketing del sector HORECA, ocupando la Dirección General (CEO) durante 3 años.

Actualmente, trabaja como consultora independiente para diferentes proyectos hosteleros de ámbito nacional e internacional a través de la empresa StratOp & Growth.



Formación Hostelería

CURSO EXPERTO EN INNOVACIÓN Y GESTIÓN
DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Para más información o si quieres matricularte en el curso, llama al 943 31 60 40 y pregunta por Ane Ruiz Pozueta o envía un correo a promociones@hosteleriagipuzkoa.com

Nace "Gourmet Bag" para la reducción del despilfarro alimentario en la hostelería guipuzcoana

EL DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE DE LA DIPUTACIÓN FORAL y el Ayuntamiento de San Sebastián han puesto en marcha, con la colaboración de Hostelería Gipuzkoa y de Impact Hub Donostia, un proyecto piloto para reducir el despilfarro de alimentos en el sector. Una iniciativa que pondrá a disposición de los comensales de diferentes establecimientos de la Parte Vieja donostiarra recipientes o 'Gourmet Bags' compostables para que puedan llevarse a casa las raciones sobrantes.

En este proyecto participarán, inicialmente, establecimientos de la Parte Vieja y del centro comercial Garbera comprometidos con

la sostenibilidad: Gandarias, Urepel, La Muralla, Bokado, el albergue restaurante Ulia y Peregrinus, la sidrería Garbera y Australian Korneer. En ellos se ofrecerán táperes fabricados con papel reciclado y aptos para el microondas, que son además compostables, por lo que los usuarios podrán depositarlos en el contenedor marrón.

Además de los recipientes, la campaña consta de material informativo que facilitará a los comensales identificar los establecimientos adheridos a la campaña y comprometidos con la lucha contra el despilfarro de alimentos. El proyecto se ha prolongado hasta otoño y la

valoración de los resultados se realizará mediante visitas periódicas a los establecimientos, analizando la acogida del mismo, la demanda de recipientes, el desperdicio evitado y las necesidades de los establecimientos.

"Gourmet Bag" nace ante el reto de reducir el desperdicio de productos alimenticios en el sector hostelero, en línea con la planificación sobre la gestión de residuos urbanos del Territorio, de la economía circular y de la jerarquía de residuos. Gipuzkoa no es ajena a esta problemática, tal y como se expuso en la primera jornada sobre Despilfarro de Alimentos del pasado 11 de junio.



El diagnóstico presentado en dicha jornada cuantificó en 123.000 toneladas la cantidad de alimentos despilfarrados en Gipuzkoa (23% correspondientes al desperdicio y 77% a pérdidas), con especial atención a los hogares y el sector HORECA como principales generadores de despilfarro.



www.ganboa.com

*impresores
por naturaleza*



Rugby de élite en Donostia el 10 de noviembre

DONOSTIA VOLVERÁ A ACOGER UN GRAN EVENTO DE RUGBY

a nivel mundial para continuar con una tradición emprendida hace ya muchos años. En él participarán equipos de alto nivel que disputan competiciones como la Copa de Europa, la Liga Francesa o encuentros internacionales, y a ellos se unirá el rugby local, en categorías masculina y femenina. Un deporte que siempre ha tenido una gran presencia en Donostia y que atrae a miles de personas a nuestra ciudad.

Hablamos del encuentro que enfrentará a las selecciones de Estados Unidos y Samoa. Dos naciones de máximo nivel, posicionadas decimoquintas y decimosextas, respectivamente, en la clasificación mundial del World Tour. 7

Este test match internacional correspondiente a las ventanas de noviembre del World Tour (el organismo que dirige el rugby mundial) y organizado por el Club Deportivo Bera Bera tendrá lugar el día 10 de noviembre a las 18.30 horas en el estadio de Anoeta.

Respecto a las selecciones que disputarán el partido, cabe destacar que el equipo estadounidense conocido como 'Las Águilas' es una de las naciones por las que han apostado de forma llamativa en el World Tour. Es uno de esos países llamados a crecer de una manera exponencial en el



rugby mundial. Con cerca de 115.000 practicantes y una liga profesional a sus espaldas, la Federación Americana de Rugby, en un gran esfuerzo por dar a conocer este deporte, que está creciendo con fuerza en el territorio americano, presentó a cinco millones de niños y niñas de diferentes territorios lo que es el rugby.

Samoa, por su parte, no llega a los 200.000 habitantes y se enfrentará a un país que tiene más de 320 millones de personas. Sin embargo, este equipo es superior al estadounidense gracias a los físicos privilegiados de los jugadores del Pacífico. Esta selección ha estado presente en todos los Campeonatos del Mundo celebrados desde 1991 hasta 2015. Además,

en el próximo mundial de Japón 2019, estará encuadrada en el grupo de Irlanda, Rusia, Escocia y los anfitriones.

El equipo es conocido como 'Manu Samoa', nombre de un antiguo jefe tribal samoano. A la potencia y calidad de su juego hay que sumar su Haka, un canto guerrero tradicional, llamado 'Siva Tai'.

Cabe destacar, además, que ambos conjuntos jugarán el año que viene el Mundial de Japón. Samoa estará en el grupo A, junto a Irlanda, Escocia, Japón y Rusia; mientras que Estados Unidos estarán en el grupo, el B, con Inglaterra, Francia, Argentina y Tonga.

En suma, el del 10 de noviembre será un espectáculo atractivo en el que el C.D. Bera Bera se marca el

reto de superar la afluencia del Tonga-Estados Unidos de hace un par de años, que reunió a 15.000 aficionados. La ocasión se celebrará en un estadio de Anoeta que acogerá por primera vez un partido de rugby después de su remodelación y que permitirá a los aficionados ver mucho más de cerca a los jugadores.

Torneo femenino por la mañana

Con el objetivo de dar visibilidad al rugby femenino, el C.D. Bera Bera ha organizado esa misma mañana, y junto a otra serie de actividades, un torneo femenino con partidos de diferentes categorías y territorios de Euskadi, tanto de Hegoalde como de Iparralde, con al menos cien jugadoras, en varios campos de Gipuzkoa.

ÁLVARO FRANCO
Camarero en Bideluze

Para la hostelería #novalecualquiera

Atender varias mesas a la vez de forma eficaz, dar consejos turísticos o hablar de la gilda con orgullo mientras la 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.hosteleriagipuzkoa.com



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



ORAIN
TURISMOA



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

Joxean Zubiaurre, Dastatuko arduraduna

Dastatu, 490 euskal ekoizleren indarra bateratuz



Joxean Zubiaurre, Dastatuko arduraduna: "Gure bezeroen ongizatearen alde apustu egiten dugu produktu osasuntsu eta naturalak eskainiz"

EUSKAL HERRIKO 490 EKOIZLE BAINO GEHIAGOK OSATZEN DUTE DASTATU proiektua, euskal elikagaien banaketari eskainitako online plataforma handiena.

Hiru entitatek antolatzen dute proiektua: Lur Lan Baserriar Elkarteak (tokiko 80 ekoizle artisau biltzen dituen), Harakai-Urkaiko kooperatibak (ardi eta behien 310 euskal abeltzainez ostatua) eta Txerrizaleok-Basatxerri elkarteak (aire librean bizitzen diren txerriak hazten dituzten 34 ekoizle elkartzen dituen entitatea). Hiruen artean 500 ekoizle inguru batzen dituzte, eta dastatu.com webgunearen bitartez bezeroei produktu anitzak eta goi mailako lehengaiak eskaintzen dizkiete.

Duela zortzi urte jaio zen proiektua eta etengabeko ha-

zkundea izaten ari da. Gainera, 9,5etik gorako puntuazioa eman diote bezeroek webguneari, produktuaren kalitatearekin eta zerbitzuarekin oso pozik daudenaren seinale. Dastatuko arduraduna den Joxean Zubiaurrek proiektu honen zenbait gako aurkeztu dizkigu.

Nortzuk osatzen duzue Dastatu?

Bazkide guztiak dira lehengaien ekoizleak zein produktuen aurkezpen komertzialaren arduradun zuzenak. Definitzen gaituzten alderdien artean gure jatorria dago, elaborazio tradizionala mantentzen baitugu belaunaldiz belaunaldi.

Aldi berean, kalitatearen alde apustu egitea da beste ezaugarrietariko bat, baita ingurumenaren alde lan egi-



tea ere. Gure ekoizleen ziurtagiriek bermatzen dute hori. Dударik gabe, osasunaren eta gure bezeroen ongizatearen alde apustu egiten dugu produktu osasuntsu eta naturalak eskainiz.

Zeintzuk dira Dastatuk eskaintzen dituen zerbitzuak eta produktuak?

Gaur egun, gure online dendak 1500 erreferentzia baino gehiago ditu. Kalitate-ziurta-



9,5etik gorako puntuazioa eman diote bezeroek Dastaturen webguneari, produktuaren kalitatearekin eta zerbitzuarekin oso pozik daudenaren seinale



giriek eta euskal jatorri-deiturek osatzen dute Dastaturen eskaintza, eta horien artean Idiazabal, Eusko Label, Euskal Baserri, Rioja Alavesa eta beste asko aurkitzen dira. Zorionez, klima, kultura eta tokiko produktuak dira euskal tradiziozko gastronomiaren oinarri.

Ustiategi familiar txikiak daude Dastaturen barne, baita tradizio handiko arrantzaleak ere. Ekoizpen sistema horri esker, kalitate handiko produktu ugari lortzen ditugu.

Zeintzuk dira Dastaturen bezeroak?

Gehiengoak partikularrak

izaten dira, webgunearen birtartez erosteko erraztasunak direla eta. Bezeroek online supermerkatu moduan erabiltzen dute gure plataforma. Erosotasun hori dela eta, ostalaritzako establezimenduek eta gourmet dendeke geroz eta eskaera gehiago egiten dizkigute. Gure bezeroen kopuru

handia Euskal Herritik kanpo bizi da, baina euskal herritarrek ere badaude.

Zein dira ospe gehien duten produktuak?

Gehien saltzen ditugun produktuak gazta, haragia, esne gordina eta Gabonetako saskiak dira. Baina aukera askoz ere zabalagoa da: hestekiak, arraina, barazkiak, egoskariak, frutak, gozokiak, olioak, edariak, eta abar.

Dastaturen erronka nagusiak zeintzuk dira?

Estatuan eta nazioartean banaketa sustatu nahiko genuke eta, aldi berean, Euskal Herriaren irudia zabaldu.

Zerbitzu berriak gehituko ditugu hemendik denbora gutxira; adibidez, enpresa eta ekitaldietarako katerina, enpresetako jangelen kudeaketa, denda fisikoak irekitzea eta proiektu gastroturistikoak, besteak beste.

La forma más inteligente de controlar el efectivo...

¡Ahora con facilidades de financiación!

Fácil de usar

Los empleados aprenderán fácilmente a utilizarla gracias a la guía de colores intuitiva.

Adiós al fraude

Cashlogy detecta tanto billetes como monedas falsificadas.

Minimiza el extravío de dinero

Solo el responsable puede acceder a la recaudación.

Se adapta a tu TPV

Se puede integrar con el TPV de tu negocio de manera simple y segura.



Tu Cashlogy desde

6€ al día

*Financiado por Grupo Azkoyen

cashlogy



by AZKOYEN

Solicita una demo con nuestro equipo especializado:

urkotronik@urkotronik.com

T: 943 20 31 12

www.urkotronik.com

Afoline ha sacado al mercado una bola que apaga el fuego en tres segundos aunque tú no estés

LA EMPRESA AFOLINE HA LANZADO UN NUEVO PRODUCTO al mercado: una bola que apaga los incendios en tres segundos sin necesidad de que nadie intervenga en la extinción. Este aparato funciona por medio de un dispositivo que se activa por temperatura de llama directa.

Además, es muy fácil de utilizar debido, sobre todo, a sus escasos 1,3 kilogramos de peso. Se trata de un método pasivo que no requiere de la presencia de una persona, pero también puede ser utilizada de forma manual.

Este aparato está compuesto por dos capas de espuma de poliuretano ex-

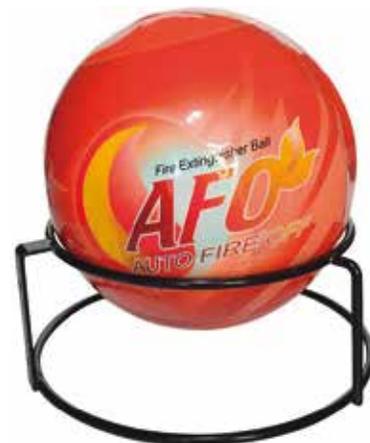
pandido, relleno de polvo de monofosfato, al igual que los extintores de pared. Este polvo no es tóxico y los materiales que libera el aparato no son tóxicos, contaminantes ni nocivos, sino inofensivos para el medio ambiente al ser biodegradables. Tampoco perjudica de ningún modo a los seres humanos ni a la capa de ozono. Cuando la bola-extintor se detona, apaga el incendio en un área de entre 8 y 10 m² mediante la absorción del oxígeno.

Durante los primeros 5 años el producto está en garantía, y la empresa posee un seguro de responsabilidad civil para posibles incidencias.

En este período, la empresa se mantiene en contacto con el cliente, ya que cabe la posibilidad de cambiar el producto por un nuevo aparato actualizado con la tecnología del momento.

Esta bola se puede instalar en múltiples establecimientos: empresas, negocios, industria, fábricas, almacenes, vehículos o incluso apartamentos. Cualquier lugar donde exista un riesgo de incendio o llama es susceptible de instalar este producto.

En lo que respecta a nuestro sector, la bola apaga incendios es una muy buena alternativa para las cocinas de hostelería. Instalando el apa-



rato encima del extractor de humos, por ejemplo, se activaría sola en cuanto detectara el fuego y rápidamente evitaría que el incendio se extendiera.

Para más información, no dudes en llamar a José Luis Catalán (distribuidor en Gipuzkoa) en el **667 741 703**.



SGAE taldeak sorkuntza babestu eta eragiten du

Avenida de la Zurriola, Palacio Kursaal 20002 Donostia

Tfno. 943 00 47 20

www.sgae.es



¿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

Gastronomía 4.0, la nueva estrategia de gastronomía digital en Gipuzkoa



EN UN TERRITORIO REFERENTE MUNDIAL EN GASTRONOMÍA COMO ES EUSKADI, y especialmente Gipuzkoa, caracterizado por su constante innovación en el sector y por contar con la concentración más alta del mundo de cocineros galardonados con Estrellas Michelin, no podía faltar la idea de Gastronomía 4.0. Ainhoa Aizpuru, diputada de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial de la Diputación Foral de Gipuzkoa, nos traslada los objetivos clave de esta iniciativa.

¿Qué es la Estrategia Gastronomía 4.0 y con qué objetivo nace?

Gastronomía 4.0 es la nueva estrategia de gastronomía digital que pone en marcha el Departamento de Promo-

ción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial de la Diputación Foral de Gipuzkoa en el marco del Proyecto Etorbizuna Eraikiz. Esta estrategia nace con la misión de impulsar la transformación digital del sector de la Gastronomía en Gipuzkoa. Además, tiene la intención de provocar la transformación de aparatos, componentes e instrumentos directamente relacionados con dicho sector, así como del sector de la restauración y la hostelería. Al mismo tiempo, pretende promover la evolución de nuevos modelos de negocio desde el aprovechamiento de las posibilidades que la tecnología ofrece.

Esta misión persigue que Gipuzkoa siga siendo un re-

ferente mundial en la gastronomía de la nueva sociedad del siglo XXI, además de por sus atributos de calidad, alimentación saludable y sostenible, por la incorporación de las nuevas tecnologías en la configuración de nuevas soluciones y modelos de negocio.

¿Qué entidades participan en la iniciativa?

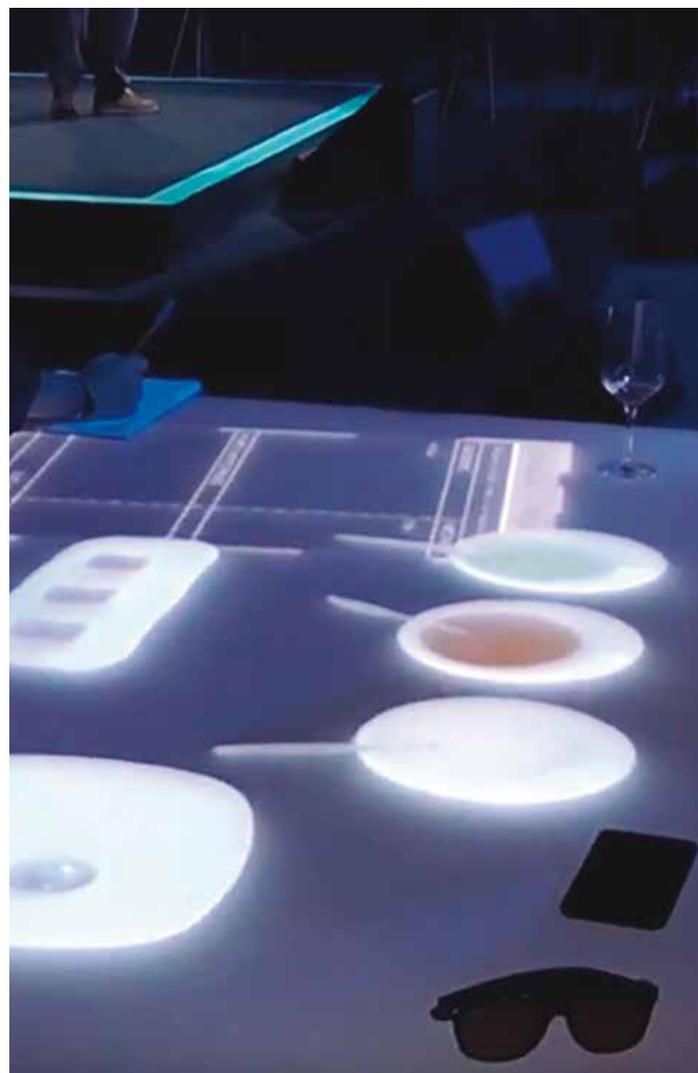
Si bien la estrategia Gastronomía 4.0 nace bajo el paraguas y el liderazgo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, la puesta en marcha de los contenidos de la misma depende en gran medida de la implicación y participación activa de los agentes gastronómicos clave de nuestro territorio.

Entre las organizaciones que participan en el desarrollo de la estrategia, destacan

especialmente el Basque Culinary Center, el Cluster del Hogar ACEDE y Hostelería Gipuzkoa, con lo que se cubre así parte importante de la cadena de valor del sector gastronómico. Asimismo, toman parte en esta iniciativa el ámbito de la investigación, la experimentación y la formación, la industria fabricante de aparatos, componentes e instrumentos directamente relacionados con el sector gastronómico y la industria de la restauración, la hostelería y el catering.

¿Qué actividades e iniciativas específicas se van a poner en marcha?

Entre las diferentes actuaciones, destaca la creación de un nuevo espacio denominado LABe en el Centro Internacional de Cultura Contemporánea.



nea Tabakalera. Este espacio, gestionado por la Fundación Basque Culinary Center, está orientado a la co-creación, el emprendimiento, prototipado, la experimentación y la validación de nuevos desarrollos tecnológicos, modelos de negocio y productos, con la característica principal de promover la innovación centrada en el usuario, involucrándolo en el desarrollo de las diferentes propuestas y proyectos. Se trata de un espacio que promueve el emprendimiento basado en la experimentación gastronómica y tecnológica con el fin de crear nuevos desarrollos gastronómicos, nuevos productos/servicios y nuevas experiencias (conceptos) adaptadas a las necesidades del cliente/consumidor final. Las soluciones tecnológicas con las que se experimentará en LABe incluyen soluciones de aplicación en el proceso de creación gastronómica, así como relacionadas con la experiencia de la persona usuaria. Se espera que este espacio, que estará destinado a start-ups y empresas de nueva creación, empresas y ciudadanía en general, se encuentre disponible durante el segundo trimestre de 2019.

Por otro lado, el Cluster del Hogar de Euskadi, ACE-DE, contribuye a la estrategia Gastronomía 4.0 a través de la puesta en marcha y desarrollo de la iniciativa SZUKALDATZEN LAB; una plataforma de innovación en torno a los agentes representativos de la industria de la cocción, que sirve como espacio de confluencia para la creación de sinergias entre la industria, la hostelería y el catering.

Por último, Hostelería de Gipuzkoa se suma también a esta estrategia, a través del desarrollo de diversas actividades. Destacan, especialmente, aquellas relacionadas con la sensibilización y difusión sobre la importancia de la digitalización en el sector, incluyendo aspectos tecnológicos aplicados tanto a ámbitos de gestión y de comunicación, equipamientos de cocina, experiencia gastronómica u otros ámbitos de interés relacionados directamente con la gastronomía.

¿Qué va a aportar la estrategia Gastronomía 4.0 a Gipuzkoa y a Donostia?

A través de esta estrategia, la Diputación Foral de Gipuzkoa busca impulsar la transfor-

mación digital del sector de la gastronomía en Gipuzkoa. Esta transformación pretende reforzar la competitividad y el desarrollo sostenible de las empresas y organizaciones que conforman el sector gastronómico, poniéndolas en valor y promoviendo, a su vez, la generación de empleo de calidad.

Asimismo, Gastronomía 4.0 pretende incidir de forma directa en reforzar el posicionamiento de Donostia como polo gastronómico por excelencia, mejorando notablemente la imagen del sector a nivel país. En este sentido, debemos mencionar cómo tanto el Ayuntamiento

de Donostia-San Sebastián como el Gobierno Vasco han apoyado la iniciativa.

En suma, la estrategia Gastronomía 4.0 contribuirá claramente al mantenimiento de liderazgo del sector gastronómico guipuzcoano a nivel internacional, gracias a la mejora de la competitividad de las empresas pertenecientes a las diversas actividades de la cadena de valor a través de la incorporación de las nuevas tecnologías. De esta manera, se prevé garantizar la posición de privilegio que actualmente ocupa nuestro sector gastronómico en el panorama internacional.

Otoño gastronómico en San Sebastian Region

CON LA LLEGADA DEL OTOÑO, SAN SEBASTIAN REGION se llena de citas gastronómicas ineludibles para disfrutar de todo el territorio. Materia prima de primera calidad, el buen hacer de los mejores cocineros y las singulares localidades del territorio son los ingredientes perfectos para estas celebraciones por todo lo alto alrededor de la gastronomía.

SEMANA DE LA SIDRA. El Caserío Lagar Igartubeiti acoge la 17 edición de la Semana de la Sidra. Durante esta semana, el lagar de viga de Igartubeiti se pone en funcionamiento

siguiendo el procedimiento tradicional de los baserritarras del siglo XVI, ofreciendo la oportunidad de dar a conocer a los y las visitantes esta actividad en vivo. Del 10 al 19 de octubre en Ezkio-Itsaso.

SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA. El mejor evento de gastronomía del mundo. Gastronomika 2018 celebra del 7 al 10 de octubre el vigésimo aniversario del congreso gastronómico de la ciudad de San Sebastián. Una ocasión para rendir homenaje a los chefs y a 20 años de vanguardia gastronómica.

JORNADAS MICOLÓGICAS. Fiesta gastronómica alrededor de las setas. Del 16 al 20 de octubre en Tolosa.

SEMANA DEL BACALAO. El bacalao es el protagonista principal de esta semana llena de actividades: concurso de pintxos de bacalao entre bares, animación callejera, mercado extraordinario, juegos de madera para niños, concurso de bacalao al pil-pil, sidra, bacalao en menú o carta de restaurantes. Desde el 8 de octubre en Hernani.

COSTA GASTRONÓMICA. Oportunidad única para llevar a cabo experiencias gastronómicas relacionadas con los embajadores de la zona: pulpo en Zumaia, el txakoli en Getaria, el besugo en Orio y el queso en Aia. Del 12 al 14 de octubre.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE DEBAGOIENA. Aprovecha para degustar menús especiales con productos de la comarca y de la estación, realizar visitas guiadas, visitar ferias y mucho más. Del 10 de octubre al 9 de diciembre en Debagoiena.



E X P L O R E

**PARA MÁS INFORMACIÓN:**

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

DIA DE LA SAL. Una jornada festiva llena de actividades alrededor de este producto imprescindible para la gastronomía. El 21 de octubre en Leintz Gatzaga.

TOLOSA GOXUA. Tolosa se convierte en la capital del dulce con esta Feria extraordinaria donde los principales protagonistas son los conocidos confiteros y pasteleros de la zona. El 27 de octubre, en Tolosa.

CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESOS DE EUSKAL HERRIA. Reconocido concurso de quesos de pastor de toda Euskal Herria, una cita ineludible para

los amantes del queso. El 14 de octubre en Idiazabal.

ARDIKI EGUNA. Una fiesta rural en la que se ensalzan dos de los productos gastronómicos más tradicionales de la zona: el queso de Aralar y los mondejús. 28 de octubre en Zaldibia.

FIESTA DE LA MORCILLA. La morcilla es la protagonista de esta fiesta llena de degustaciones, exposición y venta de este manjar de la zona. 3 de noviembre en Beasain.

TXERRI AZOKA. Exposición y venta de productos rela-

cionados con el cerdo. 4 de noviembre en Mutiloa.

TRIPONTZIAK. Una magnífica oportunidad para degustar excelentes propuestas gastronómicas a base de producto local de la comarca de Debabarrena. Del 9 al 25 de noviembre.

SEMANA DE LA ALUBIA. Una gran fiesta alrededor de la conocida alubia de Tolosa que ha obtenido el reconocimiento por sus características culinarias en el escenario gastronómico de Euskadi. Concurso gastronómico, feria especial,

degustación de alubias, innovaciones gastronómicas. Del 11 al 18 de noviembre en Tolosa.

SAGARDO APURUA. El Boulevard de San Sebastián se convierte por unos días en una antigua sidrería con forma de caserío donde se llevarán a cabo diferentes actividades. Del 6 al 9 de diciembre en Donostia.

DÍA DE LA GILDA. Gildas a un euro en numerosos establecimientos de Gipuzkoa para potenciar este tesoro culinario. 15 de diciembre en todo el territorio.



S A N S E B A S T I A N

R E G I O N



Gastronomia optimiza la presencia en internet de tu establecimiento

GASTRONALIA, LA MARCA DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA DIGITAL, ofrece al sector hostelero guipuzcoano la posibilidad de potenciar su presencia en internet.

Para ello, y apoyándose en la gran audiencia en las redes de **Gipuzkoagaur.com** (80.000 seguidores guipuzcoanos), realizará una estrategia que permitirá a los hosteleros optimizar y rentabilizar su presencia en internet:

- Dispondrán de un banner diario en rotación en Gipuzkoagaur.com.
- Cada mes se difundirá un reportaje del cliente, tanto en las redes de Gas-

tronomia como en la web y redes de Gipuzkoagaur.com.

- Los contenidos difundidos tendrán un tratamiento SEO, para posicionar al cliente en motores de búsqueda como Google.
- Cada año tendrán 4 nuevos contenidos para fortalecer su imagen de marca (vídeo y fotos nuevas trimestralmente).

Gastronomia piensa que las marcas del sector gastronómico deben tener una visión de comunicación permanente en consonancia con la nueva sociedad digitalizada. Es importante mostrar cómo es el establecimiento, cómo se elab-

boran los productos y cómo es el servicio que se da a los ciudadanos. Para ello, es imprescindible realizar labores de marketing digital que buscarán optimizar la presencia de los hosteleros en internet a través de 3 estrategias:

- **Publicidad:** un banner que todos los días impactará con la marca del establecimiento a miles de guipuzcoanos
- **Reputación:** un reportaje mensual donde se mostrarán las ventajas competitivas del establecimiento a miles de guipuzcoanos
- **Posicionamiento:** un tratamiento a los conte-

nidos para que la marca esté presente, a medio plazo, en las primeras posiciones en búsquedas sobre bares, restaurantes, y establecimientos que se realizan en Google

La difusión de los contenidos se realiza tanto en las redes de Gastronomia como en medios de comunicación digitales como Gipuzkoagaur.com, Bizkaiagaur.com o agenciadenoticias.es que cuentan en total con más de 300.000 seguidores en las principales redes sociales.

Para los interesados, el precio mensual, durante un año, de estos servicios será de 200 € + IVA.

Para contratarlo u obtener más información, hay que llamar al **633 53 65 10** o escribir a: **info@gipuzkoagaur.com**

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

[TRAVELLERS' CHOICE 2018]

Kontxako hondartza Europako onena gisa aukeratu dute

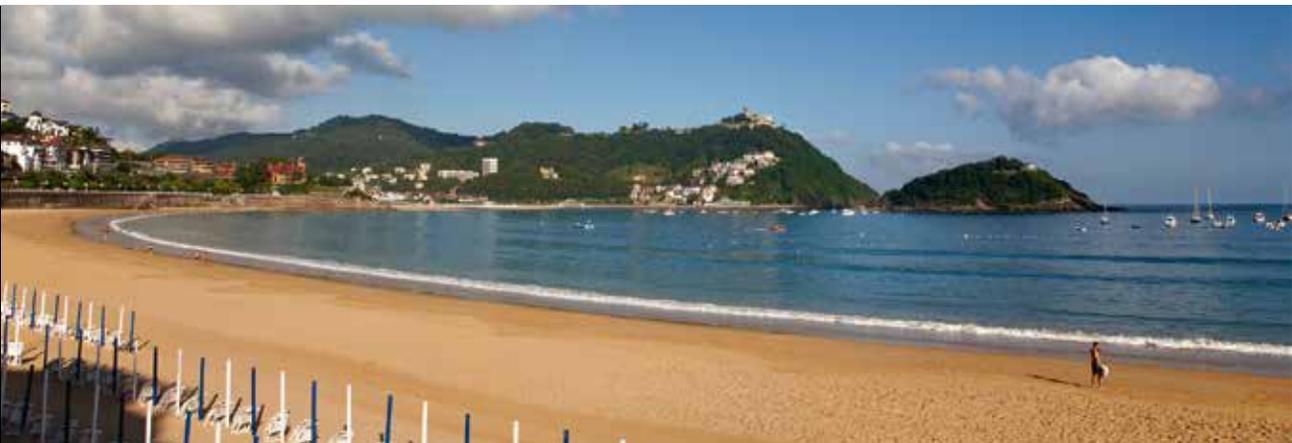


Imagen cedida por San Sebastián Turismo

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
Itasoko Uraren Onurak

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



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

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

descomplicate

VIDA · AHORRO · HOGAR · SALUD

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



Amezketta, 7
20010 Donostia

943 454 446
seguros@nahia21.es

FIATC
S E G U R O S

Hostelería Gipuzkoa pone en marcha, por segundo año consecutivo y con la colaboración de Fomento San Sebastián, la iniciativa 'Cómete la Behobia'

EL DOMINGO 11 DE NOVIEMBRE SE CELEBRARÁ LA 54ª EDICIÓN DE LA BEHOBIA-SAN SEBASTIÁN. Más de 30.000 corredores participarán en esta carrera que atraerá hasta nuestra provincia a atletas de distintos puntos de España, Francia y otros países.

Lejos de ser una simple carrera, la Behobia-San Sebastián es un sentimiento forjado desde hace muchos años en la ilusión, en las sensaciones y en el esfuerzo de miles de atletas, así como en la acogida de una tierra que entiende el deporte, que lo valora y que sabe disfrutar de él. Por eso, queremos que todas esas personas que visitarán Gipuzkoa el señalado fin

de semana disfruten de toda nuestra cultura, incluyendo la gastronomía.

Para ello, desde Hostelería Gipuzkoa, con el apoyo de Fomento San Sebastián (en el marco del Plan DonostiaUP) y el Club Deportivo Fortuna, hemos organizado por segundo año consecutivo la iniciativa 'Cómete la Behobia', que tiene como objetivo fortalecer la carrera y vincularla a nuestra gastronomía, para que los atletas y sus acompañantes acudan a nuestros restaurantes tradicionales y conozcan nuestras propuestas gastronómicas de primera mano.

En esta ocasión, los restaurantes que se han sumado a la iniciativa ofrecerán

en sus establecimientos un 'Menú de l@s corredor@s' adaptado a las necesidades de los atletas, desde el viernes al mediodía hasta el domingo por la noche. Para poder disfrutar de él, los corredores deberán presentar el ticket que encontrarán en la revista que se reparte a todos los participantes en la carrera.

De esta manera, los deportistas podrán cuidar su dieta, algo a lo que dan muchísima importancia en los días previos a la carrera, mientras que los establecimientos que participan en la promoción 'Cómete la Behobia' obtendrán las siguientes ventajas:

1. ATRAER NUEVOS CLIENTES

Aunque el fin de semana de la carrera hay determinados puntos que siempre están llenos de gente, lo cierto es que los visitantes no se reparten por toda la ciudad. De esta manera, con el atractivo de un menú pensado para ellos, muchos corredores acudirán a restaurantes y a zonas a las que quizá no tenían pensado ir.

2. ...Y A SUS ACOMPAÑANTES

Además, aunque cada ticket sea canjeable para una sola persona, es probable que muchos de los corredores acudan a comer con un grupo más amplio de personas.

3. NOTORIEDAD Y PUBLICIDAD PARA SU LOCAL

Por otro lado, esta es una estupenda oportunidad para que la gente conozca bares y restaurantes a los que tal vez no había acudido previamente y a los que podrá volver después. Asimismo, el nombre de todos aquellos establecimientos que se apunten a 'Cómete la Behobia' aparecerá en una sección específica de la página web de la Behobia-San Sebastián y en la de Hostelería Gipuzkoa, además de en la publicidad que se realizará en El Diario Vasco.

4. APOYAR LA BEHOBIA

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



'Love San Sebastian. Live Donostia' kanpainak errespetua eta bizikidetzaz sustatu du udan



Parte hartu duten entitateetako ordezkariak kanpainaren aurkezpenean.



DONOSTIAKO UDALAK ETA DONOSTIA TURISMO UDAL SOZIETA TEAK & CONVENTION BUREAUK 'Love San Sebastián. Live Donostia' kanpaina gauzatu dute udan. Egitasmoa, sasoi honetan iritsi diren bisitariak zuzentzeaz gain, hiriarrekiko eta hiritarrekiko errespetuan oinarritutako turismoa defendatzeko ere sortua izan da.

Kanpaina Donostiara bisitari gehien etortzen diren hilabeteetan burutu da, baina mezua luzaroan mantentzeko helburuarekin jaio da; hau da, Gipuzkoako hiriburura oporretan datozen guztiei zuzendutako mezu iraunkorra izateko xedea du ekimenak.

Egitasmoaren lelo nagusia honakoa da: 'Love San Sebastian. Live Donostia'. Goiburu horrek bisitariari hurrengo mezua helarazteko asmoa du: Hiria maitatzearekin batera, bertan eskaintzen diren aukera guztiez gozatu.

Horrez gain, hainbat aholku ematen zaizkio bisitariari; hiritarrekiko errespetua kontuan hartuz, hiria ezagutu eta gozatzeko honako gomendioak:

- Gune publikoen garbiketa zaindu
- Gaueko atsedena errespetatu
- Hondartzaz eta parkeez gozatu
- Garraio publikoa erabili
- Hiriko merkataritza babestu
- Etxebizitzako bizilagunak zaindu
- Pintxoez gozatu, donostiarrek bezala
- Bertako kulturaren ezagutgarriak (euskara, esate baterako) ezagutu

Kalitatezko turismoaren alde

Kanpainaren aurkezpenean, Donostiako alkate den Eneko Goiak gaineratu zuen udan ere hiritarrek euren bizitza

ohi bezala mantendu nahi dutela; eta beraz, kanpainaren helburua dela bisitarien errespetatzearen garrantzia gogoraraztea.

"Bisitari guztiak dira ongietorriak, eta horregatik eskatzen diegu hiria bizitzeko eta disfrutatzeko, baina beti kontuan izanda euren bisitak hirian bizi garenon egunerokotasunean eragin dezakeela. Donostiak eskaintzen dituen aukerez goza dezatela eskatzen diegu eta, aldi berean, hiria eta hiritarrek zaintzeaz ere ardura daitezela", adierazi zuen Goiak.

Bestalde, Turismo zinegotzi Ernesto Gascok baieztatu zuen Donostiak apustu garbia egin duela turismo jasangarriaren eta kalitatezko turismoaren alde. Gascoren

iritziz, mezu horiek guztiak ongietorri ezin hobea izango dira bisitariarentzat. Izan ere, lelo horien bitartez hiriarren erakargarritasuna eta nortasuna helarazi nahi zaie turistek; beti ere, Donostia bizitzeko eta disfrutatzeko gonbita eginez.

Turismoa, merkataritza eta ostalaritza hiriko lehen ekonomia-jarduerak dira eta, beraz, horien aldeko apustua egin behar dugu, hiri erakargarri bihurtu gaituen izaera galdu gabe.

Kanpaina euskaraz, gaztelaniaz, ingelesez eta frantsesez garatu da eta Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen, Gipuzkoako Hotelen Elkartearen eta San Sebastian Shops-en babesa du. Horiek guztiek bezeroen artean zabaltu dituzte kanpainaren mezuak zein helburuak.

Ya está aquí el primer festival de música en la calle de Donostia

TAL Y COMO ANUNCIAMOS EN EL ANTERIOR NÚMERO DE NUESTRA REVISTA, 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 las siguientes terrazas de establecimientos hosteleros de toda la ciudad.

Los conciertos se celebrarán los citados días, en horario de 19.30 a 21.30 horas, excepto el domingo, que tendrán lugar entre las 12.00 y las 16.00 horas.

Un jurado oficial compuesto por profesionales del mundo de la música valorará dichas actuaciones y seleccionará cinco buskers para pasar a la final, que se celebrará en diciembre en el Mercado de Navidad que organiza Fomento San Sebastián (la fecha aún está por determinar). 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).



JUEVES 11 de OCTUBRE	BARRIO
Covent Garden	Amara
Zinema Corner	Gros
Basotxiki	Intxaurreondo
Barkau	Gros
Abakando	Antiguo
Abakando	Antiguo
VIERNES 12 DE OCTUBRE	BARRIO
El Muro	Sagües
Splash	Centro
Txamarta	Amara
Capricho	Gros
Aterpe	Intxaurreondo
SÁBADO 13 DE OCTUBRE	BARRIO
Scanner	Sagües
Garagar	Parte Vieja
La Venta del Curro	Amara
Labrit	Gros
DOMINGO 14 DE OCTUBRE	BARRIO
Reloj Berri	Parte Vieja
Bideluze	Centro
Via Fora	Centro
La Rebotika	Antiguo
La Cantina	Egia

- NOSOTROS NO TRABAJAMOS PARA MAKRO -

TRABAJAMOS PARA **PEPA**,
QUE QUIERE RECUPERAR SABORES
OLVIDADOS DE NUESTRA COCINA.



makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

'Menú para tod@s': cartas accesibles para personas con problemas de visión

Desde Hostelería Gipuzkoa, con la ayuda de Fomento San Sebastián y en colaboración con la Asociación Begisare, hemos lanzado un nuevo producto 100% subvencionado, que ampliará el segmento de mercado de los establecimientos hosteleros: 'Menú para Tod@s'.

¿Qué es 'Menú para Tod@s'?

Es un producto desarrollado por las consultoras de turismo accesible ZA consultoría y formación en accesibilidad, Equalitas Vitae y Bask For All, para hacer que las cartas de comida y bebida de restaurantes y bares de pintxos/raciones sean ACCESIBLES también para personas con problemas de visión, de una forma muy sencilla, con el uso de las nuevas tecnologías. En concreto, el producto se materializa en:

- 4 cartas plastificadas y personalizadas con el nombre de tu restaurante.
- Cada carta incluye 2 códigos QR con el menú en versión MP3 y PDF accesible, que podrán leer los clientes con problemas de visión a través de sus propios móviles.
- Cada QR está identificado en braille como QR MP3 y QR PDF para que se detecten con el tacto y facilitar así su escaneo.
- Posibilidad de cambiar 4 veces al año el contenido de la carta/menú.

Tu restaurante aparecerá en un directorio creado en las webs de www.hosteleriagipuzkoa.com y www.menuparatodos.com.

¿Quién puede tener 'Menú Para Tod@s'?

Cualquier restaurante o bar de pintxos/raciones de Donostia que tenga una carta o menú estable de comida y bebida. No obstante, se podrán realizar 4 cambios de carta al año sin coste añadido para introducir productos de temporada etc.

El precio de esta iniciativa en versión locutada MP3 y en PDF accesible es de 60€ al año (IVA no incluido), cuya primera anualidad será 100% subvencionada para 25 restaurantes o bares de pintxos/raciones de Donostia que muestren su interés en tener este producto.

Ventajas de 'Menú Para Tod@s':

- Mejora de la competitividad de tu establecimiento: En España hay 3,85 millones de personas con diversidad funcional y en Europa 53,3 millones, lo que representa un importante segmento del mercado turístico.

Este constituye, sin duda, un nuevo nicho de mercado que crece en número, que valora la calidad y el buen trato y que cada vez viaja y consume más. Como todo segmento de mercado, se

le debe ofrecer productos y servicios que satisfagan sus necesidades, ganarse su fidelidad y convertirle en embajador de nuestra oferta. Con 'Menú para Tod@s' podrás hacerlo de una forma sencilla.

- Aumento de la visibilidad de tu establecimiento: Desde Hostelería Gipuzkoa, en colaboración con Fomento San Sebastián, la Asociación Begisare y las consultoras de turismo accesible Equalitas Vitae y Bask For All, se lanzará una campaña de comunicación, en medios y redes, para dar a conocer los restaurantes/bares de Donostia que tengan 'Menú para Tod@s'.

Asimismo, tu establecimiento aparecerá en un directorio creado en las web de www.hosteleriagipuzkoa.com y www.menuparatodos.com

- Producto 100% subvencionado, fácil y sencillo de introducir en tu establecimiento, sin necesidad de hacer una gran inversión.

Cómo acceder a 'Menú para Todos'

En caso de estar interesado, mándanos un email a promociones@hosteleriagipuzkoa.com, adjuntando tu carta o menú en versión Word. Para obtener más información también nos puedes llamar



a la Asociación (943 31 60 40 - Ane Ruiz Pozueta).

Date prisa, porque solo podrán beneficiarse de la subvención del 100% del coste de la primera anualidad de 'Menú para Tod@s' los primeros 25 restaurantes o bares de pintxos/raciones de Donostia que muestren su interés (siempre y cuando cumplan con el requisito de tener una carta de comida y bebida, completa y estable).

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 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.

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

Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen Euskaraldirako hamaikakoa aurkeztu dugu!

OSTALARITZA ELKARTEAK EUSKARALDIA EKIMENAREKIN BAT EGIN DU eta aurkeztu du jada bere hamaikakoa.

Euskaraldiaren helburua euskaltzaleak aktibatzea da, euskararen ezagutza handitu dela baitiote azken ikerketek. Tamalez, euskararen erabilera ez da behar bezainbeste hedatu. Hori dela eta, Euskaraldiak 11 egunetan zehar 16 urtetik gorako herritarrek 'Ahobizi' eta 'Belarriprest' izateko gonbitea egin digu. Ahobiziek ahal duten heinean euskaraz mintzatzeko konpromisoa hartuko dute eta Belarriprestek (ulertzeko gai baina hitz egiteko gai ez direnek), berriz, euskaraz aritzeko gonbidapena egingo diete gainerakoei.



Ostalaritza Elkartearen, adibidez, Kino Martínez, Naiara Leiva eta Ione Anza 'belarriprest' izango dira. Mikel Ayes-taran, Ainara Ugartemendia, Sandra Uberuaga-Zumaran, Ane Ruiz, Mila Labaka eta Ania

Martinez, berriz, 'ahobizi' izango dira.

Beraz, Euskaraldian elkar-lana oso garrantzitsua izango da eta Donostiako sustatzaileriek Donostiako egoera sozio-linguistikora egokituko dute

ekimena. Azken finean, euskal hiztunen hizkuntza eguneroko bizitzan eta harreman sareetan hedatzea da Euskaraldiaren helburua.

Laster ezagutuko dugu Ostalarien Hamaikakoa!

Muy de Donostia. Muy de pintxos.

Si eres muy de Donostia, únete a esta iniciativa y podrás entrar en el sorteo de 1.000 euros.

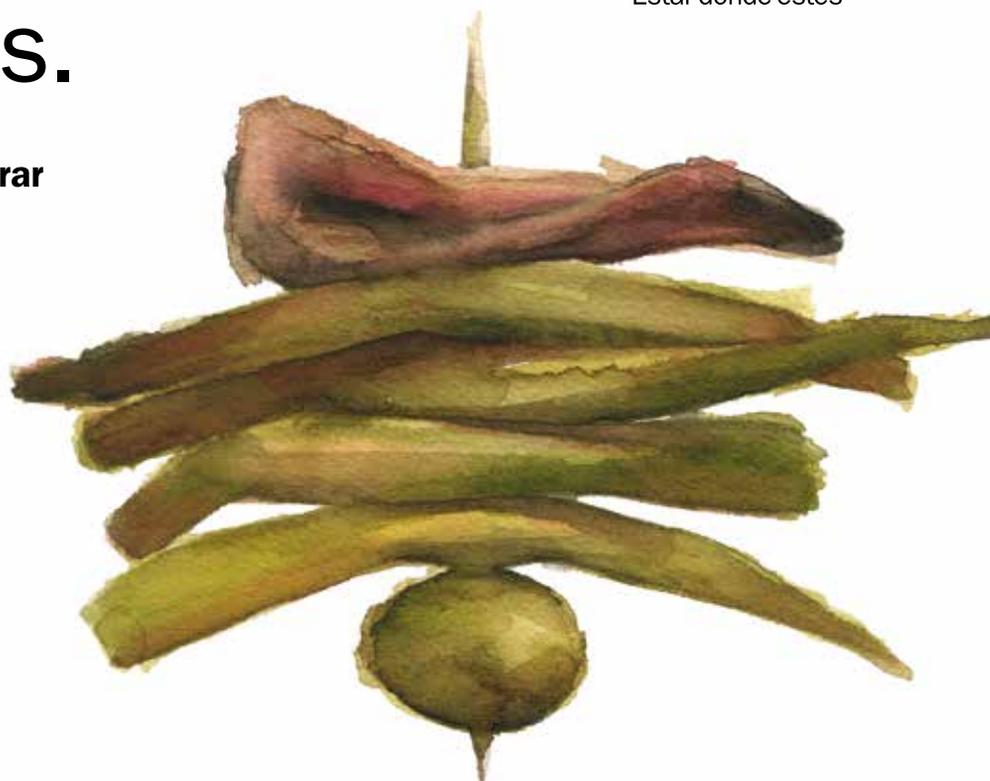
En Banco Sabadell somos muy de Donostia, de sus costumbres, de sus platos típicos. Y apostamos por sus restaurantes y bares y sus mercados como parte importantísima del desarrollo de la ciudad.

Si tú también eres muy de aquí, adhiérete a la promoción con tu establecimiento en cualquiera de nuestras oficinas durante el mes de octubre. Podrás entrar en el sorteo de 1.000 euros y contribuirás a promocionar tu ciudad y a hacerla más fuerte.

Del 2 al 30 de noviembre, cada vez que un cliente consuma o compre en tu restaurante, bar o puesto del mercado podrá entrar en el sorteo de 1.000 euros en compras.

Infórmate en nuestras oficinas de Donostia. Consulta las bases del sorteo en muydedonostia.com.

B Sabadell
Estar donde estás



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

El acuerdo de colaboración supone un apoyo a Hostelería Gipuzkoa de 74.000 euros que se dedicarán a la mejora de la contratación y la promoción del sector, así como al emprendimiento y consultoría de negocio

EL ACUERDO DE COLABORACIÓN SUSCRITO POR EL CONCEJAL de Promoción Económica, Comercio, Hostelería y Turismo, del Ayuntamiento de San Sebastián, Ernesto Gasco, y el presidente de Hostelería Gipuzkoa, Mikel Ubarrechena, se inscribe en el marco del Plan de Impulso Económico Donostia-San Sebastián UP! 2018, que tiene como objetivo general la mejora del tejido económico de la ciudad y el impulso a sectores estratégicos, como es el caso de la hostelería.

Tres áreas de actuación

El convenio incide en tres ámbitos de actividad fundamentales. El primero es el de fomentar la creación y consolidación de empleo mediante la captación, intermediación y gestión de las ofertas de empleo del sector hostelero, así como otras acciones vinculadas al impulso del empleo.

La segunda área de trabajo se centrará en el emprendimiento y consultoría de negocio, apoyando el desarrollo de proyectos de personas

emprendedoras vinculados a la hostelería mediante un apoyo cualificado y formación específica del sector, así como asesoramiento experto que la Asociación puede proveer. Dicho asesoramiento deberá estar coordinado con los Servicios de Emprendimiento de Fomento de San Sebastián. Por otro lado, se realizarán acciones de consultoría de negocio a empresas constituidas.

Por último, el convenio recoge la promoción del sector hostelero, enfocado a la

realización de acciones de promoción a lo largo del año con el objetivo de dinamizar el sector.

Siete años de trayectoria común

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



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.

horecailab.com

T. 943 21 53 64



CONTROL DE
COSTES



ORGANIZACIÓN



CONCEPTO
GASTRONÓMICO

Solicita ya tu visita y conoce
el diagnóstico de tu negocio

HORECA iLab

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

Incorpórate al sector HOSTELERÍA ¡¡es tu momento!!

Formación especializada para una rápida incorporación a establecimientos de hostelería

Cursos GRATIS y con coste.

Pregunta por el programa HOBETZEN



ceiformacion.net

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

San Sebastian Gastronomika homenajea la vanguardia gastronómica en su 20^o edición



SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA 2018 CELEBRA SU VIGÉSIMO ANIVERSARIO del 8 al 10 de octubre, aprovechando la ocasión para homenajear los 20 años de la revolución que situó a España en la vanguardia gastronómica internacional. Esta nueva edición presenta un programa lleno de novedades y actos especiales y contará con protagonistas de lujo.

En la 20 edición, protagonistas de esta revolución como Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa, Josean Aluja, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Quique Dacosta, Ángel León, Paco Pérez, Dani García, Nacho Manzano o Pedro y Marcos Morán, subirán al escenario para hablar y discutir de evolución y revolución gastronómica.

Además, Diego Guerrero, Iván Domínguez, Juan Carlos y Jonathan Padrón, Pa-

blo González, Víctor Martín, María José San Román, Mari Carmen Vélez, Arnau Bosch, Óscar García, Xanti Elías o Yolanda León, serán los encargados de repasar el estado de la vanguardia española actual en cada comunidad.

Ponencias grupales

El plato fuerte de San Sebastián Gastronomika - Euskadi Basque Country lo pondrán las ponencias grupales que reunirán sobre el escenario a 22 estrellas Michelin para hablar sobre las últimas tendencias gastronómicas.

Nombres como Kiko Moya (L'Escaleta**, Cocentaina) y Alberto Ferruz (BonAmb**, Jávea), los únicos dos estrellas Michelin de la Comunidad Valenciana, o los hermanos Sandoval, son algunos de los protagonistas que compartirán escena en Gastronomika 2018. Los dos primeros, junto a Ricard Camarena (Ricard Camarena*, Valencia), serán



Uno de los platos fuertes de esta nueva edición serán las ponencias grupales que reunirán sobre el escenario a 22 estrellas Michelin para hablar sobre las últimas tendencias gastronómicas.

los encargados de transportar la cocina contemporánea levantina a San Sebastián. Por su parte, Rafael, Diego y Mario Sandoval explicarán la experiencia global del nuevo Coque** instalado el año pasado en Madrid capital, juntos sobre un escenario por primera vez en la historia.

Revolución gastronómica

Una de las ponencias destacadas de esta edición será la del martes, 9 de octubre, donde los periodistas José Carlos Capel, Rafael García Santos y Benjamín Lana, y los cocineros Quique Dacosta (Quique Dacosta, Dènia) y Joan Roca (El Cellar de Can Roca, Girona) compartirán

escenario para analizar el auge de la gastronomía en España en los últimos años.

En la mesa redonda, los protagonistas dialogarán sobre la evolución de la gastronomía en España, desde sus inicios hasta la actualidad, proyectando desde la visión de cada uno, cuáles serán sus posibles líneas de futuro. Un debate único que podrá verse en San Sebastián Gastronomika 2018.

Actividades destacadas

En San Sebastián Gastronomika también habrá tiempo de disfrutar de una variedad de actividades gastronómicas. El exterior del Kursaal acogerá este año la IX edición del Concurso Nacional de Pa-



rrilla, donde se reconocerá la mejor carne y al mejor parrillero. Los ibéricos también tendrán especial cabida en Gastronomika 2018, gracias a D'tapas COVAP Pasión ibérica y de la final de su tercer concurso gastronómico.

Como novedad, este 2018 se celebrará la cuarta edición del Ruinart Challenge de la mano de Ruinart, un concurso para sumilleres profesionales de toda España. Continuando con los concursos, ocho prestigiosos restaurantes de todo el país competirán por ofrecer la mejor ensaladilla de España, en el I Campeonato Nacional de Ensaladilla Rusa.

El vino estará también muy presente en Gastronomika por medio de exclusivas catas nacionales e internacionales a cargo de los grandes gurús de la sumillería y la enología. Asimismo, este año el porche del Kursaal se convertirá en protagonista

de esta 20 edición, debido a un Street food muy especial vinculado a la gastronomía española. Será una degustación muy singular donde poder disfrutar de tapas históricas y de creaciones con sello de algunos de los mejores chefs del panorama español actual.

Juan Mari Arzak recibirá el Homenaje de San Sebastián Gastronomika 2018 por ser uno de los principales representantes de la cocina contemporánea

Esta edición contará también con diferentes talleres prácticos y actividades para todos los gustos, donde se podrán conocer, disfrutar y degustar los productos más selectos.

Como novedad, esta edición contará con un Street Food muy especial ligado a la gastronomía española donde se podrán degustar tapas históricas y creaciones con sello de algunos de los mejores chefs del panorama español.

El futuro es sostenible

La tendencia estrella del congreso donostiarra será la del futuro ligado al pasado y el futuro ligado al presente de sostenibilidad. De hablar de ello se ocuparán los chefs Germán Martitegui, Rodrigo de la Calle, Rodolfo Guzmán y Chele González, en una ponencia múltiple.

De sostenibilidad ineludible también hablará y cocinará Virgilio Martínez, uno de los ponentes internacionales del congreso, que vuelve a Gastronomika tras su paso en 2014 y mostrará el estado mundial de la gastronomía.

Premio Homenaje a Arzak

Para seguir rindiendo tributo a estos 20 años de vanguardia gastronómica y a los artistas de esta revolución (a quienes les siguieron y mantienen a España en la primera línea mundial), se reconocerá la trayectoria de uno de los principales representantes de la cocina contemporánea, Juan Mari Arzak.

El legendario chef vasco recibirá el Homenaje de San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country 2018 por "erigirse en símbolo de nuestra revolución culinaria y ser el chef que lo empezó todo".

'Gastro Donosti', del 1 al 14 de octubre, degusta los mejores menús maridados con cerveza

DESDE HOSTELERÍA GIPUZKOA Y EN COLABORACIÓN CON SAN MIGUEL Y SAN SEBASTIÁN GASTRONÓMICA hemos organizado, por segundo año consecutivo, la iniciativa 'Gastro Donosti', que tiene por objetivo promocionar y potenciar la actividad hostelera de los empresarios de este sector.

'Gastro Donosti' es un itinerario gastronómico compuesto por entre veinte y treinta restaurantes de Donostia con una exclusiva oferta de menú maridado con cerveza. Entre el 1 y el 14 de octu-

bre, coincidiendo con la celebración del congreso San Sebastián Gastronomika, dichos establecimientos ofrecerán un menú cerrado de entre 25 y 40 euros (IVA incluido) acompañado por cerveza.

Dicho menú, para cuya elaboración algunos hosteleros han contado con la ayuda de un asesor gastronómico, se servirá tanto a mediodía como por la noche.

Éstos son los bares y restaurantes que participan en 'Gastro Donosti':

ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN
ITXAROPENA	CALLE EMBELTRAN, 16
UBARRECHENA	CALLE PUERTO, 16
LA RAVIOLINA	CALLE PUERTO, 9
MUNTO	CALLE FERMIN CALBETON, 17
TTUN TTUN	CALLE SAN JERONIMO
MARTIN ELKANO	CALLE ELKANO, 7
TXINDOKI	CALLE GRAN VIA 28
PUNTA SAL	CALLE SECUNDINO ESNAOLA 7
LABRIT	CALLE ZABALETA, Nº 57
ALDANONDO	CALLE EUSKAL HERRIA, 6
1000 CATAS	CALLE ZABALETA ,Nº55
BOULEVARD 9	BOULEVARD, 9
VENTA DEL CURRO	AVD. MADRID, Nº32
N.06	CALLE GARIBAY, Nº6
CASA ALAVA	CALLE PESCADERIA, N8
PASALEKU	CALLE ILLUMBE, Nº11
SOHO	CALLE EASO, Nº 6
SEÑORA COLOMBO	CALLE ALFONSO VIII
ABAKANDO	AVENIDA DE TOLOSA , 37
REBOTIKA	AVENIDA TOLOSA , 9
MERANDERO DE ULIA	MONTE ULIA
DRINKA	CALLE MATIA
PESCAITO DE LA BAHIA DE CADIZ	PLAZA JOSE MARIA SERT 2
LA FABRICA	CALLE PUERTO
LA RAMPA	PASEO DEL MUELLE 26

UN MENÚ PARA EXPLORAR SABORES DEL MUNDO

FOOD EXPLORERS GASTRO MENÚ

GASTRO DONOSTI URRIAREN IETIK 14RA DEL 1 AL 14 DE OCTUBRE DE 2018.
(PRECIOS ENTRE 25 - 40 € PVP MÁXIMO RECOMENDADO, IVA INCLUIDO)

Organiza: **GIPUZKOA** HOSTELERÍA-OSTALARITZA

Colabora: **San Miguel** **SAN SEBASTIÁN GASTRONÓMICA**

5.º San Miguel recomienda el consumo responsable.

¡No te quedes sin probar tu menú!

Rossy de Palma recibe el premio 'Basque Country Gastronomiko'

LA ACTRIZ MALLORQUINA ROSSY DE PALMA ha sido distinguida con el Premio 'Basque Country Gastronomiko' que el Departamento de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco otorga cada año en el marco del Festival de Cine de San Sebastián.

Este reconocimiento tiene como objetivo dar a conocer y promover el consumo local, y premiar el apoyo que una destacada figura del mundo del cine proporciona a la gastronomía vasca. El año pasado fue la actriz Emma Suarez quién recibió este galardón, en 2016 Inma Cuesta, en 2015 el actor y director Santiago Segura y en 2014 el distribuidor Vincent Maraval.

El premio incluye una selección de los mejores vinos de los 23 municipios de la Rioja Alavesa, quesos de los cuatro territorios que conforman la DO Idiazabal (Araba, Bizkaia, Gipuzkoa y Navarra) y, gracias a la Asociación de Hostelería Gipuzkoa, una cena para dos personas en el restaurante Alameda de Hondarribia y una estancia de dos noches en la habitación privilege del Hotel Mercure.

En el acto de entrega del premio estuvieron presentes el viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, Bittor Oroz; el director del Festival de Cine, José Luis Rebordinos, y el presidente de Hostelería Gipuzkoa, Mikel Ubarrechena.



José Luis Rebordinos, Rossy de Palma y Bittor Oroz.

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



www.citylift.net

Llámanos al

943 288 367

CITYLIFT
ASCENSORES



DESCUENTO DE UN
20%
MÍNIMO
SOBRE TU CUOTA ACTUAL*

*Oferta exclusiva para asociados

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



El Ayuntamiento de Donostia pone en marcha una campaña para promover el reciclaje de envases de vidrio en la hostelería

- Informará sobre las ordenanzas municipales, que recogen la obligatoriedad de reciclar para los grandes generadores y sanciones en caso de incumplimiento
- La campaña reforzará las acciones de sensibilización a los locales en materia de reciclaje de envases de vidrio con el objetivo de incrementar el porcentaje actual que es del 73%
- Se reforzará la dotación de medios a hosteleros con el fin de facilitar la tarea de recogida selectiva



EL AYUNTAMIENTO DE DONOSTIA/SAN SEBASTIÁN HA PUESTO EN MARCHA una nueva campaña para promover el reciclaje de residuos de envases de vidrio en la hostelería y hacer efectivas las ordenanzas municipales que obligan a estos grandes generadores a gestionar correctamente sus residuos. La campaña, que se enmarca en la línea establecida por el Plan Director de Residuos de San Sebastián, se pondrá en marcha en octubre y se visitarán cerca de 1.000 establecimientos hosteleros.

En el año 2017, según datos facilitados por Ecovidrio, Donostia/San Sebastián fue la capital de provincia más recicladora de todo el país, con 38,2kg de residuos de envases de vidrio reciclados por cada donostiarra. La ciudad alcanzó las 7.125 toneladas recogidas en los 700 contenedores que hay por toda la capital. La campaña persigue incrementar la recogida selectiva de residuos de envases de vidrio en Donostia/San Sebastián.

Para llevar adelante esta iniciativa se pondrá en marcha un trabajo de campo para reforzar el conocimiento de

las ordenanzas municipales en materia de reciclaje de envases de vidrio. De la misma manera, se promoverá la sensibilización sobre los beneficios ambientales que el reciclaje genera para Donostia/San Sebastián.

La campaña informará además sobre las ordenanzas municipales actuales, que recogen la obligatoriedad de reciclar para los grandes generadores. Las visitas de personal cualificado a los establecimientos comenzarán a partir del mes de octubre, y el Barrio de Amara será el primer lugar en el que se realizarán. Tras una primera fase de información y detección de necesidades, en las que se entregarán cubos de diferentes capacidades para facilitar el reciclaje de residuos de envases de vidrio según el volumen de generación de cada establecimiento, se llevarán a cabo auditorías para comprobar que éstos realizan correctamente la separación en origen y, en el caso de que no sigan la normativa, en una segunda visita se les entregará una carta nominativa.

El sector hostelero genera casi el 50% de los residuos



de envases de vidrio de un solo uso que se comercializan en España, es un sector clave para la consecución de objetivos de reciclado. Por eso,

avanzar en la implantación de hábitos sostenibles en el sector supone una mejora significativa en la lucha contra el cambio climático.

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

Hemendik Hona, una iniciativa para poner en valor los productos locales

NOTICIAS DE GIPUZKOA, CON EL APOYO INSTITUCIONAL DEL GOBIERNO VASCO y la Diputación Foral de Gipuzkoa, el patrocinio de Super Amara y la colaboración de Hostelería Gipuzkoa -entre otros agentes-, ha puesto en marcha la iniciativa HEMENDIK HONA, cuyo objetivo es visibilizar y poner en valor la labor de nuestros baserritarras y arrantzales mediante la celebración de una serie de encuentros gastronómicos en los que el protagonista es el producto local.

Concretamente, se realizarán 4 encuentros HEMENDIK HONA, uno por cada temporada, simultáneamente, en 11 restaurantes ubicados en

las distintas comarcas de Gipuzkoa. El menú, diseñado por profesionales de la gastronomía, será el mismo en todos los establecimientos.

Participar en estos encuentros gastronómicos es una experiencia para el paladar, una forma de contribuir a dar valor a la labor de nuestros productores, quienes además de surtirnos de excelentes productos, mantienen vivos nuestros pueblos y son los encargados de conservar la biodiversidad, así como preservar nuestro patrimonio cultural y natural. Porque consumir producto local no solo es acercarse a un producto de máxima calidad,

sino que es también mejorar el entorno cercano en el que vivimos. Es contribuir a mantener nuestra cultura, nuestro medio ambiente y paisajismo, porque nuestras pequeñas decisiones y acciones tienen influencia en nuestro modelo económico y social.

Primer encuentro

El primer encuentro HEMENDIK HONA se celebró el pasado 20 de septiembre en once restaurantes de Gipuzkoa. Un total de 235 comensales disfrutaron de un succulento menú que comenzó con tres entrantes: crema de calabaza de nuestras huertas con aceite de oliva virgen extra Eusko

Label, ensalada de tomate con guindillas de Ibarra y sardina marinada. El plato principal consistió en merluza en salsa verde con almejas. Para acabar, los asistentes degustaron pastel vasco con frutos rojos. Todo ello acompañado por euskal sagardoa, txakoli de Getaria, vino tinto Koden de la bodegas Luis Alegre y agua de Insalus.

Toda la información sobre HEMENDIK HONA se puede consultar en su página web www.hemendikhona.eus. En esta plataforma se anunciará además la fecha del próximo encuentro de este proyecto, que tendrá lugar a lo largo del otoño.



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

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.



> AZERI JANA, Catering	ANDOAIN
> ITZULI, Bar	ANOETA
> CALBETON JATETXEA, Bar Rte.	DEBA
> ARTESS CAFE, Bar	DONOSTIA
> CAFE S7ETE, Bar	DONOSTIA
> CASA VERGARA, Bar Rte	DONOSTIA
> JOSE MIGUEL, Bar	DONOSTIA
> MAKANFE 2003 SL	DONOSTIA
> MONPAS, Cervecería	DONOSTIA
> N.06, Bar Rte.	DONOSTIA
> PASALEKU VERA, Bar Rte.	DONOSTIA
> SAN IGNACIO CENTRO, Pensión	DONOSTIA
> TOPA SUKALDERIA, Bar Rte.	DONOSTIA
> GUADALUPEKO KANTINA, Bar Rte,	HONDARRIBIA
> ÓRALE, Restaurante	HONDARRIBIA
> IÑIGO LAVADO, Restaurante	IRUN
> MALKORRA, Restaurante	OIARTZUN
> KATXIÑA, Bodega	ORIO
> ASTELENA, Bar Rte.	TOLOSA

KATXIÑA, upategia



Helbidea

> Ortzaikea Auzoa, Orio
Telefona: 943 580 166 /
606 367 693

Katxiñaren upategira hurbiltzen direnek esperientzia ezin hobea biziko dute mahastien artean. Luxuzko dekorazioa duen Katxiña upategia eta jatetxea Orion dago kokatuta, natura erdian. Jangelan paisaiaren lasaitasunaz goza daiteke, baita txakolina nola egiten den ikasi ere. Mota guztietako ekitaldiak egiteko leku aproposa da.

Jatetxeko kartan parrillan egindako arrain paregabeak nabarmetzen dira. Bestalde, Katxiñaren eskaintza gastronomikoan bisigu, erreboilo, mihi-arrain, krabarroka, txipiroi, olagarro, garaiko arrain eta premium haragi onenak eskaintzen dira.

Parrillako platerak garaiko produktuekin eta egile-sukaldaritzarekin bateratuz, plater berezi eta zaporetsuak sortzen dituzte.

MALKORRA, jatetxea eta hotela



Helbidea

> Gurutze bidea, 33
Oartzun
Telefona: 943 495 030

Aiako Harrien parke naturalean kokatzen da Malkorra hotel-jatetxea. Frantziako mugatik hurbil eta Donostiatik 20 minutura dagoen establezimendu xarmagarri honek naturaz gozatzeko aukera eskaintzen du, hiritik oso hurbil.

Jatetxeak oso jangela handia du eta bertan eskaintza gastronomiko abangoardista eta, aldi berean, tradizionala aurki daiteke, garaian garaiko produktuetan oinarritua. Taldeko otorduak ere eskaintzen dituzte, aurrez erreserba eginda.

Tabernan, berriz, pikatzeko pintxoak eta errazioak zerbitzatzen dituzte, astartetik igandera. Aipagarria da, halaber, ardo berezi eta sarituak biltzen dituen ardotegia, erabat klimatizatua eta bezeroentzat ikusgai.

Hotelari dagokionez, zortzi logela ditu, ekipamendu osoarekin eta oso argitsuak. Lau logela mendebaldera begira daude eta iluntze ikusgarriez gozatzeko ikuspegi bikaina eskaintzen dute. Gainera, desgaitasuna duten pertsonentzat egokitutako logela bat ere badute.

ÓRALE, bar-restaurante



Dirección

> Santiago Kalea, 67, bajo,
Hondarribia
Teléfono: 943 051 431

CASA VERGARA 1948, bar-restaurante



Dirección

> Calle Mayor 21
20003 San Sebastián
Teléfono: 943 431 073

Con el bacalao como protagonista en su oferta gastronómica, en Casa Vergara 1948 se respira la esencia del local tradicional con una imagen renovada. La barra de pintxos, sello de la Parte Vieja donostiarra, es una de las piezas clave de este concepto construido en base a sus más bellos recuerdos.

El local, con setenta años de historia, ha sido decorado por el prestigioso estudio de Lázaro Rosa-Violán. La tradición portuaria está muy presente en cada uno de sus rincones, aquellos que no dejan indiferente a nadie y donde se descubren nuevos objetos cada vez que se observa con detenimiento. Casa Vergara 1948 es un establecimiento donde se percibe la esencia del puerto donostiarra y de la Parte Vieja. El local está abierto todos los días de 11:00 a 24:00 horas.

Este restaurante situado en una zona céntrica y tranquila de Hondarribia está especializado en comida mexicana casera. Entre sus platos estrella se encuentran la sopa Azteca, los tacos, las quesadillas o kekas, salsas caseras o la flor de calabaza. Los postres también son totalmente caseros. Todos los platos pueden adaptarse a todo tipo de clientes: celíacos, veganos, vegetarianos... Además, el cliente puede degustar una bebida artesanal y típica de México: el mezcal. En el local se respira un ambiente relajado y tranquilo al son de música mexicana. Tiene un aforo de 52 personas, una amplia terraza y un comedor interior. Toda la decoración está inspirada en la cultura y artesanía mexicana. Uno de los objetivos del Órale es demostrar al público que la comida mexicana no es solo picante, sino que hay muchos sabores más para conocer y degustar. El establecimiento está abierto de lunes a domingo de 13:00 a 16:00 horas, con servicio de cenas de 20:00 a 23:00 horas, excepto el martes, que permanece cerrado por descanso semanal.

N.06, bar-restaurante

Dirección

> Garibay, 6
San Sebastián
Teléfono: 943 96 87 39



Este establecimiento situado en el centro de Donostia ofrece una oferta gastronómica basada en la cocina al vacío, respetando al máximo las cocciones de los alimentos y, así, conservando al máximo los sabores del producto. Las especialidades de la carta del N.06 son la tosta de Txixarro, la coliflor asada y la panceta con sabores asiáticos. Además, cuentan con 190 referencias de vino. El ambiente del local es relajado, informal y, sobre todo, muy orientado a los amantes del vino. Cuenta con una barra para 16 personas y un comedor para 24 comensales, y la decoración es sobria y elegante. La filosofía del local se fundamenta en el respeto al cliente, a sus gustos y costumbres, al producto, a su sabor y a su textura. Como dato curioso, el N.06 es el primer restaurante del centro de la ciudad montado por alumnos del Basque Culinary Center. El establecimiento abre de martes a sábado de 12:30 a 15:00 horas y de 19:00 a 22:30 horas.

SAN IGNACIO CENTRO, pensión



Dirección

> Plaza Buen Pastor 18 1º
Donostia-San Sebastián
Teléfono:
675 909 178
656 604 250

Situada en una zona comercial y a tan solo 5 minutos de la playa de La Concha, la Pensión San Ignacio Centro cuenta con todas las comodidades para el descanso de sus huéspedes. Este alojamiento está ubicado junto a la catedral del Buen Pastor y la biblioteca Koldo Mitxelena. Dispone de habitaciones amplias con baño propio, wifi gratuito, accesibilidad para personas con discapacidad y máquina de café. El visitante se sentirá como en su propio hogar. Inaugurada en mayo de 2011, las habitaciones de la Pensión San Ignacio Centro están decoradas con mobiliario nuevo y actual. El alojamiento alberga 7 habitaciones con baño propio y con la posibilidad de habilitar camas supletorias gracias a la amplitud del espacio. Bajo la pensión San Ignacio Centro hay un parking público donde los huéspedes pueden aparcar sus vehículos de forma cómoda. A solo 5 minutos andando, también está disponible el parking de La Concha donde los clientes podrán estacionar su coche por 17,50 €/día.

CALBETON JATETXEA, taberna-jatetxea



Helbidea

> Hondartza Kalea, 7
Deba
Telefonoa: 943 191 970

Calbeton jatetxea Debako Alameda zumardiaren ertzean aurkitzen da. Ukitu modernoak barneratzen dituen euskal sukaldaritza dute oinarri, eta arreta atsegina eta eskaintza gastronomiko zabala dira euren ezaugarri. Entsaladak, haragiak, arrainak, mariskoa eta ehiza dastatu daitezke bertan. Gainera, familiako baserrian hazitako barazkiak eta bertako animalien haragia erabiltzen dituzte sukaldean. Postreak ere etxean eginak dira. Tabernako barran, berriz, eguneko pintxoak eskatzen dituzte, baita ardo aukera zabala ere. Jantokia ere badute barran, ogitartekoez, errazioez nahiz eguneko plateriez gozatu nahi dutenentzat.

TOPA SUKALDERÍA, bar-restaurante

Dirección

> Calle Aguirre Miramón 7
Donostia
Teléfono: 943 569 143



La palabra 'topa', del euskera, castellano y guaraní, 'encontrar', define a la perfección este original establecimiento situado en el barrio de Gros de Donostia. Y es que Topa Sukaldería es el punto en el que gastronomía vasca y latinoamericana se encuentran para compartir productos, sabores, recetas, historias y costumbres, con el deseo de disfrutar, descubrir y pasarlo bien. El restaurante celebra los siglos de historia que unen a vascos y latinoamericanos. El restaurante cuenta con una carta pensada para compartir. Entre sus especialidades encontramos el guacamole Tôpa; las quesadillas de trigo de queso Tôpa y setas de temporada; los tacotalos de maíz y mijo al pastor vasco o de chipirones en su tinta o de merluza frita con piperrada veracruzana; así como el Ceviche de bonito. Los clientes del Topa disfrutarán de un espacio acogedor, informal, desenfadado y alegre. Su horario es el siguiente: lunes y martes (de noviembre a abril cerrado por descanso semanal); miércoles, jueves y domingo de 11.00 a 00.00 horas. Los viernes y sábados abren de 11.00 a 01.00 horas.

tendencias

01

MURRIZTU ELIKAGAIEN HONDAKINA 'EAT YOU LATER'-EN BITARTEZ

'Eat you later' mugikor aplikazioaren bitartez janaria bota orde, berau saltzeko aukera eskaintzen die elikadurarekin harremana duten negozioei; eta horrela, hondakina murriztu egiten da. Janariaren gehiegizko ekoizpenak sortutako ingurumen-eragina txikiagotzen laguntzen du aplikazioak.

Erreminta hau erabiltzea oso erraza da. App-a deskargatzen duten kontsumitzaileak eskaintzak gainbegiratu ditzakete (%30 eta 60% arteko deskontuak daude) eta gehien gustuko dutena erosteko aukera izango dute. Behin erosketara eginda, establezimendura hurbildu daiteke eta bere eskaera jaso (beti ere erosketaren frogagiria aurkeztuz).

Elikagai-dendak zein jatetxeak dohainik eman dezakete izena; ez dute hileroko kuotarik ordaindu beharrik ezta bestelako karga ekonomikorik ere.

■■■info +: <http://www.eatyoulater.com/>



02

BOTELLAS DE VINO PERSONALIZADAS

Con las botellas de vino personalizadas los clientes se llevarán una grata sorpresa cada vez que se sientan a la mesa. Corporación Vinoloa, dedicada a la distribución de vino con marcas propias, apuesta por la personalización de las botellas y ya cuenta con 15 referencias para "vestirlas", aunque se pueden también diseñar a medida.

Un complemento perfecto para dar un toque de originalidad y cariño a cualquier comida o cena y que se puede utilizar como regalo especial de empresa, bodas, comuniones, o formar parte del menú de la celebración.

El cliente puede elegir entre las 15 referencias disponibles; enviar un diseño elaborado por él mismo, u optar por la posibilidad de que los diseñadores de la empresa creen algo especial para él.



03

BARBACOA BIODEGRADABLE DE UN ÚNICO USO

CasusGrill es una barbacoa biodegradable inferior a un kilo, fabricada con cartón, bambú y piedra volcánica y que ofrece las mismas prestaciones que una barbacoa de aluminio, pero con una particularidad; es de un solo uso.

Su diseño, presentado en una pequeña bolsa perfectamente sellada, hace que se pueda transportar con facilidad y se monte en cuestión de minutos. También incluye el carbón necesario para poder cocinar, gracias a que alcanza la temperatura adecuada en tan solo cinco minutos y la mantiene durante una hora.

Una vez cocinados los alimentos, bastará con dejar que el carbón se quemara completamente. El resto de materiales son desechables.

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



tendencias

04

HOLA PLATERA: KALORIEN %30 DESAGERRARAZTEN DUENA

Plateren 200 kaloria murriztu daiteke diseinu bitxi honi esker, 1500 zulo dituen mekanismoak soberan dagoen olioa xurgatzea lortzen baitu.

Hola platerak olioa duen edozein janarirako dira aproposak, eta elikagai hauen kalorien %30ra arte desagertu egin daiteke. Olioen dentsitate eta biskositate ezaugarriei egokitzen den diseinua duen tresna da. Gainera, oso erraz garbitzen da, ohiko platerak garbitzen diren moduan.

■■■ info +: <https://platohola.com/mas-informacion/>



05

SENSAFOOD, LA APP QUE TRADUCE TU CARTA EN 15 IDIOMAS

Sensafood es una aplicación fácil y simple de instalar pero, sobre todo, muy intuitiva, ya que funciona por medio del teléfono móvil o la tablet, permitiendo al cliente ver la carta del restaurante en su misma lengua.

A través del escaneo del código QR que presente el camarero, cada cliente tendrá el menú del restaurante a su alcance traducido en su mismo idioma y acompañado por fotos, por los modos de preparación empleados y los diferentes ingredientes que acompañan cada plato. Todo lo que tiene que hacer el consumidor es añadir al carrito de la app lo que desee y enseñárselo al camarero. Así, el personal del restaurante mantendrá una comunicación mucho más fluida con la clientela e incluso podrán evitarse las decepciones y los retornos de los platos a cocina.

■■■ info +: <http://pro.sensafood.co/es/>



06

BLUWER, GINEBRA AZUL ARTESANA Y NATURAL QUE CAMBIA SU COLOR A ROSA

Bluwer Gin se trata de la primera ginebra azul del mercado español que cambia de color cuando se pone en contacto con cualquier producto con ácido cítrico. Cabe destacar que a pesar de su color, en su elaboración se mantiene un proceso artesanal y 100% natural.

El cambio de color es fruto de la destilación de la flor Butterfly Pea y otros componentes. Esta misteriosa flor nace y muere en el mismo día, por lo que el recolector solo dispone de 48 horas para recolectarla en sus condiciones más óptimas.

Bluwer posee la frescura y carácter afrutado de las ginebras de nueva generación, manteniendo la esencia de las ginebras clásicas y se elabora artesanalmente con quince botánicos de primera calidad.





CON ZUMO NATURAL DE LIMÓN

