



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº47 INVIERNO 2019

Curso Experto.

Hablamos
de liderazgo

**Berrikuntza Sail
berria gure Elkartean,
Gipuzkoako Foru
Aldundiko Gastronomía
4.0. programaren
barruan**

**¡Exitosa final
del I. Donostia
Buskers Festival!**



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

ÉXITO GASTRONÓMICO COMPARTIDO

El pasado mes de agosto la prestigiosa editorial de viajes Lonely Planet establecía que “ir de pintxos por Donostia” era la mejor experiencia gastronómica del mundo. Apenas dos meses más tarde, la representación más auténtica de nuestra gastronomía tradicional, es decir, nuestras sidrerías, recibían la distinción de plata como mejor destino gastronómico del mundo, en los “International travel and tourism awards” celebrados dentro de la edición anual de World Travel Market de Londres. Por último, el mes de noviembre finalizaba con otra buena noticia para nuestra gastronomía, esta vez para nuestra cocina “de autor”, al otorgar la guía Michelin una estrella, la número 18 en el territorio, al restaurante MB de nuestro gran amigo Martín.

Tres instituciones muy diferentes entre sí, todas ellas de reconocido prestigio internacional, reconocen en apenas tres meses la excelencia de las tres manifestaciones más singulares de nuestra gastronomía: el “Street food” local, es decir, nuestros bares de pintxos; nuestra cocina tradicional, las sidrerías, y nuestra cocina de autor, aquella que representan los grandes chefs de Gipuzkoa. Ningún destino turístico-gastronómico del mundo puede presentar, en estos momentos, tan amplia gama de reconocimientos a su buen hacer cotidiano... Disfrutemos del momento como guipuzcoanos y hosteleros.

PARTEKATUTAKO ARRAKASTA GASTRONOMIKOA

Pasa den abuztuan, Lonely Planet bidaia-argitaletxe famatuak “Donostian pintxoak jatea” nazioarteko esperientzia gastronomiko onenatzat jo zuen. Bi hilabete geroago, gure gastronomia tradizionalaren ordezkari diren sagardotegiek munduko jomuga gastronomikoen artean zilarrezko izendapena eskuratu zuten urtero Londresen antolatzen den World Travel Market merkatuan emandako “International travel and tourism awards” sarietan. Azkenik, azaroan gure gastronomiak beste albiste on bat jaso zuen, oraingoan gure “egile-sukaldaritzak”. Izan ere, Michelin gidaren izar bat jaso zuen gure lagun handia den Martinen MB jatetxeak: 18. izarra gure lurraldean.

Euren artean oso ezberdinak diren hiru instituziok gure gastronomiaren hainbat alderdi aintzat hartu dituzte oso denbora gutxian: bertako “Street food”-a, hau da, pintxoak dastatzeko ditugun tabernak; gure sukaldaritza tradizionala, hau da, gure sagardotegiak; eta Gipuzkoako chef handiek ordezkatzan duten gure egile-sukaldaritza. Ez dago nazioartean halako aintzatespenik jaso duen lekurik gaur egun... goza dezagun momentuaz gipuzkoar eta ostalari moduan.

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente
- 06 > Curso experto en nuevos modelos de gestión de Recursos Humanos, Sostenibilidad y Liderazgo de equipos
- 10 > Visita a las instalaciones de Fagor Industrial
- 14 > V. Sagardo Apurua Pintxo Txapelketa
- 18 > La campaña ‘Txotx! premiada en los ‘International Travel & Tourism Awards’

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 26 > Final del I. Donostia Buskers Festival
- 27 > Renovación del convenio con Caja Rural
- 30 > Charla postgrado UPV
- 32 > Week Inn. Nuevas tendencias gastronómicas y su efecto en la innovación empresarial

ACTUALIDAD

- 34 > Proyecto logístico Parte Vieja
- 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@hosteleriagipuzkoa.com
www.hosteleriagipuzkoa.com

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



*Mikel
Ubarrechena
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

UNA COMUNICACIÓN PROFUNDA Y SINCERA ES VITAL PARA EQUILIBRAR LAS DOS POSICIONES EXISTENTES CUANDO SE CONCEBE UN PROYECTO HOSTELERO: LA DEL ARQUITECTO, CUYA CREATIVIDAD QUEDA CERCENADA EN OCASIONES POR LA AGOBIANTE LEGISLACIÓN; Y LA DEL EMPRESARIO, QUE CONCEBE LA ACTIVIDAD CON UNOS CLAROS OBJETIVOS DE RENTABILIDAD EN UNOS ENTORNOS SOCIALES CADA VEZ MÁS CAMBIANTES

Nuevas herramientas de diseño para los nuevos espacios gastronómicos

Vivimos un auge de la gastronomía, como fenómeno cultural en su más amplia extensión. Desde ámbitos tan dispares como el turismo, los medios de comunicación, la sostenibilidad medioambiental o la socio-demografía, se invoca a la gastronomía como eje sobre el que articular muchas de las soluciones a los problemas que afectan a la sociedad actual.

La arquitectura no es ajena a esta tendencia y, en la era de los restaurantes singulares, las franquicias, los templos de la cocina de autor o los servicios de food-delivery, la necesidad de formar profesionales especialistas en la concepción y materialización de entornos gastronómicos de vanguardia se hace cada vez más apremiante.

Nuestro territorio se ha hecho un hueco en el panorama gastronómico internacional y buena muestra de ello es que, en apenas cinco meses, institucionales tan prestigiosas y diversas como la editorial de viajes Lonely Planet, el World Travel Market de Londres o la popular Guía Michelin, han reconocido las excelencias de los tres pilares sobre los que se asienta nuestra oferta gastronómica: nuestro particular street food; es decir, los bares de pintxos; nuestra cocina tradicional, las sidrerías, y nuestra cocina de autor. Ante esta realidad, ante esta capitalidad internacional de la gastronomía que ostentamos, la Escuela de Arquitectura de la UPV en San Sebastian, haciéndose eco de su enclave privilegiado, planteó el lanzamiento de una formación experta capaz de acercar a los profesionales

de la arquitectura e ingeniería los entresijos y el conocimiento profundo de los secretos que encierra una actividad, cada día más en boga, como es la desarrollada en los establecimientos hosteleros de restauración. En Hostelería Gipuzkoa apoyamos desde su inicio esta idea, cuyo objetivo último es dotar a los profesionales formados de las competencias necesarias para convertir un espacio anónimo en un centro de relación, de socialización... en un templo de la alimentación.

He participado como formador en este primer curso titulado "especialista en diseño de espacios gastronómicos". En la sesión formativa que desarrollé ante los 21 profesionales que componían la primera promoción, pudimos profundizar en los datos más relevantes del sector a nivel de estado en términos macroeconómicos; es decir, el empleo generado, la aportación al PIB, el gasto medio de las familias españolas y europeas en hostelería, el número de establecimientos abiertos, las diferentes tipológicas y categorías hosteleras existentes, etc. etc. Todo ello con el objetivo de poner en valor el sector en su conjunto y evidenciar la trascendencia que en nuestra forma de vida y en nuestra economía juega la hostelería y, más concretamente, la oferta gastronómica de la misma.

La segunda parte de la sesión formativa se centró en analizar las nuevas tendencias gastronómicas imperantes en el mundo y el efecto que las mismas están teniendo en la propuesta de nuevos negocios que hacen los empresarios del sector. El spin-off de los grandes restaurantes "Michelin" hacia una

cocina "casual food" es una de las tendencias más en boga, como también lo son el mundo de las ofertas "saludables", las nuevas cocinas de fusión, la emergencia de los grupos multimarca y los mercados gastronómicos o las propuestas basadas en la filosofía "kilómetro 0".

Para "lidiar" arquitectónicamente con todas estas ofertas, que se generan en los grandes entornos urbanos y que poco a poco van llegando a Gipuzkoa, solo pude aportar en la sesión formativa una herramienta eficaz para el diseño de los nuevos espacios gastronómicos que se están creando. Esta herramienta es LA COMUNICACIÓN entre el arquitecto, que debe materializar el proyecto, y el empresario, que concibe el negocio hostelero. Algo tan sencillo y tan difícil en ocasiones.

Una comunicación profunda y sincera es vital para equilibrar las dos posiciones existentes cuando se concibe un proyecto hostelero: la del arquitecto, cuya creatividad queda cercenada en ocasiones, tanto por la estrechez interpretativa de muchos funcionarios municipales como por la agobiante legislación que debe cumplir en términos de accesibilidad, seguridad, sanidad, etc. etc.; y la del empresario, que concibe la actividad con unos claros objetivos de rentabilidad en unos entornos sociales cada vez más cambiantes.

Los materiales, las alturas, las canalizaciones, los colores...son aspectos que pierden protagonismo ante las grandes preguntas que empresario y arquitecto deben responder de forma conjunta antes de acometer la obra: ¿A qué cliente me dirijo? ¿Qué "experiencia gastronómica" le voy a vender? ¿Cuál va a ser el entorno más apropiado para ello?... y a partir de la respuesta dada, tocará pelearse con gremios, plazos, planos y presupuestos.



EL TERMÓMETRO



SUBEN



La Brecha / Pescadería

Por incorporar en el desarrollo definitivo del proyecto un espacio para un almacén logístico que permitirá la distribución de mercancías de último kilómetro al sector hostelero de la Parte Vieja y el centro de la ciudad bajo criterios de sostenibilidad, trazabilidad e innovación digital.



BAJAN



CÁMARABILBAO

Camara de Comercio de Bilbao

Por haber "cerrado" el aeropuerto de Hondarribia sin contar con los guipuzcoanos. Ya lo hicieron hace varios años con el puerto de Pasaia. Esto de ver al Athletic tanto tiempo en puestos de descenso empieza a afectar al cerebro de más de uno.

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.

Marianela Olivares, directora de Recursos Humanos y fundadora de Linkers

“**Estamos en la era del conocimiento, pero seguimos empeñados en métodos de trabajos clásicos, lineales y poco efectivos”**

MARIANELA OLIVARES, DIRECTORA DE RECURSOS HUMANOS Y FUNDADORA DE LINKERS, impartió un interesantísimo taller a nuestros asociados sobre nuevos modelos de gestión de Recursos Humanos, Sostenibilidad y Liderazgo de equipos.

Habrán hosteleros que lean esta entrevista y piensen. “Seguro que hay muchas cosas que puedo mejorar en el negocio, pero el día a día me come y no tengo tiempo para nada”. ¿Qué les diría?

El mercado y las empresas de restauración cambian y la necesidad real para lograr ser sostenibles en el tiempo es la de organizar y estructurar las empresas. Pensar que esto no es primordial hará que caigamos en una suerte incierta de mantenernos o fracasar.

Muchos empresarios comienzan el negocio conociendo muy bien el proceso, cliente y los objetivos, pero se olvidan de plantear una estructura que acompañe su organización, su sentido de ser, para lo que debemos plantearnos las siguientes cuestiones;

Estructurar el negocio por áreas o partidas y concebir a cada puesto con una importancia única e incuestionable en la coordinación del trabajo de todos.

Conocer de la naturaleza de los puestos de trabajo y cómo funcionan nos garanti-



zarán saber cómo dimensionar las plantillas, definir los puestos claves para el óptimo desarrollo del trabajo, conocer la inversión de tareas en las horas antes y después del servicio, recoger las valoraciones e ideas del equipo

Comprender que las diferentes jerarquías sirven como motor de supervisión y fuente de aprendizaje continuo que nos fortalece como equipo de trabajo y nos ayuda a responder de forma más efectiva a las demandas del mercado.

Teniendo a las personas capaces de liderar cada una de las áreas, el método de trabajo debe basarse en una información continua, ordenada, adaptable y fluida que nos ayude a tomar decisiones.

Comprometernos a valorar sobre tareas que se dirijan a brindar resultados de

El liderazgo entendido como función sin lugar a dudas se puede delegar, y para ello el perfil que lo desempeña debe contar con habilidades de escucha, comunicación, empatía, adaptación al cambio, motivación y seguimiento de la evolución del equipo.

calidad, poniendo en valor las habilidades más que los tecnicismos.

Es decir, trabajar con una estructura que nos permita gestionar el día a día, sabiendo que habrá circunstancias o acciones ajenas a nosotros que

además tendremos que afrontar y que se sumaran a las ya previstas, nos ayudará a hacer frente a esas emergencias o cuestiones imprevisibles.

¿Cuál suele ser el principal problema de los negocios de hostelería a la hora de definir su estrategia?

Objetivar los puestos y las funciones que deben desarrollar dentro del restaurante. El diseño de la oferta gastronómica suele ser la parte más amable a la hora de emprender en restauración, todo el mundo disfruta de esta etapa, pero a la hora de establecer los puestos y las funciones se tiende a generalizar, y no a explorar y diseñar lo que nuestro modelo de negocio necesita. Claro que hace falta un cocinero o cocinera para

todos los modelos de negocio ¿Pero qué perfil? ¿Realmente hace falta un chef ejecutivo? Al final es la partida más importante dentro de una cuenta de explotación y normalmente es a la que menos tiempo se dedica a la hora de emprender.

¿Todos los estilos de dirección son igual de eficaces?

El estilo de dirección efectiva es la que comprende un equilibrio entre personas y tareas. Los equipos funcionan si la comunicación es fluida y efectiva, si se siente partícipe de los resultados, si cuenta con objetivos por alcanzar y por supuesto si su valoración en el negocio es en función de su desempeño y consecución de resultados.

Dirigir a las personas basados solamente en "mi interpretación del sistema de trabajo", confundir "saber" con "tener información", valorar por confianza y fidelidad y no por desempeño, hará que antes o después lleguemos al desgaste y la decepción. Si por el contrario trabajamos con un estilo de dirección de equipo, la toma de decisiones será adaptada al entorno, al cliente, a los cambios y por ende altamente efectiva.

Todos tenemos claro que elegir buenos profesionales es sumamente importante, pero ¿cuáles son las claves a la hora de confeccionar una plantilla? ¿Se dedica habitualmente el tiempo y los recursos necesarios a una decisión tan sustancial?

Es fundamental saber qué tipo de personal necesitamos para nuestro modelo de negocio en particular. La restaura-

ción ha evolucionado hacia una diferenciación y hasta personalización de la experiencia del cliente, y para ello debemos de ir en consonancia con nuestra plantilla. Analizar los puestos necesarios y las funciones idóneas en cada uno de ellos es de vital importancia para tener un personal adecuado dentro de un ratio razonable de coste.

Cuando hablamos de construcción de equipos, pensemos en los puestos claves. Por ejemplo, si nuestro establecimiento tiene una gran barra, el perfil que seleccionemos deberá tener la experiencia y solvencia adecuada para hacerla funcionar. De nada sirve la inversión de diseño sino pensamos en quién puede sacarle rendimiento al puesto.

El organigrama nos ayuda a estructurar este trabajo porque al realizarlo, sistemáticamente organizamos tareas según importancia y vemos en una fotografía clara cuál es el equipo base que nunca puede faltar en desarrollo del negocio.

Normalmente no se dedica el tiempo que requiere a este proceso de análisis, que debe ser razonado y basado en cada caso personal de modelo de negocio. Lo normal en muchos casos es hacerlo en momentos posteriores, lo que sensiblemente resulta menos eficaz y por supuesto más difícil.

¿Todos los empresarios de hostelería deben ser líderes de sus equipos de profesionales? ¿Se puede delegar el liderazgo?

No todos los empresarios tienen una dirección de liderazgo y en ese caso, asumiendo que los equipos no funcionan sin un liderazgo que coordine, organice y garantice la con-

secución de objetivos, deberán ser los gestores de incorporar la persona y perfil que lo desarrolle.

El liderazgo entendido como función sin lugar a dudas se puede delegar, y para ello el perfil que lo desempeñe debe contar con habilidades de escucha, comunicación, empatía, adaptación al cambio, motivación y seguimiento de la evolución del equipo. Un liderazgo que desde dentro de la empresa dé fuerza a las personas con las que se trabaja, fomente la colaboración y ganas de mejorar, terminará por lograr los resultados esperados.

Es complicado tomar decisiones en un contexto de evolución imparable... ¿Por dónde debería empezar a formarse un empresario que debe atender tantos frentes a la vez?

Desde siempre hemos estado acompañados de la evolución y el cambio, no debería ser una excusa para dejar de aprender. Una organización es una entidad viva y como tal nace, crece, se desarrolla, madura y cambia o muere, tal vez esta es la primera consigna que debemos aprender.

Un negocio de restauración es una empresa donde el empresario tiene tareas multidisciplinares que debe saber analizar y gestionar, como control de personal, de costes, gestión de suministros, negociación bancaria y comercial, etc; lo que demanda una mínima formación, un conocimiento que le permita comprender la información que las personas que lideren esa parte le vayan suministrando para tomar las decisiones.

En cuanto a formación, se deberían priorizar aquellos co-

nocimientos innatos al cargo de propietario, por tanto todas las herramientas de negociación y conocimiento sobre cómo optimizar los recursos humanos que trabajan en su empresa son básicas para poder comprender y atender de manera adecuada la evolución de su negocio.

¿Desde la dirección, cómo se puede potenciar el trabajo en equipo, la responsabilidad?

Involucrando al equipo en los objetivos de la empresa y dándoles el lugar que tienen que tener en el establecimiento, donde la relación directa con el cliente es imprescindible. Haciéndoles partícipes de los logros como factor de motivación a la actividad y productividad. Y claro está, teniendo una información fluida para el ejercicio de la responsabilidad compartida.

¿Cómo se puede impulsar que los trabajadores tengan sentimiento de pertenencia en un negocio como el de hostelería, en cambio constante?

Estamos en la era del conocimiento pero por alguna razón seguimos empeñados en métodos de trabajos clásicos, lineales y poco efectivos. Es muy frecuente encontrar en las pequeñas empresas trabajadores que no saben qué deben hacer y pasan semanas adivinando cuáles son sus roles. El equipo debe comprender la misión y la visión del proyecto, cuáles son sus tareas y sobre todo qué objetivos se espera lograr a través de su desempeño, solo así se podrá desarrollar un verdadero sentimiento de pertenencia.

Nuevo servicio de innovación dentro del programa Gastronomía 4.0 que lidera la Diputación Foral de Gipuzkoa

EL PROGRAMA GASTRONOMÍA 4.0, liderado por el departamento de promoción económica de la Diputación Foral de Gipuzkoa, tiene en Hostelería Gipuzkoa uno de sus principales agentes colaboradores, junto con el clúster ACEDE y el Basque Culinary Center, y plantea un amplio programa de actuación para socializar y hacer llegar las últimas innovaciones tecnológicas al sistema gastronómico de Gipuzkoa.

En el seno de este acuerdo de colaboración con la Diputación Foral, en Hostelería Gipuzkoa hemos puesto en marcha un nuevo Departamento de Innovación y queremos hacer partícipes a todos nuestros asociados de este nuevo servicio de apoyo. Su objetivo es potenciar el uso de nuevas tecnologías en la cadena de valor de los establecimientos hosteleros de Gipuzkoa. Surge de la necesidad de apoyar a los empresarios para entender la volatilidad que el sector está experimentando en los últimos años y ayudarles en el camino de la adaptación a las nuevas tendencias de consumo hostelero.

Existe, en muchas empresas de restauración de Gipuzkoa, una tendencia al mantenimiento de una línea conservadora de su modelo de negocio, fruto, en ocasiones, del miedo al cambio que toda organización tiene. Para muchas de estas empresas la

innovación puede ser una oportunidad, pero también representa un riesgo que en ocasiones prefieren no asumir. ¿Qué hacer ante esta realidad: innovar o intentar mantener el statu quo? Si bien la innovación no es buena ni mala en sí misma, siempre será importante contar con la información y ayuda necesaria para que cualquier decisión que se tome sea la correcta.

Desde la Asociación hemos percibido que los cambios en el sector se aceleran. El continuo crecimiento de los segmentos casual-dinning y quick-food (cada vez más sanos, resolutivos y alejados del clásico "fast food"), nos hace reflexionar sobre la nueva perspectiva que está adoptando el sector. Las diferencias entre un supermercado y un restaurante o entre una tienda "degustación" y un bar son cada vez más estrechas y estos cambios nos hacen reflexionar sobre las ventajas que plantea cada opción, las causas que explican el porqué de su expansión y las enseñanzas que podemos concluir de todo ello.

El servicio de innovación surge como solución a este planteamiento, con el objetivo de poner a disposición de los asociados todo el conocimiento de la nueva restauración emergente, mucho más organizada y donde la innovación toma fuerte valor en el desarrollo de sus modelos



operativos, claramente más ágiles y eficientes. Mantener nuestra posición de liderazgo nacional e internacional a nivel gastronómico pasa necesariamente por conocer los cambios, alternativas y nuevas herramientas presentes en el sector; así como por conocer las fortalezas que presentan los nuevos grupos y empresas de restauración organizada. Gipuzkoa posee un claro posicionamiento de éxito en el marco gastronómico y la innovación

de producto, pero el reto actual es sostener ese posicionamiento y ventaja competitiva a través de la innovación del modelo de negocio.

Desechar la idea de innovación como sinónimo de digitalización es imprescindible para ver "más allá" y tomar conciencia de la importancia que tiene la innovación. Está presente en todos los ámbitos del sector, no solo en el gastronómico. En consecuencia, la innovación más eficiente es aquella que engloba al modelo de negocio, no solo la innovación de producto o de la oferta gastronómica.

Porque al final... o eres barato, o eres diferente.

Cristina Fau. Responsable del servicio de Innovación



Licenciada en el doble grado de Derecho y Dirección de empresas por el Instituto de Empresa y diplomada en Psicología de Organizaciones por la misma entidad, Cristina será la responsable del servicio que funcionará mediante cita previa los lunes y martes (solicitar entrevista al **943 31 60 40**).

El servicio no solo ofrecerá asesoramiento al asociado

en temas de digitalización o innovación tecnológica, sino también en áreas como la innovación estratégica y empresarial, la innovación en producto, en gestión, marketing o posicionamiento de marca, el análisis de tendencias e incluso asesoría en nuevas herramientas de gestión de recursos humanos.

Cursos gratuitos promovidos por Hostelería Gipuzkoa y el grupo Cei dentro del programa 'Hobetuz'

GRACIAS A LA CONVOCATORIA LANBIDE-HOBETUZ PARA LOS AÑOS 2019-2020, el Grupo Cei impartirá en dicho periodo cursos 100% gratuitos para trabajadores (autónomos incluidos), con plazas limitadas para personas desempleadas.

En lo que a nuestro sector se refiere, Hostelería Gipuzkoa y el Grupo Cei, dada su condición de partner de formación, promoverán e impartirán durante el periodo 2019-2020 diferentes cursos 100% gratuitos en torno a la hostelería, entre los que ya se han aprobado las siguientes:

- Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración
- Gestión del bar-cafetería
- Análisis sensorial de vinos
- Optimización de la gestión de hoteles
- Recepción y atención al cliente
- Cocina sana
- Recetas y técnicas de la cocina en miniatura
- Creación de cartas y menús
- Iniciación a la coctelería
- Elaboración de pinchos, tapas y canapés
- Pastelería: postres para restauración
- Sumiller cata de vinos
- Marketing de destinos turísticos en Internet
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
- Aprovisionamiento de materias primas en cocina
- Cocina para celíacos
- Curso de manipulador de alimentos con alérgenos



Destaca, además, el CP (Certificado de Profesionalidad) de Cocina que está dentro del expediente de Cei, que contará con 270 horas y otras 80 horas de prácticas en empresas del sector.

Toda la información relativa a los cursos podrá consultarse, a medida que se vayan programando, en la página web de Hostelería Gipuzkoa www.hosteleriagipuzkoa.com, en la sección 'Formación'.

Asegúrese de que sus instalaciones estén seguras y de que cumplan la reglamentación vigente para el sector de hostelería

LA NUEVA NORMATIVA DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS obliga a pasar Inspecciones por un Organismo de Control Acreditado de su instalación PCI. Si su local tiene más de 500 m² y tiene 10 años o más, estaremos encantados de asesorarle sobre el plazo que tiene para realizar la inspección y de otros aspectos de la misma. En INGEIN además de ayudarle a cumplir esta nueva reglamentación también podemos realizar las inspecciones habituales en su sector:

- Baja Tensión, inicial y cada 5 años en hostelería.

- Térmicas (Climatización y calderas), primera a los 10 años y cada 5 años las siguientes.

- Ascensores, cada 2 años en hostelería (trabajamos con todos los mantenedores, consulte nuestro precio)

- Inspecciones en otros campos como las instalaciones con Depósitos de Gasoil/Gas, Alta Tensión, Frigoríficas...

Obligaciones de los titulares/usuarios

- Registro/ autorización de las instalaciones
- Mantenimiento
- Inspecciones Reglamentarias

El no estar al corriente de las inspecciones reglamentarias puede ocasionar riesgos para las personas y sanciones administrativas.



NUEVA OFICINA EN GIPUZKOA

www.ingein.com

VITORIA-GASTEIZ:

Parque tecnológico de Alava c/Albert Einstein edificio E6 Of. 311
CP 01510
tel.945 298208
paisvasco@ingein.es

BILBAO:

Edif. Torre de Control. Planta 2, Of. 5 Puerto de Bilbao, Santurce (Vizcaya)
paisvasco@ingein.es

HERNANI:

Plaza de Agustinas 8 bajo oficinas t 2,3 • Hernani
paisvasco@ingein.es

PAMPLONA:

Polígono industrial Mutilva c/E nº1 bajo
CP 31192
tel.948 240804
pamplona@ingein.es

Hostelería Gipuzkoa visita las instalaciones de Fagor Industrial en Oñati

LA JUNTA DIRECTIVA DE HOSTELERÍA GIPUZKOA ha visitado recientemente las instalaciones que tiene en Oñati Fagor Industrial, fabricante líder de equipamiento para hostelería, restauración y lavandería en España. Y es que esta fábrica, una de las cinco principales de Europa, cuenta con un 33% de la cuota de mercado.

El objetivo de dicha visita era mostrar a los empresarios hosteleros que la fabricación de productos FAGOR se hace en Gipuzkoa, concretamente en Oñati, así como presentar todos los productos que se fabrican en esta planta: cocinas, hornos, abatidoras, planchas, fry-tops, lavado de vajillas (lavavasos, lavavajillas, capotas, y arrastre), refrigeradoras, cámaras, mesas frías, barras, y lavadoras profesionales, entre otras.

Con esta visita, desde la cooperativa vasca se pretendía establecer una relación más estrecha entre los hosteleros guipuzcoanos y su principal proveedor de equipamiento. Y es que, tal y como indican desde la fábrica, "FAGOR es la marca de referencia en la hostelería y alta restauración vasca. Cocineros guipuzcoanos como Arzak, Aduriz, Berasategui o Bruno Oteiza confían en FAGOR".

Los responsables de la empresa fabricante añadieron que "apostar por FAGOR significa apostar por

el crecimiento empresarial guipuzcoano, la generación de empleo para nuestros jóvenes, la captación de talento guipuzcoano. Y ello implica que los beneficios se queden en nuestro territorio". De igual forma, recordaron que al ser una cooperativa, "parte de esos beneficios se destinan a proyectos sociales o deportivos de nuestra provincia". Y apuntaron que apostar por FAGOR significa también apostar por "ayudar a crecer a otras empresas guipuzcoanas", ya que Fagor Industrial cuenta con socios o partners del territorio con los que colabora.

Respecto a los productos que en la fábrica mostraron a la Junta Directiva de Hostelería Gipuzkoa cabe citar la nueva gama de cocción, en la que destaca la robustez y la facilidad de limpieza; las nuevas gamas de frío, con clasificación energética A; los nuevos lavavajillas de arrastre, con un ahorro superior al 40% en consumo de agua y energía y la nueva gama de lavandería profesional de 8-10 kg.

Durante la visita, los hosteleros guipuzcoanos estuvieron acompañados por Mario López, director general de Fagor Industrial; Ramón Gómez Ugalde, director comercial corporativo de ONNERAGROUP; Aitor Urbaneja, responsable comercial Zona Norte y Oier Biritxinaga, chef ejecutivo de Fagor.



La Junta Directiva de Hostelería Gipuzkoa durante la visita a las instalaciones de Fagor Industrial.



En la visita pudieron conocer los diferentes productos de la empresa fabricante.



Oier Biritxinaga, chef ejecutivo de Fagor junto a la Junta Directiva de Hostelería Gipuzkoa.



FAGOR INDUSTRIAL,
FABRICANTE LÍDER DE EQUIPAMIENTO
 PARA LA HOSTELERÍA, LA RESTAURACIÓN
 COLECTIVA Y LA LAVANDERÍA.



www.fagorindustrial.com

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.
 Santxolopetegi auzoa, 22
 20560 Oñati, Gipuzkoa (Spain)
 T. (+34) 943 71 80 30



Ostalaritza Elkarateak 'Elikagaien xahuketarik ez Euskadin' manifestuarekin bat egin du

FAOREN ARABERA, GIZA KONSUMORAKO EKOIZTEN DIREN ELIKAGAIEN HERENA hondatu egiten da edo alferrik galtzen da mundu osoan; hau da, ia 1.300 milioi tona galtzen dira urtean. Europar Batasun osoan, 88 milioi tona elikagai zaborretara botatzen dira. Elikagaiok ekoiztearen eta ezabatzearen ondorioz, 170 milioi tona CO2 isurtzen dira atmosferara, eta 26 milioi tona baliabide erabili behar izaten dira.

Nahiz eta diagnostiko kuantitatiboa amaitua ez egon, kalkuluek diotenez, Euskadin urtean 350.000 tona elikagai inguru xahutzen dira. Nazio Batuen Erakundeak, garapen jasangarrirako helburuen barruan, 2030erako zifra hau erdira murriztea proposatzen du, mundu osoko per capita elikagaien xahutzea txikizkako salmentan zein kontsumitzaileen mailan, eta elikagai gutxiago galtzea ekoizpen-eta hornidura-kateetan nahiz uztaren ondoren.

Era berean, eta nahiz eta mundu osoan nahikoa elikagai ekoizten den, gosea da oraindik garapenaren erronka premia-koenetakoa. Gaur egun galtzen diren elikagaien erdiarekin bakarrik goseak dauden

biztanle guzti-guztiak elika litezke.

Hori dela eta, Ekonomia-aren Garapen eta Azpiegitura Saileko Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politika-aren Sailburuordetza, Eusko Jaurlaritzaren beste plan batzurekin bat eginez (Gastronomia eta Elikaduraren Plan Estrategikoa, 2020ko Ingurumen Esparru Programa, EAEko Hondakinak Prebenitzeko eta Kudeatzeko 2020ko Plana), Euskadiko Elikagaien Xahuketaren Aurkako Ekintza Plana prestatzen ari da, Elika Fundazioaren bitartez.

Plan horren esparruan, lan-mahai bat eta lantalde espezifikokoak eratu dira, eta hainbat administrazio eta elika-kateko eragile guztien ordezkariak parte hartu dute horietan. Elikagai-soberakinak prebenitzeko, murrizteko, berrerabiltzeko eta berriz balioa emateko erronka lortzeko, administrazio publikoek ez ezik, gizarte osoak esku hartu behar du: sektore ekonomiko guztiek (ekoizpen primarioa, eraldaketa, banaketa, ostalaritza, jatetxeak, sukalde zentralak...), ikerketa- eta teknologia-zentroek, unibertsitateek, erakunde sozialek eta bereziki herritarrek.

Horregatik, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Po-



litikaren Sailburuordetzak, prestatzen ari den Ekintza Planaren barruan, honako manifestu hau idatzi du, Elikagai Xahuketaren aurkako Euskadiko Plataforma sor dabil sustatzeko. Ostalaritza Elkarateak, zein Euskadiko beste agente publiko eta pribatu askok sinatu dute manifestua, badakitelako lan-kidetza, kontzientziazioa eta lan etengabea beharrezkoak direla elikagai-xahuketa murrizteko. Helburu komun horrekin, konpromiso hauek hartu dituzte:

- Ekintza Plana martxan jartzen laguntzea eta haren garapenean aktiboki parte hartzea.
- Sinergiak sortzea, planarekin lotutako ekintza guztiak errazago martxan jartzeko.
- Elikagaiak xahutzen diren euskal elika-kateko puntuak eta xahutze horien kausak identifikatzeko beharrezko informazioa ematea.

- Gizartea, eragile ekonomikoak eta hezkuntza-komunitatea elikagai-xahuketaren arazoaren gainean sentsibilizatzeko eragile gisa jardutea.
- Elikagaiak elika-kateko etapa guztietan aprobetxatzeko jardunbide onen inguruko prestakuntza bultzatzea.
- Sare solidarioekin elkarlanean jarduteko akordioak bideratzea eta sustatzea.
- Elikagaiak dohaintzan emateko, giza kontsumorako erabiliko ez diren elikagaiak animalia-elikadurarako erabiltzeko eta beste hainbat ekintzatarako arau garbi eta adostuak zehazten laguntzea.
- Elikagaiak aprobetxatzeko bide emango duten arau-aldaketak eta segurtasun juridikoa sustatzea.
- Elikagaiak guztiz aprobetxatzeko irtenbide berritzaileak aztertzen eta martxan jartzen laguntzea.

Ingurumeneko zinegotzitzak 16 jatetxeri eman die 'Donostia xahuketarik gabe' bereizgarria

'DONOSTIA XAHUKETARIK GABE' EKIMENAREN HELBURUA

da elikagaiak xahutzearen aurkako borrokan konpromisoa hartzen duten establezimenduak aintzatestea eta ikusaraztea. Ingurumeneko zinegotzitzak 2018an jarri du abian ekimen hau eta gaur egun arte, Donostiako hamasei jatetxeri bereizgarria ematea izan da ekimena gauzatzeko erabili izan den modua: La Muralla, Urepel, Gandarias, La Raviolina, Garraxi, Restaurante Avenida XXI, Km.0, Australian Koorner, Sidrería Garbera, All i Olli, El Fogón, Albergue de Ulía jatetxea, Juantxo, Peregrinus, Bera-Bera jatetxea eta Bokado Aquarium.

Ingurumen zinegotzia den Ane Oyarbideren esanetan "oraingoz, ekimena jate-txeetara bideratu da soilik, Europar Batasunaren esanetan sortutako elikagaien xahuketaren %12ren arduradun direnetara. Elikagaien xahuketa lehentasunezko gaia da Europar Batasunarentzat, eta, hain zuzen, 2030erako %50 murriztu nahi du xahuketa hori, Garapen Jasangarriaren Helburuen bitartez. Horregatik guztiagatik, Donostiako Udalak arazo horren inguruan konpromisoa hartu du, eta orain gutxi 'Elikagaien Xahuketarik ez Euskadin' plataforma sortu berrian sartu da".

Hiriko jate-txeetan identifikatutako jardunbide ego-



kien adibide aipagarri bat sobran gelditzen den janaria etxera eramateko ontzi konpostagarrien erabilera da. 'Gourmet Bag' esaten zaio ekimenari, eta hainbat lokaletan jarri da martxan, Gipuzkoako Foru Aldundiko Ingurumeneko Zuzendari-tzaren laguntzari esker. Beste adibide dira ogia norberak

zerbitzatzea, bezeroek jango duten ogia hartu dezaten soilik, eta hotz ganberen edukia eskematizatzeko eta eguneratzeko arbelak erabiltzea, prozesu horretan jakiak galtzea saihesteko.

Jendearentzat ikusgai egongo den bereizgarria lortzeko, Ingurumeneko Zinegotzitzak eskatzen du elikagaien xahuketa murrizten egiaz laguntzen duen neurri bat betetzea, gutxienez. Horrez gain, langileei gai horren inguruko informazioa eta prestakuntza ematea eta hondakin mota guztiak behar bezala banatzea eta kudeatzea ere beharrezkoa da bereizgarria eskuratzeko.

Urte honetan, proiektuaren oinarria izan da jate-txeetan elikagaien xahuketa

murrizten laguntzen duten neurri errazak aplikatzean oinarritutako bereizgarri hau emateko betekizunak diseinatzea eta probatzea. Ingurumeneko Zuzendari-tzaren webgunean argitaratu da jate-txeentzako gida, jate-txeetako prozesu osoa hartuko duten 25 neurri inguru jasoko dituen, produktuak jasotzen eta biltegitzen direnetik, jangelan zerbitzatzen diren artekoak. Adibidez, hornikuntzak erreserben arabera egokitzea, biltegia kudeatzean 'sartzen lehena, irteten lehena' irizpidea aplikatzea, sukaldean elikagaiak prestatzean lermak murriztea, menu erdia eskaintzea eta, batez ere, soberako jana etxera eramateko aukera eskaintzea.



15% DESCUENTO
PARA LOS TRATAMIENTOS DE
DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

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

TOLERANCIA CERO
CONTRA LAS PLAGAS

 **Adamar**
CONTROL DE PLAGAS

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

Oquendo jatetxea, V. Sagardo Apurua Pintxo Txapelketan garaile



Oquendo jatetxeko Idiazabal gaztaz eta sagar ozpin-olioz betetako sagardoarekin eta eztiarekin egindako kaneloiak, zezina tosta baten gainean, txapelketaren pintxo irabazlea izan zen.



PASA DEN ABENDUAREN 7an V. SAGARDO APURUA PINTXO TXAPELKETA

burutu zen Donostiako Bulebarrean kokatutako baserri tola-rean. Txapelketa, ofiziala eta herrikoia, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak bosgarren urtez antolatu duen Sagardo Apuruaren baitan ospatu zen eta Donostiako Oquendo jatetxea irten zen txapeldun sagardoarekin osatutako pintxo ikusgarri eta goxoarekin. Mil Catas jatetxea sailkatu zen bigarren, eta Café S7ete taberna, hirugarren.

Izan ere, Sagardogileen Elkarteak Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearekin elkarlanean antolaturiko txapelketara aurkeztutako pintxoek sagardoa edo sagarra izan behar zuten osagaien artean. Erronkari heldu zioten donostiar tabernekin eta jatetxeekin gogor lan egin zuten ostiralgoizean zehar epaimahai ofizialak 11:30ak baino lehen dastatu behar zituzten pintxoak

garaiz prestatzeko. Elkarte antolatzaileen ordezkariak eta Luis Irizar eskolako ikasle eta irakasle batek osatutako bost epaimahai-kideentzat egindako pintxoek gain, ostalariak beste 50 pintxo prestatu zituzten baserri itxurako sagardotegian saldu eta txapelketa herrikoian parte hartzeko.

Sagardoa eta sagarra osagaitzat erabiltzeaz aparte, pintxo gaziak eta hotzak aurkeztu behar ziren baldintza moduan, eta erreze-ta parte-hartzaile bakoitzak asmatutakoa zein sukaldari bati kopia-tutakoa izan zitekeen. Gainera, pintxoak ogi zati baten gainean aurkeztu behar zen nahitaez: ohiko ogia, frijitua, errea, hostorea edo antzeko masa bat. Pintxo bakoitzaren ezaugarriak aldeztu aurretik aztertu zituzten epaimahaiak, txapelketan izena

emandakoek euren errezeta antolatzaileekin partekatu baituzten Sagardo Apurua hasi baino lehen.

Txapelketa ofizialeko pintxoak osatu ondoren, tabernetako eta jatetxeetako sukaldariak baserri tola-rean bertan egokitutako gunean prestatu zituzten gainontzeko 50 pintxoak, mikrouhin labe baten eta indukziozko sukalde baten laguntzari esker. Goizeko 12:00etatik 14:00etara Sagardo Apurura gerturatu ziren donostiarrek txapelketa herrikoian parte hartu ahal izan zuten. Lehian zeuden pintxoak 2 euroren truke erosi eta pintxoak dastatu ostean, puntu-kopuru bat eman zioten aukeratutako pintxoari eta otordu bat irabazteko zozketan sartu ziren bide batez.

Honela, hiritarren puntuazioak erabaki zuten txapelketa herrikoian irabazlea:

Amara auzoko Café S7ete kafe-taberna. Txapelketa ofizialean hirugarren postua lortu zuen establezimendu honek Club Ranero bakailaoarekin, sagardoarekin eta planktonarekin egindako pintxo goxoarekin eskuratu zuen txapelketa herrikoian irabazle-plaka.

Bestalde, txapelketa ofizialaren epaimahaiak Oquendo jatetxearen errezeta hautatu zuen pintxo guztien artean: Idiazabal gaztaz eta sagar ozpin-olioz betetako sagardoarekin eta eztiarekin egindako kaneloi zoragarriak, zezina tosta baten gainean. Beraz, Oquendo jatetxeko sukaldariak eskuratu zuen irabazlearen txapela eta plaka. Bigarren eta hirugarren sailkatuek ere plaka bat jaso zuten euren parte-hartzearen eta postu bikainaren ororigarri gisa.

Oier Iurramendi, Karabeleko

“Duela lau urte arraroak ziren barazkiak gero eta ohikoagoak dira gure menuetan”

KARABELEKO ETXALDEA 2014AN JAIO ZEN, NEKAZARITZA EKOLOGIKOAREN GAINEKO IKERKETA sustatu eta inguruko baratze eta sukaldeetako eskaintza aberasteko helburuarekin. Proiektu berritzaile hau hiru erakunderen elkarlanari esker sortu zen: Kimu Bat paisajismo enpresa, Blasenea hazitegi ekologikoa eta Agifes, buruko osasun arazoa duten pertsonen eta senideen Gipuzkoako elkarte.

Zein helburu du elkarteak?

Baratzezaintza ekologikoan oinarritutako etxalde esperimentalak da Karabeleko. Ikerkuntza da gure oinarri nagusietarikoak, barazki barrietate ezberdinen portaera aztertu eta gure lurraldera hoberen egokitzen direnak ekoizteko.

Agroekologiaren balioak bultzatzeko xedearekin lan egiten dugu. Hau da, nekazaritza eredu ez industrializatua sustatu nahi dugu: elikadura subiranotasunaren alde lan egin eta nekazaritza ekologikoaren garrantziaz sentibilizatu.

Buruko osasun arazoa duten pertsonen kolektiboarekin lan egiten dugu, gainera.

Bai, Agifeseko talde batekin baratzezaintza terapeutikoa lantzen dugu Karabeleko. Jarduera honen helburua buruko osasun arazoa duten pertsonen errehabilitazio



Argazkia: Basque Culinary Center

psikosoziala eta bizi-kalitatea hobetzea da, eta, talde lanaren bitartez, gaitasun sozialak eta autoestimua sustatzea.

Zenbat barazki mota lantzen dituzue?

Kontaezinak dira. Martxan daramatzagun lau urteotan, esate baterako, 70 tomate mota, 20 berenjena mota eta 40 piper barietatetik gora landu ditugu Karabeleko, dozenaka eta dozenaka barazkiren artean.

Ohiko barazkiez gain, zein barietate berezi topa ditzakegu Karabeleko?

Batzuk aipatzearen, tomate zuriak ekoiztu ditugu, baita kolore urdin eta azal iletsua dutenak ere. Alberjiniaren kasuan, aldiz, beltzak, berdeak, zuriak eta kolore anitzekoak eduki izan ditugu. Tamainari

dagokionean, berriz, arrautza itxurakoak edo kanika formakoak ere badauzkagu. Horrez gain, tuberkulu ezohikoekin proba dezente egin ditugu: topinambua, crosne japoniarra, Peruko Oca, kaputxina bulbaduna eta abar. Pasa den udan, adibidez, belar eta landare latinoamerikarrak eduki genituen.

Mihi Berdea proiektua ere martxan jarri duzue aurten. Zertan datza?

IV. gamako produktuen ekoizpen ekologikorako proiektua jarri dugu abian, Basque Culinary Center, Orna Fundazioa, Agifes, Diámetro 200, Blasenea, Kimu Bat eta Ernetuz eragileon elkarlanari esker.

Eusko Jaurlaritzak eta Landa Garapenaren Europako Fondoak babestutako kolaborazio honetan dozenaka hostozko landare aztertu ditugu bi urtez, baita landaketarekin, eraldaketarekin eta ontziratzearekin loturiko xehetasun teknikoak ere.

Ikerketa-lan horren emaitza da Mihi Berdea, hostokume fresko eta ekologikoekin osaturiko mezclum berritzaile sorta bat, sukaldariak harrituko dituen zapore ñabardura bereziak dituena. Urtebete pasa dugu proiektu pilotuarekin eta aurten hasiko gara merkaturatzen.

Donostialdeako jatetxe eta taberna ugariarekin harremana duzue. Os-

talariei zein zerbitzu eskaintzen dizkie Karabeleko?

Ikerketatik eratorritako barazkiei irteera interesgarria emateko asmoarekin hasi ginen ostalariekin lanean. Guk ekoiztu eta haiek probatu egiten dituzte. Eta ez hori bakarrik, sukaldariak erabili nahi dituzten lehengaiak gure etxaldean lantzeko aukera ere eskaintzen dugu.

Horrez gain, logistika zerbitzu ona ematea ezinbestekoa da. Faktore hau da, agian, bertako ekoizle txikien arazo nagusia. Gure kasuan, Donostiatik oso gertu gaudenez, asotean bost egunez egiten dugu banaketa, jatetxeei zerbitzu jarraitua eta produktu ahalik eta freskoena eskaintzeko.

Establezimendu gutxi batzuekin hasi ginen lanean eta orain goi mailako sukaldaritza eskaintzen dutenak ere badiugu gure bezeroen artean.

Ausartzen al dira ostalariek etxaldean dituzuen barazki espezie ezberdin eta ezezagunak euren menuetan erabiltzen?

Duela lau urte ikerketa-fasean zeuden barazki asko egonkortzea lortu dugu; hau da, egun, barazki hauek erraz ekoiztu eta saltzen ditugu. Horrek esan nahi du Karabeleko sortu zenean arraroak ziren barazkiak gaur egun ez direla hain ezohikoak, eta hori oso seinale ona da, gure lanak fruituak eman dituela esan nahi baitu.



Si se adoptan las medidas adecuadas, sin inversión por parte del propio negocio, se puede alcanzar un ahorro en el consumo de energía hasta el 25% desde el primer año.



¿El ahorro energético se encuentra al alcance de cualquier negocio de hostelería? La respuesta es SÍ

¿AHORRO DE ENERGÍA? ¿EFICIENCIA ENERGÉTICA? ¿REDUCIR COSTES? Si gestionas un establecimiento de hostelería, seguro que estos términos han rondado por tu cabeza más de una vez. La energía y el agua suponen de media el 9% de su coste de explotación. Un porcentaje lo suficientemente importante como para que te plantees tomar medidas que te ayuden a reducirlo. ¿Cuál es la mejor estrategia de compras de electricidad y gas?

Si adoptas las medidas adecuadas, sin inversión por tu parte, puedes alcanzar un ahorro en el consumo de energía de hasta el 25% desde el primer año. En TOTAL Gas y Electricidad se ocupan de la financiación.

Te proponemos estas soluciones para conseguir

eficiencia energética en tu negocio:

- Aprovisionamiento energético adecuado: confía en expertos para adquirir la energía en el momento más adecuado, identificar las oportunidades de eficiencia energética de tu negocio y optimizar la potencia contratada. Accede a las distintas modalidades de contratación del suministro que se adapten a lo que necesita el negocio.

- Paneles fotovoltaicos: produce tu propia electricidad casi a coste cero y no compres electricidad durante las horas más caras.

- Compensación de energía reactiva, una medida que se puede tomar mediante la instalación o reparación de baterías de condensadores.

- Sistemas de iluminación: instala y ahorra hasta el 80%

de consumo de electricidad con lámparas led.

- Sistemas de calefacción, climatización y ventilación.

- Sistemas de monitorización y control: controla el cumplimiento de tus objetivos de ahorro energético. Si empleas las herramientas adecuadas, podrás medir el consumo y tomar decisiones, además de mejorar la gestión de la energía y aumentar la concienciación en el uso de las instalaciones energéticas. Son tan efectivas que te pueden ayudar a ahorrar entre el 20% y el 30% en energía.

Todas estas medidas de ahorro energético aportan resultados rápidos. Desde TOTAL Gas y Electricidad animan a incorporar soluciones

que te ayuden a reducir los costes energéticos de tu establecimiento. El medio ambiente y la salud financiera de tu negocio te lo agradecerán.

Para ello, TOTAL Gas y Electricidad pone a disposición de sus clientes soluciones de eficiencia y financiación adaptadas a cada caso para fomentar el consumo responsable y beneficiar a sus clientes de ahorros desde el primer momento.

Puedes contactar con TOTAL Gas y Electricidad sin ningún compromiso a través de Imanol Oiartzun, representante de la zona, que atiende en el teléfono **608 016 541** y cada jueves en la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa de 15.30 a 18.00 horas.

Cursos 100% Subvencionados

Iniciación a la cocteleria (12h.)

del 12/02/2019 al 21/02/2019 | M-J | 16:00-19:00

Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en establecimientos de hostelería y restauración (10h.)

del 25/02/2019 al 11/03/2019 | L | 9:00-12:30

Cocina para celiacos (35h.)

del 04/02/2019 al 01/03/2019 | L-X-V | 16:00-19:00

Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. [UF0053] (30h.)

del 04/02/2019 al 19/02/2019 | L-M-X-J | 09:00-12:00

Optimización de la gestión de hoteles (25h.)

del 05/02/2019 al 07/03/2019 | M-J | 9:00-11:30

Aprovisionamiento de materias primas en cocina. [UF0054] (30h.)

del 20/02/2019 al 07/03/2019 | L-M-X-J | 09:00-12:00

Elaboración de pinchos, tapas y canapes (20h.)

del 05/03/2019 al 28/03/2019 | M-J | 16:00-19:00

Elaboración de platos combinados y aperitivos. [UF0057] (60h.)

del 11/03/2019 al 16/04/2019 | L-M-X-J | 09:00-12:00



943 43 12 53

(Ana) gestioncursos@grupocei.net

Langileei zuzendatuko Prestakuntza jarduerak. (autonomoak barne). Langabetuentzat, leku mugatuak

Acciones formativas para personas trabajadoras (autónomos incluidos). Plazas limitadas para personas desempleadas.

La campaña 'Txotx! El ritual gastronómico vasco', premiada en los 'International Travel & Tourism Awards' de Londres

EL DEPARTAMENTO DE TURISMO DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA fue galardonado como segundo mejor destino gastronómico en los "International Travel & Tourism Awards" de Londres por su campaña "Txotx! El ritual gastronómico vasco", llevada a cabo en colaboración con Sagar doaren Lurralde, la Asociación de Sidra de Gipuzkoa y la Asociación de Desarrollo Rural Behemendi.

La campaña quiso simular una sidrería y utilizó un novedoso elemento de promoción: una cider truck itinerante que viajó por Madrid, Galicia o la Bretaña francesa, entre otros destinos. El objetivo de la iniciativa no fue otro que

promocionar el turismo en las sidrerías guipuzcoanas. Para ello, resultó fundamental prestigiar la cultura de la sidra en el extranjero subrayando sus principales valores. Por un lado, la campaña Txotx! reforzó el prestigio de su producto, la sidra, y por otro, promocionó su oferta gastronómica.

La directora foral de Turismo, Maite Cruzado, fue la encargada de recoger este premio que está enmarcado en el World Travel Market, uno de los principales encuentros internacionales para profesionales del sector turístico. Este encuentro se realiza anualmente en Londres durante el mes de



noviembre y suele reunir a alrededor de 5000 expositores de más de 180 países y más 50000 profesionales de la industria de viajes. Es una feria exclusivamente profesional, un espacio de negocios donde se dan reuniones de trabajo, conferencias, charlas y presentaciones. El objetivo de la

WTM es posibilitar y facilitar el desarrollo mundial de la industria turística.

Este año, la WTM se celebró del 5 al 7 de noviembre y estrenó un renovado formato para sus premios anuales. Bajo el nombre "The International Travel & Tourism Awards", los premios fueron destinados a reconocer los casos de éxito tanto de instituciones como de campañas de marketing e iniciativas novedosas. De entre las 13 categorías de premios, la Diputación Foral de Gipuzkoa se ha llevado el segundo premio de "Best Food Destination" (Mejor destino gastronómico) por su campaña del Txotx! realizada en 2017.

El impuesto de pernoctaciones, a debate en la Mesa de Turismo de Euskadi

EL PASADO 30 DE NOVIEMBRE SE REUNIÓ LA MESA DE TURISMO DE EUSKADI con la asistencia del consejero de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno vasco Alfredo Retortillo, para analizar diferentes modificaciones normativas que se plantean en el seno de la CAPV. Entre ellas alcanzó especial protagonismo en la reunión el anuncio hecho por el consejero de iniciar los trámites para la creación de un impuesto sobre las pernoctaciones (mal llamado "tasa turística") en el seno de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Desde su anuncio, la propuesta de creación de este impuesto, el primero en los cerca de 40 años de historia del Gobierno Vasco, se ha encontrado con un importante rechazo social. Rechazo proveniente no solo desde el sector más afectado directamente (el alojamiento de Euskadi), sino también desde otros sectores turísticos privados (como el hostelero), o públicos. En el ámbito público los ayuntamientos de Bilbao, Zarautz o Vitoria-Gasteiz, entre otros, ya se han manifestado claramente en contra de la propuesta. Respecto a las instituciones

forales, la única que ha mostrado su apoyo a la decisión del gabinete del consejero Retortillo ha sido la guipuzcoana, mientras que la vizcaína y la alavesa guardan un relevador silencio al respecto.

El dictamen jurídico sobre el que se asienta la propuesta de constitución de este nuevo impuesto permite la "libre adhesión municipal" al mismo y señala que lo recaudado por los ayuntamientos sería compartido con el propio Gobierno Vasco con el fin de desarrollar acciones de promoción y apoyo turístico de carácter territorial o nacional. De ser cierta esta

posibilidad y, a la vista de los posicionamientos locales y territoriales existentes, se produciría la paradoja de que el único territorio que recaudaría en los próximos años el impuesto sería Gipuzkoa y más en concreto el ayuntamiento de Donostia, que es a su vez el territorio que peor trato del Ejecutivo de Lakua recibe a nivel de infraestructuras turísticas. Pese a ello, aportaría fondos extras a las arcas de la consejería de Turismo vasca de cara a promocionar acciones en el resto de territorios vascos. Esta posibilidad ha encendido las alarmas de los representantes locales del ayuntamiento de Donostia, así como del conjunto del sector hostelero del territorio.

Mikel Ubarrechena ha sido nombrado vicepresidente de la Confederación Empresarial de Hostelería de España

MIKEL UBARRECHENA PISÓN, PRESIDENTE DE HOSTELERÍA GI-PUZKOA, ha sido recientemente nombrado vicepresidente de la Confederación Empresarial de Hostelería de España, antigua Federación Española de Hostelería (FEHR). En este nuevo puesto, Mikel Ubarrechena se encargará principalmente de tareas de promoción de Gastronomía.

Fundada en 1977, la FEHR, actual Confederación Empresarial de Hostelería de España (Hostelería España), está formada por asociaciones empresariales de hostelería de toda España, y es la única organización empresarial que representa a nivel

estatal al conjunto de cerca de 280 000 restaurantes, bares, cafeterías y otros establecimientos que integran el sector de la restauración, además de los más de 30 000 locales de alojamiento.

Sus objetivos no son otros que promover la unidad sectorial, desarrollar sinergias entre asociaciones, desarrollar relaciones con socios estratégicos y proyectar la entidad como representación del sector.

En los últimos años, muchas asociaciones locales y autonómicas de hostelería han experimentado un importante crecimiento, por lo que algunas de ellas han pasado a deno-

Mikel Ubarrechena, en su nuevo cargo como vicepresidente de la Confederación Empresarial de Hostelería de España, se encargará principalmente de tareas de promoción de Gastronomía.

minarse y conformarse como Federación. Por ello, la Federación Española de Hostelería, tras haber cumplido 40 años de representación estatal del sector, planteó en sus pasadas Asambleas, del 28 junio y 24 de octubre, una transformación de estatutos que asumían esta evolución y transformaban a la organización en la Confederación Empresarial de Hostelería de España.

El cambio atiende a la necesidad de encontrar una imagen fácilmente reconocible por las más de 300 000 empresas y los casi 1 700 000 profesionales del sector, que aportan más de un 7% del PIB del país.



SGAE taldeak sorkuntza babestu eta eragiten du

Avenida de la Zurriola, Palacio Kursaal 20002 Donostia

Tfno. 943 00 47 20

www.sgae.es



Mercados autóctonos



En San Sebastian Region, la pasión por la gastronomía es profunda.

SE DICE QUE SAN SEBASTIAN REGION ES COMO UN GRAN RESTAURANTE. Aquí, la cocina es parte esencial de la cultura y de la vida. Y la pasión por la comida es profunda y conmovedora. También se dice que somos conocidos en el mundo entero por nuestras estrellas Michelin y por la altísima calidad de nuestra gastronomía. Y la gran verdad es que siendo todo eso cierto, el verdadero secreto radica en nuestro amor por el producto fresco y de temporada. Por eso, nuestra región está repleta de mercados y ferias que elevan los productos autóctonos y de temporada a los verdaderos protagonistas de nuestra gastronomía. La alubia, la miel, el queso idiazabal, la manzana de Errezil, los tomates, los hongos... cada producto, cada año, tiene su lugar y su tempora-

da señalada. No te olvides de llevar una bolsa de la compra porque acabarás comprando algo.

MERCADO DE TOLOSA

El mercado de Tolosa está considerado como uno de los más típicos de Euskadi y ocupa tres escenarios diferentes: en el recinto del Tinglado (o Zerkausia) se venden los productos autóctonos más representativos de la zona, la Plaza Verdura acoge un mercado de flores y plantas, y en la Plaza Euskal Herria se ponen a la venta productos foráneos y textiles.

Cuándo: Sábados por la mañana

Recomendamos: 1 kilo de alubias de Tolosa y unas guindillas de Ibarra

www.tolosaldea.eus



Los productos autóctonos y de temporada son los verdaderos protagonistas de nuestra gastronomía.



Cada producto tiene su lugar y su temporada señalada.



Cada mercado vende sus productos más representativos.



Elikagunea, tienda de productos exclusivamente autóctonos, naturales y de temporada.



Los mercados se convierten en punto de encuentro de los productores autóctonos de cada zona.

MERCADO DE ORDIZIA

El mercado de los mercados. Ordizia acoge unos de los mercados más antiguos de España, ya que lleva funcionando ininterrumpidamente desde 1512. Inmenso mercado que reúne a más de 40 productores que ofrecen el mejor producto de temporada: verduras, frutas, setas...y hasta flores.

Cuándo: Miércoles por la mañana

Recomendamos: 1 queso Idiazabal y 1 kilo de setas y hongos

www.goierriturismo.com

MERCADO DE AZPEITIA

En Azpeitia los baserritarras (productores locales) están de enhorabuena ya que estrenan un nuevo recinto donde celebrar su tradicional mercado. En el mismo lugar se

encuentra Elikagunea, una tienda de productos exclusivamente autóctonos, naturales y de temporada, abierto todos los días.

Cuándo: Martes por la mañana y viernes por la tarde

Recomendamos: 1 kilo de manzana Errezil, variedad autóctona que se produce en el municipio que da nombre a la manzana, y productos de la huerta del Valle del Urola

www.elikagunea.eus

www.urolaturismo.eus

MERCADO DE URRETXU

En el mercado de Urretxu se reúnen productores y proveedores de la comarca y alrededores, en un gran escaparate del principal producto de temporada y elaboraciones locales.

Cuándo: Sábados por la mañana

Recomendamos: 1 hogaza de pan tradicional y artesano y 1 bote de miel

www.urolagaraia.com

MERCADO DE BERGARA

Bergara está estratégicamente situada entre el camino de Vitoria hacia la costa, y ha sido históricamente lugar

de mercadeo y confluencia de mercaderes. Su mercado semanal de los jueves es punto de encuentro de los productores autóctonos de la zona que llevan el mejor producto de temporada.

Cuándo: Jueves por la tarde

Recomendamos: Producto de la huerta y de temporada

www.turismodebagoiena.eus/eu/

Dentro del programa **Gastronomía 4.0.** liderado por la **Diputación Foral**

Una plataforma para detectar y difundir nuevas soluciones tecnológicas para hostelería

BCC INNOVATION, CENTRO TECNOLÓGICO SECTORIAL DEL BCC y la Asociación de Empresarios Hosteleros de Gipuzkoa, con el soporte de la Diputación Foral de Gipuzkoa, están colaborando para crear una plataforma que vigile y difunda nuevas soluciones tecnológicas para la hostelería. Begoña Rodríguez Romera, directora de BCCInnovation - Centro Tecnológico en Gastronomía, nos cuenta los detalles de una iniciativa que pretende que los hosteleros guipuzcoanos aprovechen todas las posibilidades que brinda la tecnología.

¿Cómo surge el proyecto de crear una plataforma para vigilar y difundir nuevas soluciones tecnológicas para la hostelería?

Cada vez más rápido la digitalización llega a todos los sectores, y la gastronomía no es ni será una excepción. Hace años nadie pensaba que las comandas se podrían tomar desde una pantalla táctil o que se pudiera ordenar desde el teléfono móvil; en algunos casos con anticipación señalando una hora específica. Como estas hay otras soluciones que existen o que están empezando a surgir, y a la larga lo que permiten es optimizar los procesos del negocio de hostelería, bien sea directamente en las operaciones de gestión o en la atención y experiencia que se le ofrece al comensal. Definitivamente, la toma de decisiones a partir

de datos y una gestión más eficiente (ahorro en costes, en tiempo de trabajo, etc.); permiten identificar tendencias en el sector, lo que a la vez ayuda a ajustar mejor la oferta a las nuevas necesidades de los clientes o ayudan a mejorar la experiencia de los comensales, lo que incrementa el nivel de satisfacción, la posibilidad de que repitan y de que te recomienden, algo que todo negocio desea.

¿Qué entidades forman parte del proyecto y cuál es su papel?

BCC Innovation, Centro Tecnológico Sectorial del BCC y la Asociación de Empresarios Hosteleros de Gipuzkoa son las entidades principales que traccionarán este proyecto, con el soporte de la Diputación Foral de Gipuzkoa. Nuestro rol como BCC será fundamentalmente el de vigilar, evaluar y comunicar avances tecnológicos en materia gastronómica a nivel mundial; es decir, nuevas soluciones que den respuesta a las necesidades del sector. Esto puede incluir desde herramientas que ayudan a automatizar procesos en la gestión de los proveedores o de los horarios del personal, hasta aplicaciones para tener mejor conocimiento de los clientes y hacer proyecciones, para gestionar los residuos, o incluso nuevos dispositivos y maquinaria de cocina innovadores.

La Asociación de Empresarios Hosteleros de Gipuzkoa es un aliado estratégico cuan-

do entremos a diagnosticar y entender las necesidades de los hosteleros en la provincia, y de ser "un altavoz" para comunicarles aquellas soluciones que puedan aportar valor al día a día de sus empresas. La clave de este proyecto es que sea colaborativo. Por supuesto, ambas partes estaremos abiertas a apoyar a las empresas y restauradores a la hora de entender mejor el funcionamiento de estas soluciones, resolver inquietudes o saber qué pasos seguir para implementarlas.

¿Qué fases de desarrollo tendría el proyecto?

El proyecto será el piloto de un potencial servicio que ahora y en el futuro resultaría de mucha utilidad para los empresarios del sector, tanto los ya constituidos como las nuevas generaciones que estén pensando en emprender, y que lo hagan incorporando buenas herramientas desde el primer momento. El alcance inicial es a nivel de Gipuzkoa, pero el potencial es nacional. Las fases principales son:

Diagnóstico de necesidades: en colaboración con la Asociación analizaremos qué necesidades tienen los hosteleros de la provincia en cuanto al uso de herramientas digitales. Nos apoyaremos en estudios que ya se han hecho sobre la materia, que muestran "la radiografía" de los usos digitales en negocios de restauración, la percepción de los hosteleros sobre la digita-



lización, lo que necesitan y lo que les interesa. Las conexiones de BCCI a nivel internacional, así como las labores de vigilancia que realiza el centro de forma sistemática servirán como inputs en esta fase.

Desarrollo de la plataforma: diseñaremos y desarrollaremos, con la ayuda de una empresa especializada, una plataforma que nos permita comunicar de manera sencilla y práctica nuestra labor de vigilancia y testeo.

Mantenimiento: con cierta periodicidad, cuya definición forma parte del proyecto, trasladaremos, en un formato sencillo y práctico, aquellas soluciones que identifiquemos como las mejores. Esta labor la liderará BCC, aunque contaremos con el soporte de la Asociación, y nos encantaría que los hosteleros también contribuyan con ideas y opiniones, desde su experiencia personal.

Vigilancia y/o monitorización: diseñaremos una metodología, pensando en que el rastreo de soluciones sea constante y, de ser posible, parcialmente automatizado. Las fuentes serán portales

más generalistas, que exponen soluciones tecnológicas, eventos a los que asistimos en los que se presentan este tipo de soluciones, y la contribución de aquellos que deseen compartir con nosotros sus experiencias tanto positivas como negativas.

Dinamización y comunicación: Nosotros creemos en el valor de hacer las cosas y aprender haciendo, "learning by doing", para eso será fundamental la colaboración constante con la Asociación mientras desarrollamos el proyecto y con posterioridad. Queremos conocer inquietudes, necesidades y sugerencias de los hosteleros de primera mano, invitarlos a interactuar porque la vocación del proyecto es colaborativa.

¿Una vez implementada, qué funcionamiento tendría la plataforma? ¿Cómo se obtendrá la información y cómo se

actualizará el contenido?

La plataforma tendrá la función principal de vigilar nuevos productos y servicios de base tecnológica que brinden un valor agregado al desarrollo del sector. Estas soluciones serán testeadas y evaluadas según un marco de referencia que tenga en cuenta su relevancia, factibilidad y potencial adopción por parte del mercado.

La información se obtendrá a través de los distintos proyectos de investigación que se llevan a cabo en BCC innovation, así como del constante monitoreo del mercado a través tanto de herramientas digitales que analizan constantemente documentación, publicaciones o estudios realizados a nivel mundial. También llegará a través de otras vías más cualitativas, fruto del conocimiento del sector y de las múltiples acciones internacionales que se desarrollan en BCCI.

El contenido se irá actualizando a medida que la plataforma vaya convirtiendo los datos recogidos del sector y los transforme en información útil aplicable en el sector de la hostelería. Es un trabajo continuo que se verá complementado con cada experimentación que se realice y se disponga a los usuarios.

¿Quiénes tendrán acceso a las novedades que se vayan compartiendo?

El acceso general será abierto. Tendremos módulos de acceso específico para la Asociación de Hosteleros de Gipuzkoa con información relevante para el sector.

¿En qué medida consideran que el proyecto puede contribuir a mejorar la competitividad del sector hostelero guipuzcoano?

En términos generales, la tecnología debe estar al servicio de las personas y facilitar

las tareas del día a día. Esas tareas se facilitan bien sea porque se pueden medir y dan información para tomar decisiones basadas en históricos, o porque se automatizan y permiten que dispongamos de más tiempo para hacer otras cosas: formación, tareas creativas o revisión del modelo de negocio, por mencionar algunas de ellas.

Por una parte, las decisiones basadas en hechos y métricas se pueden traducir en ahorro de costes (de horas extras de personal, de excedentes de materias primas, de consumo energético...), en buenas estrategias de precios, o en estrategias de comunicación y comercialización más acertadas.

Así mismo, la diferenciación y un servicio excelente de cara al cliente son herramientas clave para sobresalir, captar clientela, para conseguir que nos recomienden y para ser más competitivos.



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.

www.cajaruraldenavarra.com

El Gobierno Vasco reedita el mapa que recoge toda la oferta gastronómica vasca

LA GASTRONOMÍA VASCA, DESDE LA TRADICIONAL hasta la más innovadora, es una de las señas de identidad de Euskadi y está fuertemente enraizada en el día a día de nuestras gentes, vinculada a nuestra historia, costumbres y formas de ocio. Ha logrado traspasar fronteras y ser reconocida y elogiada internacionalmente. ¿El secreto? La excelencia y diversidad de materias primas que ofrecen el mar y la tierra, el buen hacer de los grandes cocineros vascos y, sobre todo, el cuidado, el mimo y la pasión con el que los vascos entendemos la gastronomía.

Al mismo tiempo, el significativo aumento que está viviendo el turismo gastronómico en nuestro territorio gracias, sin duda, al buen hacer, así como a los reconocimientos que recibimos constantemente (las Estrellas Michelin, el premio que recibió la Diputación de Gipuzkoa en los International Travel & Tourism Awards de Londres por su campaña 'Txotx', el reconocimiento de Lonely Planet en torno al mundo del pintxo, etc.) exigen que nuestras guías gastronómicas, así como cualquier soporte que dé cuenta de nuestra oferta, se actualicen constantemente.

Con dicho objetivo, el Gobierno Vasco ha reeditado (con todas las actualizaciones necesarias) un mapa que ya lanzó anteriormente y que recoge, a través de pictogramas y cuadros informativos, todas las opciones que ofrece



Euskadi en sus diversos territorios gastronómicos: las tres capitales; el territorio del Txakoli; la Rioja Alavesa; la Costa, con todos sus puertos; los mercados tradicionales; el territorio de la Sidra; los museos enogastronómicos y el territorio Idiazabal.

El mapa incluye asimismo una sección bautizada como 'Templos Gastronomikos', que recoge un listado de restaurantes con diferentes reconocimientos, como Estrellas Michelin, Soles Repsol y otros galardones. En este apartado se da cuenta también de lo que son los asadores, los pintxos y las sidrerías, además de pastelerías y confiterías.

El mapa ha sido editado dentro del sello EUSKADI GASTRONOMIKA, una marca de turismo gastronómico del Gobierno Vasco que busca deleitar al visitante con las mejores experiencias, la mejor gastronomía y un servicio de calidad.

Euskadi Gastronomika es una red de recursos gastronómicos basada en criterios de exigencia y compromiso que asumen todos los agentes implicados como garantía de calidad: el productor, su territorio y paisaje, la hostelería y el resto de espacios de degustación y de venta especializada, las fiestas, mercados y eventos gastronómicos, etc.

Mapa con pictogramas y cuadros informativos donde se muestran todas las opciones que ofrece Euskadi en sus diversos territorios gastronómicos.

Cabe destacar, por último, que el mapa se completa en la página web www.euskaditurismo.eus, donde, buscando el sello "Euskadi Gastronomika", se pueden encontrar también los mejores lugares y experiencias para disfrutar de la gastronomía vasca.

Este mapa se distribuirá en distintos puntos de Euskadi, como oficinas de Turismo y, además, todos nuestros asociados recibirán junto con esta revista varios ejemplares del plano para que puedan ofrecérselo a sus clientes.

LA SEDE DE LA ASOCIACIÓN HA ACOGIDO RECIENTEMENTE LA PRESENTACIÓN DEL VÍDEO que recoge las experiencias de los diferentes participantes de Pauso Berriak, un proyecto de Atzegi y Gureak que han impulsado Hostelería Gipuzkoa y Obra Social 'la Caixa'.

El pasado mes de febrero, las citadas dos últimas entidades suscribieron un convenio dirigido a fomentar la inclusión laboral de personas con discapacidad intelectual o del desarrollo a través del proyecto Pauso Berriak (de Atzegi y Gureak) y otros programas de inserción laboral de Gureak. Su finalidad ha sido apoyar con una ayuda económica a aquellos asociados de Hostelería Gipuzkoa que decidieran emplear a alguna persona con discapacidad. La Obra Social 'La Caixa' destinó 20.000 euros para este fin.

Para ello, Gureak, especialista en trabajar con personas con discapacidad, motivo por el que también participa en el programa "Incorpora" de la Obra Social "la Caixa", ha identificado y formado a personas con discapacidad con el fin de prepararles para trabajos específicos de cada sector como, en este caso, el de la hostelería.

Los establecimientos Hotel Astoria, Hotel Dolareta, Atari Gastroteka e Iñigo Lavado han participado en este proyecto, al que se han sumado recientemente otros tres establecimientos que se encuentran actualmente en la primera fase del proyecto. El video que recoge las experiencias de estos establecimientos se puede ver en el canal de youtube de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa.

Hostelería Gipuzkoa y la Obra Social 'la Caixa' presentaron, junto a Gureak y Atzegi, el vídeo que recoge experiencias del proyecto Pauso Berriak



Pauso Berriak

El Programa Pauso Berriak se puso en marcha en 2010 por iniciativa de Atzegi y Gureak. Es un proyecto vivo y entusiasta, que apuesta por la incorporación de personas con discapacidad intelectual en puestos de trabajo que faciliten su desarrollo personal y social, generando así modelos visibles, positivos y socialmente transformadores, con el fin último de la inclusión laboral plena en el mercado laboral ordinario.

Pauso Berriak ofrece formación y prácticas laborales en cualquier tipo de empresa privada u organismo público, basando el proceso en una atención individualizada y

el programa consta de tres fases diferenciadas.

1. La primera es de formación previa, tiene una duración de cuatro meses y está enfocada al entrenamiento prelaboral y a conocer las capacidades y talentos de las personas, además de a identificar sus gustos e interés. Se realiza en Villa Mari, en Donostia.

2. La segunda fase es la que se realiza en un entorno real de trabajo, es decir, la fase de prácticas en la empresa o entidad. Esta fase tiene una duración de un año y se realiza en empresas y entidades con perfiles muy diferentes. Es destacable que en esta fase las personas y

las empresas cuentan desde el primer día con una red de apoyos intensa, tanto en la definición del puesto como en los apoyos que requiere la persona con discapacidad desde el primer día.

3. En la tercera fase se analizan las fórmulas de continuidad para las personas que han realizado prácticas en empresas. Se puede plantear una continuidad de servicio ocupacional en entorno ordinario (proceso formativo con el objetivo de buscar la empleabilidad) o una contratación. En ambas la empresa seguirá contando siempre con el apoyo y seguimiento de los técnicos del programa.



Nosa Marshall en su actuación de la final de la primera edición del Donostia Buskers Festival.



Olaia Toral se llevó el Premio Hostelería, escogido por los hosteleros que participaron en el festival.



Big Bob Railroad ganó el I. Donostia Buskers Festival organizado por Hostelería Gipuzkoa

EL DÚO BIG BOB RAILROAD SE PROCLAMÓ VENCEDOR DE LA PRIMERA EDICIÓN del Donostia Buskers Festival, cuya final se celebró en el marco del Mercado de Navidad organizado por Fomento de San Sebastián. Oscar Casbas, miembro de la Junta Directiva de Hostelería Gipuzkoa, entregó a los músicos un cheque por valor de 1.200 euros.

El segundo puesto en dicha final lo obtuvo Sin Mala Intención, que recibió asimismo un premio de 800 euros. Por último, el Premio Hostelería, escogido por los hosteleros que han participado en el festival, lo ganó Olaia Toral.

Cabe mencionar, por último, que la mitad del importe de los dos primeros premios se entregó en formato de vale

para gastar en la tienda Rock Music de Donostia, y que a los dos 'buskers' restantes que participaron en la final, Ícaro y Nosa Marshall, se les obsequió con un bono válido para una cena para dos personas en un restaurante asociado a Hostelería Gipuzkoa.

I. Donostia Buskers Festival

Organizado por Hostelería Gipuzkoa en colaboración con Fomento de San Sebastián, Donostia Kultura, Coca Cola, El Diario Vasco, Los 40 y la tienda Rock Music, el I. Donostia Buskers Festival se lanzó el pasado mes de julio, con una convocatoria a dúos y solistas guipuzcoanos mayores de edad que quisieran participar. Tras recibir una treintena de propuestas, un Jurado Oficial,

compuesto por profesionales del mundo de la música, seleccionó las 20 que pasaron a la siguiente fase, la de terrazas.

Esta segunda parte del festival se celebró entre el 11 y 14 de octubre. Los veinte 'buskers' actuaron durante los cuatro días en terrazas de establecimientos hosteleros de toda la ciudad. El Jurado Oficial escogió después a los cinco finalistas que se enfrentaron en la cita del Mercado de Navidad.

Historia del festival

El primer Donostia Buskers Festival 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 Centro-Parte Vieja-Zurriola y

acercarla al resto de barrios de Donostia.

Como agente turístico y dinamizador del sector hostelero del territorio, con esta iniciativa Hostelería Gipuzkoa pretendía asimismo dar continuidad a las actividades que desde el mes de junio se desarrollan en la ciudad y que se alargaron hasta la celebración de la Behobia-San Sebastián, como enlace entre el congreso San Sebastian Gastronomika y la citada prueba deportiva.

Como no podía ser de otra forma, otro de los objetivos principales del Festival es acercar la música de la calle a los donostiarres y descubrir nuevos talentos, ofreciendo a los músicos que normalmente actúan en la calle un nuevo espacio en el que tocar.



Hostelería Gipuzkoa y la Caja Rural renuevan su convenio de colaboración



MIKEL UBARRECHENA PISÓN, PRESIDENTE DE HOSTELERÍA GIPUZKOA, Y FERNANDO SOTO BEA, representante de Caja Rural de Navarra, han firmado recientemente la renovación del convenio de colaboración entre ambas entidades.

Gracias a este convenio, nuestros asociados podrán beneficiarse de condiciones especiales en la contratación de los diferentes productos y servicios, entre los que destacan el programa Promueve, que consta de dos paquetes de productos y servicios financieros diferenciados con el fin de dar respuesta a las necesidades de los autóno-

mos, profesionales liberales y negocios. En dichos paquetes se incluye una cuenta exenta de comisiones de mantenimiento y administración, con las transferencias en euros, ingresos y emisión de cheques gratis; un crédito Promueve sin comisiones y con tipo de interés bonificado; un préstamo Promueve de hasta 200.000 € con tipo de interés bonificado; la tarjeta Promueve totalmente gratuita; la cuota de mantenimiento del Via-T gratuita; descuento del 10 % en los seguros Multirriesgo, R. Civil e I. L. T; y Ruralvía e infomail gratuitos, entre otros productos.

De igual forma, ofrece unas líneas de financiación preferentes diseñadas para nuestros asociados, así como unas condiciones especiales para el cobro a través de tarjeta (TPV).

Entre las ventajas para nuestros asociados destaca asimismo el servicio MPOS, a través del cual los clientes con un negocio pueden realizar cobros a través de un dispositivo móvil, de manera muy sencilla, solo con la ayuda de un PinPad. Resulta mucho más cómodo que un TPV tradicional y, además de cobrar, permite hacer devoluciones si fuera necesario.

Mikel Ubarrechena Pisón, presidente de Hostelería Gipuzkoa, y Fernando Soto Bea, representante de Caja Rural de Navarra, en el acto de renovación del convenio.

Nuestros asociados podrán asimismo acceder en condiciones preferenciales al resto de productos y servicios comercializados por la Caja.

El convenio completo se puede consultar en el apartado 'Acuerdos de Colaboración' de nuestra página web, www.hosteleriagipuzkoa.com

Ostalariek ere bat egin zuten euskaraldiarekin!

EUSKARALDIAREN HARIRA, GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAN Ostalarien Hamaikakoa sortu genuen, honako hauek osatutakoa:

- **Mikel Ubarrecheda**, Ostalaritza Elkarteko presidentea > Belarriprest
- **Ainara Otaño**, Astigarragako Petritegi sagardotegikoa > Ahobizi
- **Iñaki Illarramendi**, Donostiako Txokolo Erretegikoa > Ahobizi
- **Hilario Arbelaitz**, Oiarzungo Zuberoa jatetxekoa > Ahobizi
- **Iñaki Apaolaza**, Donostiako Reloj Berrikoa > Ahobizi
- **Marivi Altzibar**, Itziarko Salegi jatetxekoa > Ahobizi
- **Jon Zulaica**, Arrizul hotelakoa -> Belarriprest
- **Angel Ibarlucea**, Eibarko Arkupe tabernakoa > Ahobizi
- **Aitziber Mujika**, Donostiako Etna kafetegikoa > Ahobizi
- **Xabier Zabaleta**, Donostiako Aratz jatetxekoa > Ahobizi
- **Napoleón Lertxundi**, Usurbilgo Saizar sagardotegikoa > Ahobizi

Azaroaren 23 eta abenduaren 3 bitartean ospatu



zen Euskaraldiaren helburua zen euskaltzaleak aktibatzea, azken ikerketek baitiote euskararen ezagutza handitu dela, baina erabilera ez dela areagotu hein berean. Hori dela eta, Euskaraldiko 11 egun horietan 16 urtetik gorako herritarrak Ahobizi eta

Belarriprest izatera gonbidatuak zeuden. Ahobiziek ahal zuten guztietan euskaraz egiteko konpromisoa hartu zuten eta Belarriprestek, aldiz, ulertzeko gai baina hizketan moldatzen ez direnak, euskaraz aritzera gonbidatuko zituzten ingurukoak.

CAMBIA EL MANTENIMIENTO DE TU ASCENSOR, MONTACARGAS O SALVAESCALERAS A CITYLIFT Y

¡EMPIEZA A AHORRAR!



DESCUENTO DE UN
20%
MÍNIMO
SOBRE TU CUOTA ACTUAL*

www.citylift.net

Llámanos al

943 288 367

CITYLIFT
ASCENSORES

El Torneo de Golf 'Gran Premio Café Baqué' de Hostelería Gipuzkoa celebró en noviembre su decimotercera edición

EL PASADO 6 DE NOVIEMBRE SE CELEBRÓ LA XIII EDICIÓN DEL TORNEO DE GOLF 'Gran Premio Café Baqué', una cita que cada año organiza Hostelería Gipuzkoa para todos aquellos socios que practican este deporte o que quieren iniciarse en él.

El evento tuvo lugar, como siempre, en el Real Golf Club de San Sebastián, en Hondarribia, en una jornada que comenzó con un delicioso desayuno, cortesía de Ogi Berri y Café Baqué.

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

posición, nuevamente, cada participante juega su bola y así sucesivamente hasta embocarla en cada hoyo.

Una vez finalizado el Torneo, los jugadores disfrutaron del aperitivo que se sirvió en la terraza del restaurante del Real Golf Club y que dio paso a la comida. Tras los postres, llegó uno de los momentos más esperados, la entrega de premios y trofeos a las parejas ganadoras, que fueron:

Blanca Mazarrasa y Daniel García de Cortázar, del restaurante del Hotel Río Bidasoa de Hondarribia obtuvieron el primer premio Handicap; Oscar Urruticoechea y Gari Ceberio lograron el primer premio Scratch; el segundo puesto fue para Iñaki Gabilondo y Francis Tamayo; los terceros fueron Juan Mari Crespo e Iñaki Gorosabel y Andoni Bergareche y Mikel Olarra quedaron en cuarto lugar.



En la XIII edición del Torneo de Golf los participantes disfrutaron de una mañana de golf entre amigos.



El aperitivo de después del partido, tuvo lugar en la terraza del restaurante del Real Golf Club.



La entrega de premios y trofeos fue uno de los momentos más esperados del día.

Hostelería Gipuzkoa imparte una clase dentro del nuevo posgrado en espacios gastronómicos de la UPV



EN EL MARCO DE LA CRECIENTE PUJANZA DE LA GASTRONOMÍA EN EUSKADI, la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de la UPV/EHU, en Donostia-San Sebastián, ha ampliado su oferta docente mediante el lanzamiento de un Título de Especialización en Diseño de Espacios Gastronómicos. Un nuevo Posgrado, el primero de estas características en España, dirigido a profesionales del sector del diseño, arquitectura, ingeniería e interiorismo, que se centra en el ámbito de la hostelería y la gastronomía y que está dirigido a profesionales con experiencia o recién graduados.

La finalidad de este título es complementar el conocimiento de este sector económico para aquellos profesionales que deseen adquirir un mayor nivel de competitividad en lo que al diseño, funcionamiento y materialización de entornos gastronómicos se refiere.

Como patrocinador de este posgrado, Hostelería Gipuzkoa financiará el premio al mejor trabajo de fin de posgrado y recientemente Mikel

Ubarrechena, presidente de la Asociación, impartió una clase en torno a los efectos económicos de la hostelería y los espacios gastronómicos.

Para comenzar la ponencia, Ubarrechena ofreció datos sobre la situación actual del gasto que los españoles realizan en establecimientos de restauración, explicando que, tras la crisis, en España se gasta menos en ropa, más en luz y lo mismo en restaurantes. Ubarrechena contó asimismo que la porción de gasto dedicado a comer fuera por los españoles duplica la media europea, según los últimos datos disponibles de Eurostat. El porcentaje de renta disponible que los españoles destinan a comer fuera de casa es cerca de un 15%, una de las cinco partidas de gasto más importantes antes y después de la crisis.

Tras aportar más datos sobre el gasto en ocio asociado a la restauración que realizan los españoles, el presidente de la Asociación se centró en la situación y organización actual del sector hostelero en

el Estado español, así como en sus perspectivas de futuro, que contemplan expectativas de crecimiento.

Ubarrechena prosiguió explicando que la nueva gran apuesta del sector es combinar la arquitectura y el diseño, con fórmulas que apuestan por cartas ligeras, horarios ininterrumpidos, una factura amable y espacios atractivos con esencia propia. En este sentido, destacó que la arquitectura es actualmente un factor de diferenciación y ventaja competitiva en multitud de nuevos negocios de restauración. Para ilustrar esta afirmación, el presidente de Hostelería Gipuzkoa ofreció infinidad de ejemplos en los que el diseño y la arquitectura han jugado un papel importante a la hora de crear espacios gastronómicos competitivos, como Saona, los establecimientos del grupo El Paraguas, los restaurantes Honest Greens, Akelarre, o los mercados gastronómicos, entre otros.

Para finalizar su ponencia, Ubarrechena abordó la restauración temática, así

como la tendencia en el diseño de cocinas industriales ya que, en este contexto en el que los restaurantes dan tanta importancia al diseño y a la funcionalidad, también es importante el diseño de la cocina, que debe ajustarse a las necesidades de cada restaurante.

Objetivos del Posgrado

Esta formación dotará a los profesionales que la cursen de las competencias necesarias para convertir un espacio cualquiera en un verdadero templo de la alimentación. La figura de consultor en diseño de espacios gastronómicos surge con vocación de cubrir un vacío profesional en el ámbito del diseño, la arquitectura y la ingeniería. En las promociones actuales son habitualmente las empresas proveedoras de equipos de hostelería profesional las que redactan los proyectos técnicos de estas instalaciones, en lugar de contar con oficinas técnicas independientes especializadas. La calidad en el sector mejorará notablemente con profesionales capaces de redactar proyectos que integren la máxima competencia técnica en la planificación y equipamiento de cocinas profesionales, junto a un diseño exclusivo que potencie la singularidad de cada espacio gastronómico y se adapte a las particularidades de los diversos tipos de restauración. La docencia se complementará con visitas a empresas del sector y espacios gastronómicos de referencia en Gipuzkoa, que abrirán las puertas de sus establecimientos para que el alumnado pueda entrar "hasta la cocina" y formarse de forma integral como diseñadores del futuro espacio gastronómico.

Empresarios hosteleros de Chile visitan la sede de Hostelería Gipuzkoa

UN GRUPO DE EMPRESARIOS HOSTELEROS CHILENOS, así como una representación de la Cámara de Comercio de la provincia Arauco, en la región de Biobío del país sudamericano, ha visitado recientemente las instalaciones de Hostelería Gipuzkoa. Allí les recibieron Mikel Ubarrechena, presidente de la Asociación; Kino Martínez, secretario general, y Juanjo Cano, integrante de la Junta Directiva, quienes les mostraron la sede y les explicaron cómo funciona la Asociación.

Utilizaron, para ello, una presentación en la que, a través de datos, fotografías, vídeos y recortes de prensa, se muestra por qué San Sebastian Region es líder mundial de turismo gastronómico.



Mikel Ubarrechena y Kino Martínez junto a empresarios hosteleros de Chile, en la visita a la sede de Hostelería Gipuzkoa.

A través de esa misma presentación, acompañada de las explicaciones de ambos representantes de Hostelería Gipuzkoa, dieron cuenta de todo el trabajo que se realiza en la asociación en torno

a la promoción del destino; la formación y dignificación de la profesión; el fomento de la competitividad; la defensa de la autenticidad; la interlocución y sensibilización institucional y, por supuesto,

nuestros servicios de apoyo al asociado (laboral, fiscal y contable, jurídico, bolsa de trabajo, etc.).

Mikel Ubarrechena y Kino Martínez llevaron después a los empresarios hosteleros chilenos a conocer una de las bases de nuestra oferta gastronómica como es el Street Food, a través de una ruta de pintxos por la Parte Vieja donostiarra.

Durante la visita, los representantes de la asociación adquirieron el compromiso de que, en caso de lograr la financiación necesaria, se desplazarán a Chile para ayudar a estos empresarios a reestructurar el posicionamiento como destino gastronómico de la provincia de Arauco.

EN HOSTELERÍA

¡ACTUAMOS!

CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO

Week Inn. Nuevas tendencias gastronómicas y su efecto en la innovación empresarial

HOSTELERÍA GIPUZKOA HA ESTADO PRESENTE EN UNA NUEVA EDICIÓN DE LA SEMANA DE LA INNOVACIÓN

Donostia Week INN que, organizada por Fomento San Sebastián, concentró durante el pasado mes de octubre a los agentes más destacados del mundo de la innovación a nivel local e internacional.

Así, el pasado 24 de octubre, el restaurante Ni Neu acogió una jornada que llevaba por título 'Nuevas tendencias gastronómicas y su efecto en la innovación empresarial'. El evento fue todo un éxito, ya que reunió a varios innovadores del mundo gastronómico que relataron su experiencia profesional. Además, la sesión permitió el intercambio de conocimientos e ideas.

En la inauguración, el gerente de Fomento de San Sebastián, Eukene Sese, destacó la importancia del sector de la hostelería en el ecosistema turístico guipuzcoano, y apeló a la innovación que supuso la irrupción en el panorama culinario de la llamada nueva cocina vasca, liderada por aquel grupo de pioneros que permitió colocar a Gipuzkoa como referente gastronómico mundial. Sin embargo, apeló a todos los agentes involucrados a saber mantener el liderazgo desde una perspectiva de innovación productiva.

El periodista Mitzel Ezkiaga, de El Diario Vasco, fue el moderador de la jornada, y adelantó su satisfacción por participar en un evento tan



Rosa María Esteve, cofundadora del Grupo Tragaluz junto a su hijo y el periodista Mitzel Ezkiaga, en la jornada sobre las nuevas tendencias gastronómicas.

cargado de talento. De hecho, el primer ponente fue Bruno Oteiza, cocinero donostiarra afincado en Méjico DF y propietario del restaurante Biko (Méjico DF), considerado uno de los mejores restaurantes de Latinoamérica (37 lista San Pelegrino). De hecho, en los próximos meses abrirá nuevos proyectos en Donostia, Monterrey y Shanghai.

Durante su intervención, Oteiza abordó la importancia de la cocina de mestizaje, la fusión entre recetas locales y productos foráneos y su efecto sobre la oferta gastronómica actual. En el repaso de su trayectoria profesional, se consideró afortunado por haber podido aprender de todas las ciudades del mundo en las que ha trabajado, pero sobre todo del placer de conocer la cocina mejicana, que definió como "la cueva

de Alí Babá", porque "tenía de todo".

A continuación tomó la palabra Rosa María Esteve, cofundadora, junto con su hijo, del Grupo Tragaluz, grupo hostelero familiar fundado en 1987 y que cuenta actualmente con 16 restaurantes situados en Barcelona, Madrid y Girona. Contó cómo detrás cada uno de estos establecimientos hay un concepto distinto tan diverso como puede ser la inspiración o las influencias culturales que lo rodean. En su opinión, la importancia de la comida, la estética y el cuidado por el detalle definen la identidad de los restaurantes del grupo.

Rosa María Esteve analizó también las distintas cocinas del mundo, las nuevas tendencias de consumo y su efecto en la gestión de un grupo multimarca. Durante

la charla, contó que el motivo que le impulsó a abrir su primer proyecto fue crear un restaurante en el que se sintieran cómodas las mujeres que quisieran comer solas. Pero cambió de concepto cuando abrió los siguientes, "porque todos los restaurantes son diferentes, cada uno debe tener su personalidad".

Esteve se llevó los aplausos de los presentes cuando admitió que el dinero es importante "y lo necesitamos todos", pero destacó que no es la motivación que le lleva a trabajar: "Sigo el camino que me apetece, e intento alejarme de las tendencias. Lo que hago me sale del alma".

Tras ella tomó la palabra Cristina Fau, licenciada en derecho y administración de empresas por el IE, diplomada en psicología de organizaciones. Es fundadora de la

consultoría en restauración StratOp&Growth y ha desarrollado su carrera en puestos directivos en L'Oréal, hoteles Four Seasons, Raza Nostra y Areas S.A.

Su intervención abordó los cambios sociales, sus efectos sobre el consumo hostelero y la construcción de ofertas gastronómicas adecuadas en entornos urbanos cambiantes. Su trayectoria, ya que entre otros muchos puestos ha trabajado en restaurantes con estrellas Michelin, e incluso ha sido propietaria de negocios hosteleros, le permite una visión amplia sobre los retos a abordar para apostar por una innovación estratégica y operativa.

Cristina Fau comenzó subrayando la importancia de la creatividad y de saber adaptarse a los cambios



Asistentes a la jornada, en el Ni Neu.

constantes que se producen, tanto en las preferencias de los clientes, respondiendo a sus expectativas, como en el mundo tecnológico aplicado a la gastronomía, que no deja de evolucionar. Aunque admitió que es un reto complejo, defendió la necesidad

de saber leer el momento actual del sector para ajustar la oferta y estrategia del negocio a las preferencias de la clientela.

También fue especialmente interesante el turno de preguntas, en el que se abordó la necesidad de orien-

tar los negocios hosteleros hacia el equilibrio entre "el corazón, el alma y la personalidad gastronómica" y la rentabilidad. Tras la ronda de preguntas, los asistentes a la jornada disfrutaron de un aperitivo en la terraza de Ni Neu.



www.ganboa.com

*impresores
por naturaleza*



Ahora Sdum: la importancia de la distribución de 'última milla'



Begoña Collado y Emilio Martínez, socios fundadores de Ahora Sdum.

NUESTRA GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN se está adecuando eficazmente a las nuevas demandas del consumidor, redefiniendo su modelo de negocio y abrazando el desarrollo tecnológico y la digitalización; lógicamente el restaurador se ha volcado mucho en el "front office", en el lado de la venta, ofreciendo soluciones, inmediatez y comunicación con el cliente. Precisamente colaborar en el "back office" es el objetivo de la empresa Ahora Sdum. Consideran que una distribución de última milla eficiente tiene un impacto social y económico muy importante en el desarrollo y dinamismo de los

establecimientos, y por ello ofrecen una solución inmediata, eficiente y sostenible, de suministro y aprovisionamiento de materias primas, empoderando siempre al hostelero e interaccionando con él de forma sincronizada y transparente.

Su "receta" para una logística de aprovisionamiento competitiva y limpia la fundamentan en tres "ingredientes" principales:

- El primero es que disponen de un almacén estratégicamente ubicado en los sótanos del edificio Pescadería de La Bretxa. Estas instalaciones emplazadas en pleno núcleo urbano les posibilitan la

accesibilidad del exterior y sobre todo una buena conectividad primaria dentro de la ciudad (Parte Vieja, Gros y Centro).

A su juicio, las exigencias de entrega inmediata sólo pueden satisfacerse con trayectos logísticos más cortos, dando un adecuado reabastecimiento en el interior de San Sebastián. Por ello, ofrecen además la posibilidad de aliviar la necesidad de almacenes redundantes a los establecimientos horeca (con el consiguiente impacto en coste de mantenimiento y huella ambiental -emisión HFC-, control sobre elementos de temperatura,

Esta empresa donostiarra ofrece una solución inmediata, eficiente y sostenible, de suministro y aprovisionamiento de materias primas.



Imágenes que muestran la saturación de vehículos de reparto en la Parte Vieja.



humedad y otras condiciones de higiene y salubridad)

- Aprovechan todas las posibilidades que ofrece la digitalización. Así, están desarrollando una inteligencia táctica y unas herramientas de planificación, operación y control, que les permiten digitalizar el circuito comercial horeca

y suministrar mercancías en tiempo real, de manera limpia, conectada y solvente. El control del dato, el correcto ensamblaje de la información externa y la monitorización de los pedidos, les proporcionan la capacidad de predecir la demanda y anticipar necesidades de servicio, flexibi-

lizar entregas, optimizar la consolidación y carga de la mercancía, evitar desplazamientos en vacío...

Para los responsables de Ahora Sdum, esta incorporación de la transformación digital en los procesos de aprovisionamiento impactará provechosamente en los hosteleros

y restauradores liberando recursos de procesos repetitivos y redundantes, aportando trazabilidad integral y transversal a lo largo de toda la cadena de valor, informando de manera instantánea y veraz de los datos relevantes de su pedido y producto. De hecho, buscan incrementar los niveles de eficiencia y competencia para satisfacer también a los nuevos perfiles de consumidores "altamente digitalizados" que exigen ofertas gastronómicas adaptadas e integran las preocupaciones de sostenibilidad, ya que el reparto y suministro de las mercancías a los establecimientos se hará mediante elementos sin impacto ambiental (electromovilidad).

- Enlazado directamente con esto, los repartos se realizarán con elementos de movilidad limpia, en términos de eficiencia energética y sostenibilidad. pretenden favorecer un espacio de convivencia amable y propicio entre los diferentes agentes (hosteleros, vecinos, autoridades, turistas), el tráfico de mercancías y la ocupación del espacio urbano. Desde su visión, apuestan por aportar al bienestar de los guipuzcoanos un servicio que permite descongestionar el centro urbano de la saturación del reparto, reduciendo el impacto medioambiental.

Desde esta empresa consideran que con estas claves, junto a un equipo que desborda implicación, pasión y rigor, pueden realizar una contribución de interés a la gastronomía guipuzcoana.

Reflexiones sobre el clima laboral en el sector hostelero español

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, EL SECTOR HOSTELERO, Y EN PARTICULAR EL DE LA RESTAURACIÓN, SE HA CONVERTIDO EN UN IMPORTANTE MOTOR para la creación de empleo, generando un gran impacto social y económico en términos de PIB (10%) y empleo (12%). Sin embargo, muchos de los problemas que caracterizan las relaciones laborales en el sector son desconocidos.

La competencia en el sector hostelero, debería hacer sobrevivir a aquellos establecimientos que sean capaces de ajustar mejor su oferta a la demanda, manteniendo un equilibrio entre calidad y precio. Con la subida del precio generalizado de las materias primas y la dificultad de encontrar personal cualificado, parece evidente que la práctica de sistemas de gestión de personal y control de costes profesionalizados serán indispensables para alcanzar dicho equilibrio.

El sector se caracteriza por su elevada tasa de rotación laboral voluntaria. Según encuestas independientes realizadas por PWC, el 29% de los empleados en restauración hace menos de un año que ha cambiado de empleo y el 42% en los últimos dos años. De hecho, según el último informe de Meta 4 e IESE (2016), la tasa de trabajadores en restauración que consideraban abandonar voluntariamente sus empleos es del 17,2%, un ratio muy superior a la media nacional, que incluye a todos los sectores y se sitúa en 1 de cada 120 trabajadores (0,83%).

Según la encuesta del INE de satisfacción laboral, el colectivo que se emplea en restauración se sitúa entre los menos satisfechos del mercado laboral español (2.47 puntos sobre 5), debido a la temporalidad excesiva, la inestabilidad laboral, la falta de planes de formación, la jornadas y condiciones de trabajo duras y las remuneraciones muy ajustadas.

LAS PRINCIPALES CAUSAS DE LA ROTACIÓN LABORAL EN HOSTELERÍA

Recientes estudios desarrollados por IE Business School revelan la existencia de dos nuevos ejes de análisis en torno a la satisfacción laboral y la tasa de rotación voluntaria: el tamaño de la empresa y las erróneas prácticas laborales de las mismas. No obstante, el referido estudio, realizado mediante encuesta directa a un colectivo de 970 trabajadores del sector, apunta que las principales razones para dejar su empresa actual por otra, dentro del mismo sector, son las siguientes:

Destacamos las cuatro motivaciones principales para cambiar de empresa:

- **Mejores horarios o turnos de trabajo:** el 94% de los trabajadores estaría dispuesto a cambiar de trabajo si la nueva

GRADO DE IMPLANTACIÓN DE POLÍTICAS DE RRHH EN EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

TRABAJADORES	Menos de 19	20-49	50-499	Más de 500
% de empresas en las que existe una estrategia documentada de gestión de RRHH	9%	22%	30%	50%
Existencia de un departamento o persona encargada exclusivamente de la gestión de los RRHH	5%	12%	29%	82%

Fuente: Hostelería de España

alternativa les ofreciese un mejor horario o turno (Continuo vs. Partido).

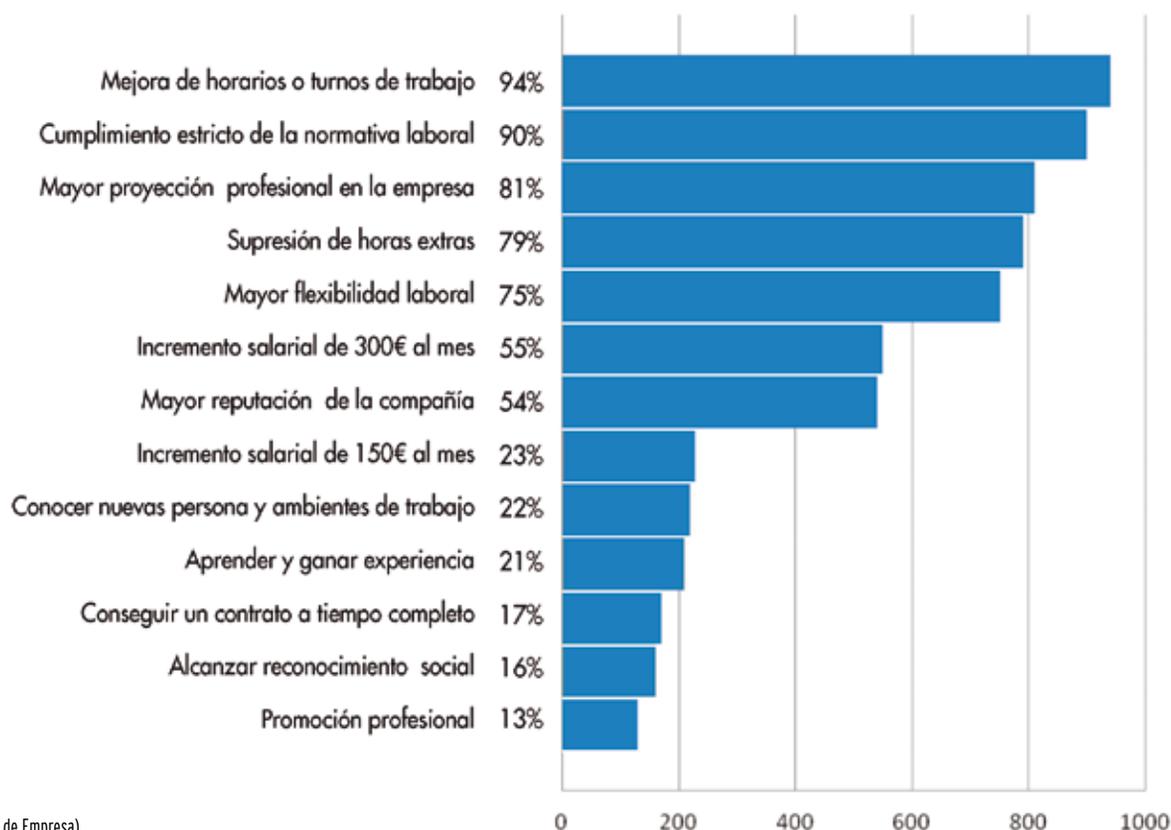
- **Cumplimiento estricto de la normativa laboral:** el 90% de los trabajadores decidiría abandonar su actual empleo por una alternativa con mayor seguridad laboral. Por ejemplo, un empleo que respete y cumpla estrictamente con las regulaciones laborales.
- **Mayor proyección en la empresa:** el 81% de los trabajadores encuestados aceptaría una nueva oferta de trabajo que mejorase su estatus profesional actual, es decir, si aumentasen sus posibilidades de promoción.
- **Supresión de horas extras:** el 79% de los trabajadores están dispuestos a dejar su trabajo actual por una nueva alternativa de empleo que suprima las horas extras.

La falta de estabilidad laboral y las malas prácticas laborales en las empresas del sector son las principales razones por la que muchos trabajadores están dispuestos a abandonar sus empleos.

Asimismo, el 55% de los trabajadores del sector aceptarían un incremento de 300 euros mensuales en un nuevo empleo y un 31% un aumento de 150 euros. Por lo tanto, podemos afirmar que los salarios son un factor importante para explicar la elevada tasa de rotación laboral. Pero, no es una de las razones más favorables para el cambio.

También se muestra una relación positiva entre el tamaño de la empresa y la satisfacción laboral. Los trabajadores de establecimientos de hostelería tradicional están menos

RAZONES PARA LA SATISFACCIÓN LABORAL Y LA ROTACIÓN EN LAS EMPRESAS ESPAÑOLAS DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN



(Fuente: Instituto de Empresa).

satisfechos que los trabajadores empleados en cadenas de restaurantes organizados. La excepción se encuentra en las grandes cadenas que tienen más de 80 establecimientos, cuyos trabajadores presentan una menor satisfacción laboral respecto al resto de establecimientos de restauración organizada.

Tamaño de la compañía	Grado de satisfacción (1 a 5)
Establecimientos individuales	2,31
Grandes Cadenas (> 80 establecimientos)	2,38
Pequeñas cadenas (< 5 establecimientos)	2,54
Cadenas medianas (16 a 40 establecimientos)	2,63
Cadenas medianas (41 a 80 establecimientos)	3,00
Pequeñas cadenas (5 a 15 establecimientos)	3,08
TOTAL	2,47

(Fuente: Instituto de Empresa).

Existe también el problema del sistema formativo actual (FP), que provoca frustración en los alumnos, desencadenando una importante insatisfacción laboral y, en consecuencia, rotación. En principio parece que, efectivamente, 2.000 horas de formación de un ciclo medio o superior en cocina pueden resultar excesivas, sobre todo considerando el sueldo en torno a los 1.000 euros y sin excesivas perspectivas de promoción interna que les espera a estos estudiantes.

La situación del clima laboral en la hostelería podría calificarse como circular: la escasa reputación del sector lleva a que los trabajadores acudan con la idea de empleo transitorio y con escasa formación, lo que contribuye, aún más, a la mala imagen profesional del sector. El empleador, por su parte, toma en consideración, casi exclusivamente, la experiencia como criterio de selección y promoción, valorando muy poco la formación, incluso la referida a puestos intermedios y gerentes de local, y a la suya propia como empresario.

Para romper este círculo de insatisfacción laboral y desprestigio sectorial, la dignificación de los profesionales del sector y la formación (centrada en las actitudes, y no sólo en las aptitudes) son las claves.

Autora: Cristina Fau. (Stratop & Growth S.L.)

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 bar La Espiga de Donostia cumple 90 años

EL PASADO 17 DE NOVIEMBRE EL BAR LA ESPIGA, ubicado en la calle San Marcial de Donostia, cumplió 90 años en manos de la misma familia, aunque la historia de este emblemático bar se remonta a años atrás. Y es que entre 1917 y 1928, la bisabuela de los actuales encargados de este establecimiento regentó el bar El Nido de la calle Larramendi, donde también trabajaba su hija, Luisa San Martín. Por aquel entonces, Simona comenzó a elaborar las famosas banderillas.

En 1928 Luisa se casó y, a su regreso del viaje de novios, tomó las riendas del bar La Espiga, que ya existía con anterioridad. Fue ella quien, poco a poco, ideó los pintxos

clásicos como los fritos, el pimiento, la chorrera, la gamba, la milanesa, la croqueta, el Jalisco, la Delicia, la ensaladilla rusa, etc., lo que la convierte en una de las pioneras de los pintxos en Donostia.

Sus recetas y su estilo en la cocina lo mantuvieron después su hijo, José Mari Castro, y la esposa de este, Garbiñe Berganzos. Garbiñe, que también procedía de una familia hostelera, fue añadiendo a la tradicional carta de La Espiga sus propias elaboraciones como las albóndigas o los morritos, que ganaron el primer premio al mejor plato de cocina tradicional en el Concurso Gastronómico Alcorta-Martín Berasategui en 2009.

Zorionak!

La Espiga, que cuenta desde 2008 con un restaurante en la planta baja, está actualmente en manos de cuatro de los hijos de Garbiñe y José Mari: Txema, Jesús, Luma y Koro. Cabe destacar que esta última ha añadido a la extensa oferta de pintxos y platos originales algunas elaboraciones propias.

Para celebrar el 90 aniversario, la familia Castro-Berganzos organizó un lunch abierto a todo el mundo, que estuvo amenizado por un concierto a cargo de Javier Erro, ex concursante de La Voz Kids.



Fiesta del 90 aniversario del bar La Espiga.



Ondo egindako lana

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 ·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

GABON HAUETAN,
ITSASOKO
ONURAK
OPARITU



ESTA NAVIDAD
REGALA LOS
BENEFICIOS
DEL MAR

- Talasoterapia
- Kirola eta ongizatea
- Osasuna, edertasuna eta lasaitasuna
- Delicatessen esperientziak
- La Perla esperientziak

OPARITU

REGALA

- Talasoterapia
- Deporte y bienestar
- Salud, belleza y relax
- Experiencias Delicatessen
- Experiencias La Perla

ERRESERBATU  ONLINE
www.la-perla.net/eu/reservas-talasoterapia

Tel.: 943 45 88 56 · www.la-perla.net



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

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.



> LARRAMENDI TORREA, Hotel	AZKOITIA
> MARA MARA	AZPEITIA
> ADI, Bar Rte.	DONOSTIA
> BASOTXO, Bar	DONOSTIA
> BEBOP, Bar	DONOSTIA
> EL NORTE DONOSTI, Bar	DONOSTIA
> GARAITZA, Bar	DONOSTIA
> GATXUPA, Bar Rte.	DONOSTIA
> SUHAZI, Bar Rte.	DONOSTIA
> TRABALEKU, Bar Rte.	DONOSTIA
> VAMOS CAFE, Degustación de café	DONOSTIA
> DOS DE MAYO, Bar	EIBAR
> ARDITURRI, Bar	ERRETERIA
> GAZTELU OSTATUA, Bar Rte.	ERRETERIA
> BRANKA, Bar	HONDARRIBIA
> HOTEL MONTE JAIZKIBEL, Restaurante	HONDARRIBIA
> FELIX MANSO, Restaurante	IRUN
> TXINDURRI ITURRI, Agroturismo Rte.	ITZIAR - DEBA

DOS DE MAYO, bar



Dirección

> Calle Toribio Etxebarria
19. Eibar Gipuzkoa.
C.P. 20600
Teléfono: 943 478 717

Este bar, ubicado en pleno centro de Eibar, abrió sus puertas en octubre de 2017 y ofrece un ambiente moderno y familiar que está inspirado en la belleza arquitectónica de la ciudad.

Entre su oferta gastronómica destacan las ocho variedades de tortilla de patata y también se puede disfrutar de distintos pinchos, bocadillos, hamburguesas y platos combinados. Además, una vez por semana los sabores latinos toman especial protagonismo: arepas, empanadas o buñuelos son algunos de los productos que se pueden degustar este día. Las rabas o los marianitos especiales son imprescindibles los fines de semana.

El local abre de lunes a viernes de 7:00 a 23:00 y los fines de semana y víspera de festivos de 8:30 a 01:00.

GARAITZA, bar



Este establecimiento situado a escasos metros del estadio de Anoeta, goza de un ambiente familiar y cercano. Totalmente reformado, cuenta con un par de mesas en el interior y una terraza en los soportales de la plaza Armerias, una localización estupenda y en pleno corazón del concurrido barrio de Amara en Donostia.

El local es luminoso y de fácil acceso. Ofrece una carta muy variada y cuentan con menú del día. Entre sus especialidades se encuentran las tortillas de patata, morcilla, jamón, chistorra, bacalao y setas, todas ellas recién hechas.

El bar abre entre semana de 10h a 23h y los fines de semana de 11h a 00h. Los lunes el local se encuentra cerrado.

Dirección

> Plaza Armerias 9,
Donostia
Teléfono: 943 464 056

BE, club



Dirección

> Paseo Salamanca 3,
Donostia
Teléfono: 943 478 505

El Be Club, conocido anteriormente como el BeBop, es un bar de jazz con música en vivo, situado en el Paseo Salamanca y con vistas al Palacio del Kursaal y al río Urumea. Este local de ambiente muy variado e ideal para grupos, ha sido completamente renovado y tiene capacidad para 140 personas. Ofrece la opción de organizar cumpleaños, fiestas y eventos privados.

Además de las actuaciones musicales en directo y sus djs, este establecimiento destaca por su oferta variada de bebidas. La carta incluye una selección de cervezas artesanales y unos cócteles deliciosos, para pasar un rato divertido.

Abre todos los días, de domingo a jueves de 15:00 a 5:00 y de viernes a sábado de 15:00 a 6:30.

VAMOS!, café-bar



Dirección

> Calle Ramón y Cajal 6,
Donostia
Teléfono: 943 425 707

Vamos Café es un pequeño local familiar situado a escasos metros de la playa de la Zurriola, acogedor y con mucho encanto. El local se encuentra situado enfrente de un parque infantil y cuenta con una terraza en la que disfrutar de su magnífico café. El establecimiento tiene un servicio estupendo y muy cercano.

El local, que lleva abierto poco más de dos meses, cuenta con desayunos y Brunch con bollería recién hecha, tostadas con 7 cereales, tortillas y estupendos licuados con una amplia variedad de frutas

Además, ofrece una maravillosa selección de vinos y cerveza de marca Estrella Galicia.

La cafetería está abierta de 8 de la mañana a 8 de la tarde, ampliando el cierre los fines de semana.

LARRAMENDI TORREA, hotel

Dirección

> San Juan Auzoa, 6,
20720 Azkoitia, Guipúzcoa
Teléfono: 943 857 666



Larramendi Torrea es un pequeño hotel familiar con encanto, que alberga 10 habitaciones dobles y una individual, todas con baño y perfectamente acondicionadas. Destaca especialmente el magnífico edificio en el que se encuentra, construido en 1507, y que presenta impresionantes muros de piedra. Su interior está totalmente rehabilitado, lo que permite un equilibrio entre lo rústico y lo moderno. Además, cuenta con un precioso jardín con una pérgola perfectamente acondicionada.

Se encuentra perfectamente comunicado, y también cuenta con un amplio parking. Ofrecen servicio de restaurante, con menú del día o menú especial, así como platos combinados, bocadillos, hamburguesas y desayunos. Y dispone de wifi para los clientes del hotel.

Con el Santuario de Loliola a unos minutos de distancia, los clientes también saben que pueden disfrutar en apenas 20 minutos de coche de las playas de Zumaia o Deba.

FELIX MANSO, restaurante

Dirección

> Calle Meaka 9, Irún
Teléfono: 943 84 19 64



La cocina de Félix Manso está pegada a la tierra, a la tradición, a nuestra cultura. Félix es un cocinero que crea sus platos desde los principios de la cocina vasca más tradicional hasta las innovaciones y aportaciones de los grandes cocineros del mundo. Asia es una de sus referencias culinarias más fuertes.

Los productos de mercado, la estética de sus platos y unas creaciones ricas en sabor, crean una cocina única y digna de saborear.

El restaurante se encuentra en Ibarla, a unos 20 minutos a pie del Ayuntamiento de Irún; es un coqueto establecimiento ideal para cualquier tipo de celebración. Su terraza invita al aperitivo acompañado de raciones o pintxos campeones que tan famoso han hecho a este cocinero.

El menú degustación es diferente cada día, haciendo que ningún menú sea igual a otro. En el restaurante Félix Manso Ibarla el cliente se pone en manos de un chef que da placer a todos los sentidos. Además del menú degustación, también ofrecen menú diario.

BASOTXO, restaurante



Dirección

> Calle Balleneros 19,
Donostia
Teléfono: 943 124 512

Este restaurante amaratarra, situado a escasos metros del estadio de Anoeta y el centro comercial Arcco, cuenta con espacio para 70 comensales y una amplia terraza. El espacio mantiene el techo tradicional pero su decoración es moderna y vanguardista. El restaurante tiene un fácil acceso para llegar a pie o aparcar en zona OTA. Los desayunos del Basotxo son originales y únicos. Entre su oferta se encuentran las tostadas a base de crema de jamón serrano, sobrasada o el famoso desayuno 'euskaldun', con huevo frito, jamón y txistorra. Además, el cliente puede elegir entre una gran variedad de cereales y zumo de naranja natural.

En su carta de diseño moderno y divertido, el comensal puede disfrutar de platos tan especiales y afamados como los calamares, el costillar ibérico, la hamburguesa Basotxo, el chuletón o el cabrito lechal a baja temperatura.

El Basotxo también ofrece menú del día y menú de fin de semana. Toda la oferta gastronómica cuenta con opciones sin gluten.

Muy recomendable ir los miércoles a su pintxopote.

Su horario es de 9.30 a 11:00.

tendencias

01

COMANDERAS NCR ORDERMAN; RAPIDEZ, FIABILIDAD Y COMODIDAD

El sistema de servicio por radiofrecuencia Orderman, tiene una importante ventaja frente a los competidores, y es que ha sido desarrollado expresamente para la restauración. El proceso de toma de pedidos resulta fácil y eficiente ya que se utiliza la telecomanda y, a través de la radiofrecuencia NCR Orderman, se envían a la cocina y a la barra.

Por ello, la gestión de los pedidos se hace de manera considerablemente más rápida y eficaz y se garantiza el cobro exacto de las comandas, sin posibilidad de olvidarse de ningún producto. A la ergonomía y la ligereza de las comanderas Orderman se suma una gran resistencia a un uso intensivo y la utilidad a plena luz del sol.

■■■ info +: <https://www.telsystem.es>



02

SILIKONAZKO TAPOI BERRERABILGARRIAK

Silikonarekin egindako tapoi hauek oso egokiak dira ireki ostean bukatu ezin ditugun botila txikiak estaltzeko, nahiz barnean etxean egindako edariak dituzten botilatxoak ixteko. Izan ere, tapoi horiek edari gaseosoek duten azido karbonikoa mantentzen dute, baita kanpoko zikinkeria botilan sartu dadin ekidin ere. Abantaila horiei esker, aukera ona da piknika egin edo kanpoan bazkaltzen dugunean gainean eramateko.

Gainera, tapoi mota ezberdinak daude: kolore ezberdinetan eta 'Chin chin', 'Salute', 'Cheers' edo 'Prost' mezuekin doazenak. Lau unitateka saltzen dira eta 9'6 x 3 x 0'8 zentimetroko tamaina dute. Gainera, silikonarekin eginak egotean ontzi-garbigailuan sartu daitezke.



03

SCHÄR: BUSCADOR DE RESTAURANTES CON OFERTAS GLUTEN FREE

La firma de alimentación Schär acaba de presentar sus guías turísticas "Sígueme alrededor", que permiten que personas con algún trastorno relacionado con el gluten y que tengan pensado viajar, puedan encontrar cualquier restaurante gluten free en la ciudad de destino.

También cuenta con un buscador de restaurantes con ofertas gluten free, que por medio de calificaciones y comentarios sobre lugares donde se puede comer productos sin gluten, la firma elabora un ranking de los restaurantes más valorados por los usuarios. Sólo hay que seleccionar la ciudad y el tipo de restaurante deseado, y el buscador, que se actualiza de manera regular por Schär y los propios usuarios, muestra todos los lugares que ofrecen alimentos sin gluten, organizados por categorías y distancia.

■■■ info +: <https://www.schaer.com>



04

URA AURREZTEKO HARRASKA ERAMANGARRIA

Joseph Joseph markako Wash & Drain produktua sukaldeko edozein lekutan erabili daitezkeen harraska eramangarria da. Bazin antzeko tresna hau oso produktu egokia da platearak ur gutxirekin garbitzeko eta erraz aldatu daiteke lekuz.

Gainera, oso erabilgarria da. Izan ere, hustubidea du eta urez betea dagoenean ez da eskuz hustu behar, pisu handia izango bailuke eta pertsona batzuei oso zaila egiten baitzaie pisua altxatzea edo eskuekin indarra egitea. Gainera, oso praktikoa da hustubide bakarreko harraska duten sukaldeetan. Horrez gain, oso diseinu dotorea du eta kolore ezberdinetan aurkitu dezakegu: zuria, berdea eta gris iluna, Joseph Joseph markak sukaldeko tresneriarako erabiltzen dituen ohiko koloreak.

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



05

RESERVAS EN RESTAURANTES A TRAVÉS DE INSTAGRAM GRACIAS A EL TENEDOR

El Tenedor pretende animar progresivamente a los restaurantes a que añadan la opción de reserva a su perfil de empresa de Instagram. Un servicio que "ayudará a los restaurantes a optimizar su presencia online y a tener un nuevo canal de reserva, manteniendo su actividad diaria fácilmente", señalan desde la plataforma.

El uso de este nuevo canal no supone ningún coste adicional para los restaurantes. Ahora los usuarios pueden hacer una reserva en el restaurante de su elección de una manera rápida y fácil a través de sus dispositivos móviles, sin salir de la aplicación de Instagram. El servicio ya está disponible a través de las aplicaciones de iOS y Android de Instagram.



06

HORNO COMPACTO MERRYCHEF

Se le conoce como el horno de alta velocidad más pequeño con el mayor rendimiento. El horno compacto Merrychef realiza cinco procedimientos culinarios distintos: cocer, tostar, asar a la parrilla, hornear y regenerar. Permite cocinar una gran variedad de alimentos tanto frescos como congelados, como sándwiches y bollería, perfectos para desayunos y meriendas, pero también otros productos como pizzas, carnes, o pescados y verduras en cocciones directas de menos de dos minutos.

Además, por su tamaño compacto, es ideal para lugares de tamaño reducido, como cocinas pequeñas, pero también barras de bar y bufés de hotel. Con el horno Merrychef es posible servir productos perfectamente tostados y calentados de manera uniforme en segundos, con resultados totalmente repetibles: basta con pulsar un icono. Gracias a sus rápidos procesos de cocción es ideal para servir a demanda.



DESCUBRE

Maestra DUNKEL

Elaborada con tres tipos de malta y con el proceso tradicional triple temple.



DE MAESTROS CERVECEROS PARA MAESTROS CERVECEROS