



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº48 PRIMAVERA 2019



GIPUZKOA
HOSTELERÍA - OSTALARITZA

RESARIOS DE HOSTELERÍA • OSTALARITZAKO ELKARTEA



Programa
Nondik Zatoz?
Atrayendo talento
del Mundo

Talento Gastro
Sariak: belaunaldi
berri baten abiada

Gastronomía 4.0.
Innovación a tu alcance

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

ANTE UNAS NUEVAS ELECCIONES

Con la llegada de los periodos electorales, los partidos políticos suelen solicitar a los agentes económicos y sociales la aportación de ideas y demandas para incorporarlas a sus respectivos programas electorales. En este nuevo, y comprimido, ciclo electoral que vamos a vivir, las peticiones que se han hecho desde el sector hostelero de Gipuzkoa, como máximo representante del sector turístico del territorio, han sido muy parecidas a las realizadas en ciclos electorales previos.

La mejora de las comunicaciones del territorio por tierra, mar y aire es una de las grandes asignaturas pendientes que resta competitividad a Gipuzkoa como destino turístico. La situación en el caso concreto del aeropuerto de Hondarribia, no solo no mejora, sino que cada vez es más precaria. Junto con esta cuestión, la necesidad de agilizar a nivel municipal la tramitación de permisos de obra y licencias de apertura es otra asignatura pendiente que en el sector del comercio ha mejorado de forma sustancial, pero que en lo referente al sector hostelero sigue estando sin resolver. En ciudades con un precio de alquiler elevado como la nuestra, el retraso en la emisión de un informe municipal o una solicitud errónea de información adicional por parte de un técnico alargan los procesos, reducen la rentabilidad de los proyectos y desilusionan a los que emprenden una nueva actividad. Hay otras demandas realizadas, pero estas quizás son las más importantes. El sector hostelero, como parte fundamental del sector turístico de Gipuzkoa, es un motor decisivo de la economía de este territorio y, en ocasiones, el trato y reconocimiento institucional que recibe no está en consonancia con la capacidad tractora aludida. Esperemos que esta realidad cambie en este nuevo periplo electoral.

HAUTESKUNDE BERRIEN AURREAN

Hauteskunde garaian, alderdi politikoek ideiak eta eskakizunak aurkezteko eskatzen diete sektore sozial eta ekonomikoetako eragileei, gero informazio hori euren programa politikoetan jasotzeko helburuarekin. Bizitzen ari garen hauteskunde ziklo berri honetan, turismo-sektorearen ordezkari nagusia den Gipuzkoako ostalaritzak egin dituen eskaerak beste hauteskunde ziklo batzuetan eginkoen antzekoak dira.

Lur, aire eta itsaso bidezko komunikazioen hobekuntza oraindik gainditu gabeko irakasgaia da, eta Gipuzkoari, helmuga turistiko bezala, lehiakortasuna kentzen dio. Hondarribiko kasuari dagokionean, adibidez, hobetzen joan ez ezik, gero eta ezegonkorragoa da egoera. Eztabaidagai horrekin batera, gainditu beharreko beste irakasgai bat ere badugu: udalerrri mailan, lan-baimenen eta irekitzeko lizentzien prozesua arintzea. Merkataritzaren alorrean hobekuntzak egin diren arren, ostalaritzan oraindik ez zaio irtenbiderik eman egoerari. Alokairuen prezioak altuak diren hirietan, gurean esaterako, prozesuak luzatu, proiektuen errentagarritasuna murriztu eta ekintzaileen itxaropena galarazten dute zenbait teknikariren jardun desegokiek: adibidez, udal txostenak atzerapenarekin jaulkitzea edota informazio gehigarriari buruzko okerreko eskaerak egitea. Beste demanda batzuk ere badaude, baina hauek lirarteke garrantzitsuenak. Ostalaritza, Gipuzkoako turismo-sektorean ezinbesteko bilakatu dena, gure lurraldeko ekonomiaren motorretako bat da, eta sarritan erakundeengandik jasotzen duen onarpena eta tratua ez dator bat betetzen duen paper nagusiarekin. Hauteskundeen periplo honetan, errealitate hau alda dadin espero dugu.

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente
- 06 > Entrega de premios Talento Gastro
- 11 > Soles Repsol 2019
- 16 > Basquisite, un salón hecho a medida
- 18 > Entrevista a productores: Sareko
- 22 > Primera Gala del Pintxo en Donostia

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 26 > Asesores energéticos
- 29 > 'Guztiontzako menua' ikusmen arazoak dituztenei zuzendutako ekimena
- 30 > Kalitatea proiektua: Masterclass eta dastaketak
- 31 > Asamblea anual
- 32 > Pintxo Arzak

ACTUALIDAD

- 36 > Ventajas de ser socio

EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 38 > Nuevos asociados

TENDENCIAS

- 41 > 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

CONVIENE RECORDAR QUE EL TALENTO ES UN CONCEPTO TRANSVERSAL QUE INVADIRÍA TODAS LAS RAMAS DEL SABER Y QUE AFECTA, POR SUPUESTO, TAMBIÉN A LA GASTRONOMÍA Y AL SECTOR HOSTELERO

Gestión del talento... también en gastronomía

La gestión del talento ha ocupado, en los últimos tiempos, multitud de páginas de opinión en revistas culturales, científicas, económicas e incluso en la prensa diaria. El empleo de estos soportes de comunicación ha provocado en la ciudadanía una asociación, más o menos consciente, de este término con áreas del conocimiento como la ingeniería espacial, la nanotecnología, la bioinvestigación o la robótica avanzada. Por otro lado, los programas institucionales de captación de talento se han centrado, por lo general, en ámbitos del conocimiento como los descritos anteriormente para establecer sus criterios de ayuda, olvidando, en ocasiones, a sectores económicos fundamentales para nuestro país por carecer del suficiente "relumbrón" tecnológico.

Ante esta situación conviene recordar que el talento es un concepto transversal que invade todas las ramas del saber y que afecta, por supuesto, también a la gastronomía y al sector hostelero. Quizás para algunos sea desperdiciar mucho esfuerzo el hablar de captar talento en un sector tan "humilde", tecnológicamente hablando, como el que representamos, pero sin duda es necesario hacerlo ante los tiempos que corren.

Gestionar el talento se hace cada vez más necesario para cualquier sector económico que quiere perdurar en el tiempo. En Hostelería Gipuzkoa somos plenamente conscientes de ello y por eso estamos empeñados, desde hace ya unos años, en la tarea de gestionar el talento. Una tarea que,

a nuestro entender, debe incluir tres áreas de trabajo, todas ellas igual de relevantes.

La primera estaría representada por la detección temprana del talento propio. El apoyo de aquellos jóvenes que empiezan a despuntar en la profesión y a los que, desde las instituciones y los agentes sectoriales, debemos acompañar en los procesos de maduración de sus proyectos profesionales. Definir un proyecto estratégico para el establecimiento hostelero, conseguir una financiación acorde con las posibilidades de quien emprende la actividad, promover el mentoring con aquellos que inician un nuevo recorrido vital, etc. etc., infinidad de tareas que debemos poner en marcha si queremos que, quien brilla en la cocina, lo haga también en el complicado mundo de la alta restauración. La presencia e impulso de Hostelería Gipuzkoa a los premios Talento Gastro responde a esta primera área de trabajo relacionada con la gestión global del talento.

El segundo campo de actuación consistiría en recuperar talento propio "prestado" a otras regiones del planeta y que, por cuestiones diversas, generalmente relacionadas con el ciclo vital-familiar, quiere volver a sus orígenes. Para ello se hace necesario trabajar en un buen sistema de localización y seguimiento de aquellos cocineros de nuestra tierra que hoy triunfan en cocinas del mundo y proponerles una fórmula de regreso acorde con su ciclo vital. También aquí llevamos tiempo trabajando con resultados que ya empiezan a ser visibles en el panorama gastronómico guipuzcoano.

Por último, el tercer ámbito de trabajo lo constituiría la captación de talento “ajeno” allí donde esté. Un talento, gastronómico, deseoso de triunfar en una ciudad que, hoy por hoy, lidera la gastronomía mundial. También aquí empezamos a trabajar para dar a conocer nuestra ciudad y nuestro territorio como un espacio de oportunidad para aquellos profesionales que empiezan en el sector y que, en muchas ocasiones, se forman durante un tiempo en las cocinas de nuestros grandes chefs.

El programa NONDIK ZATOZ?, que con el apoyo de BASQUETOIR hemos lanzado recientemente, tiene como objetivo precisamente eso, dar a conocer a una veintena de jóvenes de doce países del mundo, que hoy se están formando en las cocinas de nuestros grandes restaurantes, la cultura gastronómica de nuestra tierra. Conocerán de primera mano nuestros recursos gastronómicos más destacados; es decir, nuestras bodegas de Rioja y Txakoli, las salinas de Añana, las queserías de Idiazabal o nuestras conserveras de Bermeo y sidrerías de Astigarraga. Y ello porque creemos que para amar nuestra cocina y enamorarse de nuestra cultura gastronómica nada mejor que conocer la base de esta cultura: nuestros productos. Buscamos con ello un doble objetivo. El primero convertirlos en embajadores y prescriptores de nuestra tierra cuando vuelvan a sus países de origen. El segundo, reforzar el recuerdo positivo que sin duda se llevarán de esta ciudad, para que algún día piensen en Donostia como destino en el que triunfar profesionalmente.

Una tarea apasionante, el de la gestión de talento, que ha dejado de ser una asignatura pendiente en la agenda de Hostelería Gipuzkoa.



EL TERMÓMETRO



SUBEN



Fagor industrial

Por el convenio de colaboración suscrito al amparo del programa Gastronomía 4.0. con Hostelería Gipuzkoa, que convertirá las instalaciones de la sede de la asociación en un espacio de referencia en lo que a nuevas tecnologías de cocinado se refiere. Un espacio que ayudará a los asociados a estar al día en materia de nuevas tecnologías de cocción.



BAJAN



Eudel

Por la política restrictiva que en materia de actuaciones musicales en locales hosteleros ha propugnado dentro de las negociaciones del nuevo reglamento de juegos y espectáculos de Euskadi. La música, como una manifestación cultural más, es algo que, entre todos, debemos promocionar y proteger.

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.

Premios Talento Gastro 2019

EL PASADO MARZO SE CELEBRÓ LA 2ª EDICIÓN DE LOS PREMIOS TALENTO GASTRO, promovido por El Diario Vasco en colaboración con Basque Culinary Center y la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, cuyo objetivo fue resaltar la excelente labor de los hosteleros guipuzcoanos menores de 40 años

Las nuevas generaciones van tomando poco a poco el relevo en el ámbito de la hostelería y los Premios Talento Gastro han servido para reivindicar su presencia dentro del sector. Los premios estaban divididos en nueve categorías y en cada una de ellas había tres finalistas. Así, el jurado, compuesto tanto por periodistas y críticos como por cocineros tan conocidos como Berasategui y Elena Arzak, tuvieron que elegir a los premiados durante la comida que tuvo lugar en el hotel María Cristina.

El premio al mejor cocinero lo obtuvo David Arellano, cocinero del restaurante eMe Be Garrote, quien obtuvo su primera estrella Michelin el año pasado. Al recibir el galardón, Arellano agradeció a Martín Berasategui todo lo que había aprendido a su lado. Por otra parte, Ciro Carro, del restaurante Akelarre de Pedro Suijana, recibió el premio al mejor sommelier, y aseguró al recogerlo que "este premio no es el futuro; el futuro es seguir día a día y vivir el presente, disfrutar con lo que hacemos". Naroa Villagrán, del Asador San Martín, ganó el premio a la Mejor Atención en Sala. Y el galardón para la Mejor Repostera fue para Pili Carbonell, del restaurante Malko-



Los nueve premiados en la segunda edición de Talento Gastro junto a representantes de las diferentes entidades colaboradoras.

rra, como reconocimiento a su talento. Además, el premio a la Mejor Coctelera lo obtuvo Romina Ríos, de Lavie Gastrobar, ubicado en Lasarte.

Xabier Ruiz Otxoteko, del restaurante Casa Nicolás en Tolosa, fue reconocido como Mejor Parrillero, mientras que la distinción como Mejor Tratamiento Producto recayó en Asier Alcalde, de Laia Erretegia en Hondarribia. El jurado también premió a Javi Rivero y Gorka Rico, del restaurante Ama Taberna, por su excepcional mejor barra de pintxos. Y además, este año hubo un premio más patrocinado por Laboral Kutxa, el Premio Talento Emprendedor, cuya finalidad es poner en valor los proyectos renovadores. En esta categoría, el galardón lo logró Iñaki Azkue, del restaurante El Vaskito, ubicado en Errotaburu. Azkue emprendió su negocio año y medio después de terminar sus estudios en el Basque Culinary Center.

El jurado que eligió a los ganadores estuvo integrado

por representantes de las entidades encargadas de promover la iniciativa, entre los que se encontraba el secretario de Hostelería Gipuzkoa Kino Martínez, la representante del Basque Culinary Center Idoia Calleja, el columnista Guille Viglione y el crítico gastronómico Oraitz García. Y junto a ellos, la responsabilidad de premiar el talento gastronómico recayó en varios profesionales de El Diario Vasco, como Javier Yurrita, la directora de Eventos Isa Cortadi y el periodista Mixel Ezquiaga. Y al mismo tiempo, el jurado de los cocineros, ciertamente del máximo nivel, estuvo formado por David de Jorge, Elena Arzak y Martín Berasategi.

El evento, que se desarrolló con brillantez, fue promovido por El Diario Vasco, en colaboración con el Basque Culinary Center y la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa. Además, contó con el respaldo de Donostia Turismo y la Diputación Foral de Gipuzkoa, a través del programa Etorikizuna Eraikiz.

Los premiados



PREMIO TALENTO EMPRENDEDOR IÑAKI AZKUE (EL VASKITO)

El restaurante El Vaskito de Errotaburu se ha hecho un hueco dentro de la gastronomía donostiarra debido a su apuesta por una materia prima de calidad en sus platos. Iñaki Azkue, un joven oriaturra que pertenece a una familia con tradición arrantzale y conservera, trabaja siempre con productos de temporada. Su filosofía se basa en ofrecer sus platos con la menor alteración de sabores posible, y en una constante rotación de la carta.

Los premiados



MEJOR COCINERO
DAVID ARELLANO
(EME BE GARROTE)

Arellano es jefe de cocina en eMe Be Garrote, restaurante de Martín Berasategui ubicado en Ibaeta, que se caracteriza por un estilo contemporáneo y "euskandinavo". Así, al recibir el premio, el cocinero mostró todo su agradecimiento a Berasategui, quien según sus palabras le "acogió en su casa cuando era niño". Además, el restaurante recibió el mes de noviembre su primera estrella Michelin.



MEJOR SOMMELIER
CIRO CARRO
(AKELARRE)

Ciro Carro es sommelier en el restaurante Akelarre de Pedro Subijana, donde además de la posibilidad de degustar la gastronomía más exquisita, el restaurante ofrece una amplia zona para poder catar vinos de diferentes procedencias del mundo. Además del premio al mejor sommelier, Carro ha sido proclamado subcampeón de los sumilleres del País Vasco este mismo año.



MEJOR ATENCIÓN EN SALA
NAROA VILLAGRÁN
(ASADOR SAN MARTÍN)

Ubicado en Orio, el asador San Martín se distingue por una cocina vasca tradicional, elaborada con productos de excelente calidad y cuya especialidad son los pescados, carnes a la parrilla y mariscos de vivero propio. El asador San Martín es un legado que ha pasado de padres a hijos, y Villagrán trabaja por disfrutarlo con energía, con la ayuda de su equipo, a quienes, además, les dedicó el premio.



MEJOR REPOSTERA
PILI CARBONELL
(RESTAURANTE MALKORRA)

El restaurante Malkorra se encuentra en Oiartzun, a los pies de Peñas de Aia. Su ubicación, en pleno parque natural, hace que su cocina tradicional y de vanguardia se convierta en toda una experiencia gastronómica. Carbonell, con 10 años de experiencia en repostería, afirmó que el restaurante es el resultado de la ilusión, tesón y esfuerzo que le han puesto al proyecto.



MEJOR COCTELERA
ROMINA RÍOS
(LAVIE GASTROBAR)

Lavie Gastrobar es un local gastronómico ubicado en La-sarte-Oria, donde se fusionan la gastronomía de autor con toques tradiciones. Romina Ríos, merecedora del premio Mejor Coctelera de Talento Gastro por su pasión y experiencia, ganó en 2017, junto a Alexander Gourgel, el Campeonato Nacional de Coctelería Ciudad de Segovia. Afirma que su especialidad es la coctelería clásica.



MEJOR PARRILLERO
XABIER RUIZ OTXOTEKO
(CASA NICOLÁS)

Casa Nicolás abrió sus puertas en 1953 en Tolosa de la mano de Nicolás Ruiz. Desde entonces, ha evolucionado hasta convertirse en uno de los asadores más conocidos de Gipuzkoa debido a la materia prima que utiliza, siempre de gran calidad. Xabier Ruiz Otxoteko trabaja por mantener la tradición de su familia y el legado que le dejó su aïtona Nicolás Ruiz, quien le dio nombre al asador.



MEJOR TRATAMIENTO PRODUCTO
ASIER ALCALDE
(LAIA ERRETEGIA)

Ubicado en Hondarribia, Laia Erretegia cuenta con el mejor producto de temporada con el aroma de las brasas. Asier Alcalde, jefe de cocina de Laia Erretegia, afirma que se esfuerzan por ofrecer productos con el menor tratamiento posible. El año pasado Alcalde fue ganador de la semifinal Cocinero del Año celebrada en Bilbao, junto a Daniel García.



MEJOR BARRA DE PINTXOS
JAVIER RIVERO Y GORKA RICO
(AMA TABERMA)

Ama Taberna se encuentra en Tolosa y su filosofía se resume de la siguiente manera: nuestra casa es vuestra casa. Los jóvenes Javier Rico y Gorka Rico se alejan de la oscuridad que transmiten las tabernas tradicionales para traer brillo y luminosidad a su espacio. Con apenas un año escaso trabajando en Ama, los jóvenes consiguieron el premio gracias a los productos de calidad que ofrecen, tanto en sala como en barra.

Ostalaritza-sektorearentzako jardun egokien gida atera du Kontsumobidek, Gipuzkoako, Arabako eta Bizkaiko ostalaritza-elkarteen laguntzarekin

KONTSUMOKO EUSKAL INSTITUTUAK, GIPUZKOAKO ZEIN BIZKAIKO OSTALARITZA-ELKARTEEK eta SEA-Arabako Enpresak erakundeak sektoreari zuzendutako argitalpen bat aurkeztu dute, ostalaritzako enpresek bezeroekiko dituzten betebeharrak eta kontsumogaietan har ditzaketen jardun egokiei buruz, hain zuzen.

Jardun egokien txosten hori elkarteetako bazkideen artean banatuko da (aldizkari honekin batera jasoko dute gure elkarteko bazkide guztiek). Aldi berean, formatu digitalean kontsultatu ahal izango da Kontsumobideren webgunean. Ostalaritza-establezimenduek eta kontsumitzaileek euren eskubideak eta

betebeharrak ezagutarazteko sortu dute euskarri hori, baita horiek bermatzeko ere.

Ostalariei zuzendutako gidan, prezioak eta establezimenduaren xehetasunak modu argi eta ulergarrian eskaintzeko jarraibideak eskaini dituzte. Gainera, kontsumoko gatazkaren bat sortuz gero, jarraitu beharreko prozeduraren berri ematen dute. Beste betebeharrak batzuren artean, ostalaritzako enpresek informazioa eman behar dute janariaren eta edariaren prezioei buruz, eta prezioen gutzizko zenbatekoa adierazi behar dute, BEZa barne, baita egon daitezkeen estrak edo gehigarriak ere (kontsumoa terrazan, ogia eta abar).

Bestalde, gerta daitezkeen intolerantziak edo alergiak saihesteko nola ekin adierazten da folletoan, eta erreklamazio-erriak eskuragarri izateko betebeharrak ohartarazten da.

Folleto hori ostalaritza-sektorean egindako ikuskaritza-kanpaina baten ondorioz sortu da. Argitalpenean jasotzen diren jardun egokiak aurrera eramateko konpromisoek helburu dute kontsumogaietan herritarrek egiten dituzten eskariak betetzea, baita enpresetako jardunaren kalitate eta segurtasun maila handitzea ere. Bestalde, kontsumoak arduratsua eta jasagarria izan behar duela azpimarratzen da, janariak alferrik ez galtzeko



aholkuekin (bezeroei osorik kontsumitu ez duten janaria etxera eramateko aukera eskaintzea gomendatzen da). Behin bakarrik erabil daitezkeen tresnak eskaintzea bezalako praktikak saihestea ere eskatzen dute.

Hostelería Gipuzkoa, en colaboración con la Fundación Adecco, organizó una jornada en torno al empoderamiento de la mujer

EL PASADO 6 DE MARZO SE CELEBRÓ EN NUESTRA SEDE, con motivo del Día Internacional de la Mujer, una jornada en torno al empoderamiento de la mujer organizada por la Fundación Adecco, en colaboración con Hostelería Gipuzkoa y la Dirección de Turismo y Hostelería del Gobierno Vasco.

Para dar comienzo a la jornada, el secretario general de Hostelería Gipuzkoa, Kino Martínez, pronunció unas palabras de bienvenida, para dar paso a Raquel Domínguez, embajadora de

la Fundación Adecco, que ofreció una interesante charla en torno a la superación personal.

Raquel narró su experiencia personal, marcada por una enfermedad llamada osteopatía idiopática, por lo que han tenido que operarle en más de 20 ocasiones a lo largo de su vida. Actualmente, ante la desintegración progresiva de sus omóplatos, la solución pasa por atornillárselos para que se mantengan sujetos a los hombros con placas y tornillos. Y además, es preciso

ir amputando parte de los omóplatos hasta dejarlos residuales, con la consecuente atrofia de toda la musculatura del tren superior.

Sin embargo, sus ganas de salir adelante estaban por encima de cualquier dificultad física y, con una capacidad de adaptación asombrosa y el deporte como orientación para la vida, Raquel ha sido 13 veces campeona de España de natación adaptada y también campeona del mundo de duatlón. Ahora, se dedica a realizar triatlones.



Entrevistas y recogida de CVs

Acto seguido, las mujeres asistentes a esta jornada disfrutaron de un desayuno ofrecido en nuestro auditorio y realizaron a continuación entrevistas con los responsables de cuatro empresas que recogieron sus CVs para sus respectivas bolsas de trabajo: Media Markt, Zure Ondoan, Grupo One y Hostelería Gipuzkoa.

Novedades laborales 2019:

R/D Ley de 8/2019 de 8 de marzo

EL REAL DECRETO-LEY MODIFICA entre otras disposiciones la Ley General de la Seguridad Social, el Estatuto de Trabajadores, la Ley de Infracciones y Sanciones en el Orden Social, e incluye medidas de fomento del empleo indefinido.

Os informamos de las novedades principales de este Real Decreto-ley.

Registro de jornada (art. 34 Et)

Introduce la obligación de garantizar el registro de jornada. El Real Decreto-ley recoge expresamente que se deberá incluir el horario concreto de inicio y finalización de la jornada de trabajo de cada persona, incluidos los

trabajadores a jornada completa. No se considera registro de jornada a los efectos de cumplir con esta normativa los calendarios laborales o cuadrantes horarios.

Establece la obligación de conservación durante cuatro años, y puesta a disposición de las personas trabajadoras, de sus representantes legales y de la Inspección de Trabajo y Seguridad Social de dicho registro de jornada.

En cuanto a la forma del registro, la organización y el cómo se documentará se deberá establecer mediante la negociación colectiva o acuerdo de empresa o, en su defecto, decisión unilateral de la empresa previa consulta

con los representantes de los trabajadores.

Tipifica como infracción grave del orden social los incumplimientos relativos al registro de jornada, con una sanción de entre 626 y 6.250 euros, sin perjuicio de otros posibles incumplimientos en esta materia.

Incluye la posibilidad de que el Gobierno previa consulta con las organizaciones sindicales y empresariales establezca ampliaciones o limitaciones en la jornada y descansos, así como especialidades en las obligaciones de registro de jornada para ciertos sectores o categorías profesionales cuyas peculiaridades lo requieran.

Entrada en vigor: 2 meses desde la publicación, esto es, el 12 de mayo de 2019.

Medidas de fomento del empleo indefinido

Bonificación en las cuotas de cotización por contratación indefinida de personas desempleadas e inscritas durante al menos 12 meses en un periodo de 18 meses anteriores a la contratación, de 1.300 euros (1.500 en caso de contratación de mujeres) durante 3 años.

Bonificación del 50% de las cuotas por contingencias comunes por prolongación del periodo de actividad de fijos-discontinuos en los sectores de turismo, comercio y hostelería durante los meses de febrero, marzo y noviembre.



www.ganboa.com

*impresores
por naturaleza*



Cata solidaria de café



ALBOAN, EN EL MARCO DEL PROYECTO "Del Cafetal a la Taza: consumo consciente y responsable", financiado por el Ayuntamiento de Donostia, ha organizado el 22 de mayo, junto con la Asociación de Hostelería de Guipúzcoa, una cata de café dirigida al sector de la hostelería del territorio.

La cata, dirigida por José Aquino, especialista catador del grupo Yomol A`Tel, tiene el objetivo de mostrar la excelencia del café Capeltic y la alta calidad de los cafés de comercio justo; al mismo tiempo, quieren dar a conocer la realidad de los productores de café en Chiapas y la experiencia de Yomol Atel como una alternativa de vida para las familias productoras; Finalmente, pretenden sensibilizar sobre la relación entre los hábitos de consumo y su incidencia en las condiciones de producción y comercialización de productos como el café.

Además de aprender sobre esta realidad, las personas que asistan podrán dis-



frutar, entre otros, del sabor del café Capeltic, con un balance propio de los cafés de altura, caracterizado por un delicado y fino sabor, cuerpo abundante y cremoso, acidez cítrica, y notas florales, acarameladas y achocolatadas.

Las personas consumidoras de café, al participar en esta iniciativa, tienen la oportunidad de apoyar la consolidación de la economía solidaria, como la de Capeltic. Esta es la invitación que hace a la ciudadanía guipuzcoana el proyecto "Del Cafetal a la Taza: consumo consciente y responsable", que durante el año 2019 desarrollará diferentes actividades en la ciudad

Capeltic: Historia de un café de calidad y solidario

Las personas "cafeteras" asocian la palabra café con energía, con placer, con un momento para disfrutar en soledad y/o en compañía. Incorporan el café a su día a día como ritual de buena vida. "Lekil kuslejilil", que significa precisamente "buena vida", es también lo que construyen día a día las familias que participan en Yomol A`tel, un grupo de empresas de economía solidaria formado por familias indígenas tzeltales de Chiapas (México) y grupos colaboradores que, en conjunto, trabajan por la justicia social y la defensa de su territorio generando propiedad social y eficiencia empresarial.

A menudo ignoramos que entre nuestra taza de café y las familias productoras puede haber hasta ocho intermediarios, y que dichas familias tienen que sortear los riesgos de la naturaleza y la volatilidad de los precios en la bolsa de valores. Durante más de 100 años, el café ha sido la principal actividad económica en la región de Chiapas. Al mismo tiempo, es el principal elemento de exclusión y opresión económica de las familias productoras, debido a la estructura de control en la comercialización del café producido en la región. Para hacer frente a esta situación, las familias Tzeltas productoras de café, junto con el acompañamiento de la misión jesuita de Bachajón, se han organizado en cooperativas para controlar la cadena de valor del café desde la producción hasta la comercialización directa.

Así surge Capeltic, la empresa de la familia Yomol A`tel, dedicada a la comercialización de café, que inició sus operaciones hace 15 años en Chiapas y que ahora cuenta con su propia planta para tostar café y cinco cafeterías en México. Junto a ello, exporta 50 toneladas anuales en grano. También exporta el café procesado con la marca Capeltic a España, pudiéndolo encontrar en numerosos puntos de venta, incluyendo el País Vasco. Su venta de café 100% orgánico en taza es fruto de sinergias entre productores indígenas tzeltales, equipos de trabajo, comunidades universitarias y clientes, para generar experiencias y transmitir principios, valores, derechos de justicia y buena vida para aquellos que interactúen con Capeltic. De esta manera, Capeltic genera canales alternativos de comercio para asegurar la propiedad social del ciclo económico completo, que parte desde el cafetal a la taza.

La historia del Grupo Yomol A`Tel es un claro ejemplo de que es posible generar alternativas económicas sostenibles desde la pequeña escala. En este sentido, la ONG Alboan apuesta por colaborar en la generación y fortalecimiento de este tipo de alternativas, apartándonos de la cultura del donativo y del subsidio con que se trata a estas regiones. Conjuntamente, el equipo de Alboan comparte sus fortalezas para garantizar la mejora de las condiciones de vida de la familia Yomol A`tel.

La Guía Repsol celebró su 40 aniversario en Donostia con una gala de entrega de premios



Los cocineros ganadores arropados por muchos de los 38 'trisoleados' históricos.

EL PASADO FEBRERO, LA GUÍA REPSOL celebró su 40 cumpleaños en San Sebastián con una gala que tenía como objetivo dar a conocer sus nuevos 'Soles', los prestigiosos premios del ámbito gastronómico español que, en la presente edición, han concedido su máxima distinción a cinco establecimientos.

San Sebastián, un referente en gastronomía

Los responsables quisieron celebrar el aniversario de la guía de una manera especial, por lo que decidieron organizar, por primera vez, una gala de entrega de premios, y el escenario elegido para ello fue Donostia, todo un referente en gastronomía.

La elección de la capital guipuzcoana se realizó a través de un acuerdo con Basquetour, la Agencia Vasca de Turismo del Gobierno Vasco.

El acuerdo permitirá que esta ceremonia se organice en el País Vasco hasta 2021.

La gala tuvo lugar en Tabakalera, que acogió a más de 400 invitados. Además, durante la Semana de los Soles Guía Repsol, Donostia acogió diferentes actividades que se desarrollaron como preámbulo de la entrega de premios. Entre las acciones que se realizaron, los donostiarras pudieron degustar los pintxos de afamados chefs como Maca de Castro, los hermanos Torres, Paco Morales y Alberto Ferruz en los restaurantes Ganbara, Zazpi, Bodega Donostiarra y Txepetxa.

Los Soles Repsol, símbolo de excelencia culinaria

Los Soles Repsol son uno de los más prestigiosos premios dentro del ámbito gastronómico, ya que son premios que

se conceden a los mejores restaurantes y cocineros como símbolo de excelencia culinaria. La calidad de la materia prima, la carta de vinos, el servicio o el respeto por la cocina de la región son algunas de las características por las que se distinguen los establecimientos que han obtenido el galardón.

La Guía Repsol otorga tres Soles a los mejores restaurantes del año, dos Soles a aquellos que ofrecen una calidad excelente en cocina y servicio, y por último, un Sol a los establecimientos que poseen una cocina de gran calidad y variedad suficiente.

Restaurantes premiados, calidad e innovación

Cinco restaurantes fueron premiados con tres Soles, 23 consiguieron dos Soles y 53 obtuvieron su primer reconocimiento de la Guía

Repsol. Los locales galardonados con tres Soles fueron 'BonAmb, de Alberto Ferruz; el restaurante de Maca de Castro, que lleva su mismo nombre; 'Noor', de Paco Morales; 'Lasarte', de Paolo Casagrande, y 'Cocina de Hermanos Torres', de Sergio y Javier Torres.

Por otro lado, entre los premiados con dos Soles se encuentran el guipuzcoano Kaia-Kaibe (Getaria), gobernado por Aitor e Igor Arregui, o el vizcaíno Atelier Etxanobe (Bilbao), de Fernando Canales, entre otros.

Este año, por primera vez, la entrega de premios contó con un comité de expertos, además de con la Real Academia de Gastronomía y con las academias autonómicas, para el reparto de los Soles.

Los nuevos restaurantes 'trisoledados'

LA GUÍA REPSOL QUISO PREMIAR a aquellos restaurantes que ahondan en los orígenes, a la vez que miran hacia el futuro y apuestan por la innovación. Así, los cinco establecimientos que obtuvieron los tres Soles Repsol se han convertido en todo un símbolo de excelencia culinaria.

La Cocina Hermanos Torres de Barcelona fue reconocida por su innovadora propuesta, ya que los cocineros Sergio y Javier Torres han convertido la sala en una "gran cocina con mesas", una especie de cocina-restaurante donde los comensales observan en directo el excelente trabajo de los chefs.

Otro de los premiados fue el restaurante Lasarte (Bar-

celona), de la factoría Berasategui, que apostó en su día por un estilo vanguardista y que tiene como objetivo crear una experiencia inolvidable. Por otro lado, el restaurante BonAmb (Xàbia, Alicante), de Alberto Ferruz, desarrolla su estrategia gastronómica teniendo en cuenta el equipo, el entorno y el comensal. Su gran apuesta por la cocina mediterránea le hizo merecedor de los tres Soles Repsol.

La chef Maca de Castro fue otra de las máximas galardonadas con el restaurante que lleva su mismo nombre en Alcúdia, Mallorca. Su talento e intuición han dado como fruto una propuesta gastronómica en constante armonía con la



Los cinco ganadores acompañados del cocinero Martín Berasategui.

cocina mediterránea. Por último, el restaurante Noor (Córdoba) del cocinero Paco Morales fue premiado por sus recetas inspiradas en Al-Ándalus.

Los cinco establecimientos ya forman parte de los

25 restaurantes que cuentan con los tres Soles Repsol, entre los que se encuentran los cocineros vascos Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz y Eneko Atxa, entre otros.

Celebrada la tercera edición de Turislan

FICOPA ACOGIÓ A FINALES de marzo la tercera edición de la Feria del Empleo del Turismo Turislan, que este año batió su propio récord respecto a las ofertas de trabajo, con 302 propuestas ofertadas. El foro, cuyo fin es crear empleo de calidad, profesionalizar el sector y mejorar la calidad del destino, contó con la participación de 50 expositores de diversos subsectores turísticos de Gipuzkoa, entre los que se encontraba Hostelería Gipuzkoa. Al mismo tiempo, otras 30 empresas plantearon sus necesidades de mano de obra.

La Feria de Empleo se celebró como antesala de las



contrataciones de la temporada alta que comienza en Semana Santa, con la vocación de ser un lugar de encuentro entre personas en búsqueda de empleo y em-

presas del sector turístico que buscan los más variados perfiles. Este evento anual sirve, además, como plataforma para personas en búsqueda de empleo que hayan realizado estudios relacionados con turismo y quieran acceder a su primer puesto de trabajo o para aquellos que quieran conocer su capacidad de desarrollo profesional en el sector. Asimismo, todos los emprendedores pudieron buscar orientación durante la jornada.

Foro Turislan

Como cada año se celebró también el Foro Turislan, que en esta ocasión se ha centra-

do en el turismo y empleo, con numerosas intervenciones en torno a la propuesta de 'El empleo de calidad: un reto para el sector turístico de Euskadi'. Los ponentes fueron Sara de la Rica, directora de la Fundación Iseak y catedrática de Economía de la UPV; Jon Azkue, vicepresidente de Trabajo y Seguridad Social del Gobierno vasco; José Luis Mayoza, responsable de la Oficina Territorial de Lanbide en Gipuzkoa; Leire Otaegi, responsable de Fomento de Empleo de Tolosa Garatzen, y Eva Fernández, directora gerente de Bidasoa Activa, Agencia de Desarrollo Comarcal.



GESTIÓN DE PERSONAL



OFERTA GASTRONÓMICA



GESTIÓN ECONÓMICA

Formación y consultoría gastronómica bar - restaurante - alojamiento turístico



PRODUCTO GRASTRO



SEGURIDAD ALIMENTARIA



MARKETING DIGITAL



OPERATIVA Y PROCESOS



TALLERES FORMATIVOS



TURISMO EXPERIENCIAS

943 21 53 64



La nueva restauración aplicada a tu establecimiento

www.horecailab.com

HORECA



ACUERDO CON LA CLÍNICA ATHLON

Manu Álvarez, terapeuta y responsable de las Clínicas Athlon

“Somos muy conscientes de las necesidades de los miembros de la Asociación de Hostelería”

LOS MOVIMIENTOS BRUSCOS, EL SOBRESFUERZO o las malas posturas son muy habituales en el sector hostelero. A menudo, los profesionales del sector tienen que lidiar con contracturas, dolores musculares o pinzamientos durante su día a día.

Athlon es una clínica especializada en el tratamiento de dolores de espalda y cervicales, que cuenta con un tratamiento personalizado y una tecnología innovadora denominada 'David Spine Concept' para tratar cualquier tipo de dolor músculo-esquelético. Manu Álvarez es fisioterapeuta y cuenta con más de cinco años de experiencia como responsable de las Clínicas de Espalda Athlon, y entre sus clientes se encuentra la Asociación de Hosteleros de Gipuzkoa.

¿Cuál es el tratamiento que se utiliza?

Nuestro tratamiento se basa en el ejercicio terapéutico, combinado con terapia manual y educación. Además, nuestra atención es totalmente personalizada, ya que nos basamos en un diagnóstico funcional. Es decir, realizamos una entrevista clínica a nuestros pacientes, así como cuestionarios, una valoración de fisioterapia y medición de fuerza y movilidad del raquis.

En base a los resultados obtenidos, diseñamos un tra-



tamiento específico a medio-largo plazo para mejorar los dolores y/o necesidades de cada paciente para prevenir lesiones relacionadas con sobreesfuerzos, malos hábitos o posturas mantenidas.

¿Qué tipo de tecnología se emplea en los tratamientos?

Utilizamos una tecnología nórdica innovadora y exclusiva denominada 'David Spine Concept'. Esta tecnología se utiliza tanto para prevención como para tratamiento, y es la que nos permite medir la fuer-

za y movilidad en diferentes movimientos y músculos de la espalda, y realizar el programa de ejercicios.

Además de los tratamientos, ¿qué tipo de actividades ofrecéis?

Ofrecemos la posibilidad de impartir charlas y/o talleres sobre ergonomía, salud de la espalda, mitos y realidades sobre el dolor. Nos adaptamos a las funciones o prioridades de nuestros clientes, entre los cuales se encuentran los miembros la Asociación de Hosteleros de Gipuzkoa.

¿Cuáles son las ventajas que ofrece la clínica a los miembros de la Asociación de Hosteleros de Gipuzkoa?

Somos muy conscientes de las necesidades de los miembros de la Asociación de Hostelería. Así, les ofrecemos un diagnóstico funcional y una primera sesión de tratamiento con la tecnología David Spine Concept totalmente gratuita. También ofrecemos un 18% de descuento en cada uno de los siguientes tratamientos para el dolor de espalda tras la realización del diagnóstico funcional.

¿Cuál es vuestro balance tras estos cinco años de experiencia?

Nuestros profesionales cuentan con una larga trayectoria en el mundo de la salud y en el tratamiento del dolor de espalda y cervicales, y gracias a nuestro equipo, Hemos ayudado a más de 3000 pacientes y nuestra tasa de éxito ha sido de un 91%, por lo que estamos muy satisfechos con lo que hacemos y seguiremos trabajando para mejorar la calidad de vida de nuestros usuarios.

Dirección: Calle Urbietta, 50,
Donostia
Horario: De lunes a viernes,
de 8:00 a 20:00
Teléfono: 943 84 50 60



Gastronomía 4.0: Urkotronik presenta sus nuevos sistemas de gestión de caja

EL DÍA 28 DE MARZO, Hostelería Gipuzkoa y la empresa Urkotronik organizaron conjuntamente una jornada de presentación del sistema de cobro automático Cashlogy de Azkoyen.

En la presentación participaron Sara Abad, responsable del proyecto Cashlogy en la empresa Urkotronik; Pablo Garrido, en representación de Azkoyen, Felix Román Delgado; responsable de Ñam restaurantes y Eva Olano, en nombre del Banco Sabadell, para hablar de sistemas de financiación de equipos de innovación.

La presentación comenzó con la proyección de un vídeo para dar a conocer la empresa Urkotronik, que cuenta con 35 años al servicio del cliente y conoce los productos Azkoyen.

Sara Abad y Pablo Garrido destacaron, en sus inter-

venciones, que el sistema de gestión de cobro Cashlogy es más rápido que un camarero que realiza correctamente el proceso de cobro, ya que realiza el apunte de caja, comprueba que las monedas y billetes son de curso legal, y devuelve el cambio. Por ello, la máquina realiza las tareas con mayor rapidez. Por otro lado, se le transmite al cliente la seguridad de que el cambio es correcto.

Una característica importante a destacar en esta máquina es la certificación anual por parte del Banco Central Europeo, que garantiza que este sistema no acepta ninguna moneda ni billete fraudulento detectado en el último año.

Los sistemas de gestión integral de flujos de caja se hacen cada vez más necesarios en el sector hostelero

gipuzcoano, tras el anuncio hecho recientemente por la Hacienda Foral de territorio sobre la implantación, a partir del ejercicio 2021, del sistema TicketBAI. Este método conectará las terminales de cobro de establecimientos comerciales y hosteleros de toda Gipuzkoa con los sistemas de información fiscal de la Hacienda Foral.

A continuación, Felix Román, de Ñam restaurantes, aseguró en su exposición que actualmente estas máquinas son indispensables en sus negocios, tanto que no concibe poner en marcha un nuevo establecimiento sin Cashlogy. Román destacó asimismo la importancia de contar con un servicio técnico fiable y rápido como el de Urkotronik.

Eva Olano, por su parte, explicó que hay varias maneras de financiar una Cashlo-

El método TicketBAI, que se implantará a partir de 2021, conectará las terminales de cobro de toda Gipuzkoa con los sistemas de información fiscal de la Hacienda Foral.

gy, remarcando sobre todo la figura del leasing en varias modalidades.

Durante la jornada se realizó, además, una demostración del funcionamiento de los sistemas Cashlogy, destacándose la rapidez a la hora de introducir cambios de monedas y billetes y la sencillez de la gestión.

Por último, Carlos Abad, gerente de Urkotronik, quiso agradecer a todos los asistentes haber acudido a la presentación, a la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa por haberles dado la oportunidad de organizar el acto y en especial a Félix, de Restaurantes Ñam, por haberles acompañado y compartido su experiencia.

Hasta la fecha, la adquisición de sistemas de gestión de cobro como Cashlogy han sido subvencionados en los programas de ayuda a la mejora de equipamientos turísticos por parte de la Viceconsejería de Comercio y Turismo del Gobierno Vasco (EMET). Para este ejercicio 2019, Hostelería Gipuzkoa ha vuelto a solicitar la inclusión de este tipo de equipos de gestión entre los elementos de inversión subvencionables en ese programa de ayudas.

Iban Unzueta, director del Salón BasQusite

BasQusite, un Salón hecho a medida

BASQUISITE NACE COMO UN SALÓN

que acerque a la industria alimentaria vasca y navarra, principalmente, a los sectores Horeca, distribución moderna e importadoras gourmet de todo el mundo.

Porque es cierto que Euskadi cuenta con buenas empresas con excelentes productos, pero igualmente es cierto que su pequeño tamaño las hace menos visibles en los grandes certámenes estatales e internacionales. Iban Unzueta, director de BasQusite, repasa las claves de la cita.

¿Cuáles son las novedades de BasQusite?

En primer lugar, y queremos creer que gracias al buen trabajo hecho en la primera edición, BasQusite crecerá notablemente tanto en número de expositores como de visitantes en este certamen, lo que ya es en sí mismo una primera novedad.

Pero además se han realizado ajustes para hacerla más atractiva para todos los públicos afectados: más concentrada en tiempos (un solo día de exposición) para ser más eficiente, y con más visitantes de perfil comprador tanto a nivel estatal como internacional. Además hemos creado nuevas secciones, como la de proveedores de equipamiento y la Startup Hub, que enriquecerán la oferta expositiva.

Los principios y servicios que hemos mantenido intactos por haber sido los mejor valorados son el carácter estrictamente profesional del evento, la orientación a



negocio con herramientas de concertación de agenda de reuniones, y evitar superficialidades que encarezcan a la vez que distraigan del gran objetivo que no es otro que generar intercambio de valor entre oferta y demanda.

¿A quién está dirigido?

En primer lugar, y como decía, exclusivamente a profesionales. Por la naturaleza del evento, está enfocado especialmente a quienes tengan responsabilidades de compras dentro de sus empresas, ya que van a encontrar fundamentalmente potenciales proveedores.

Eso es lo que respecta al sector hostelero, pero como decía contaremos con compradores de categoría de grandes cadenas y compradores selectos internacionales gracias a programas especiales de captación de estos públicos.

Una de sus características principales es que todos los stands son homogéneos.

Efectivamente, buscamos

«Hemos diseñado un programa especial de contenidos específicos HORECA; unas jornadas sobre tendencias sectoriales»

homogeneizar en lo posible la oferta de las empresas expositoras, para que el foco esté puesto en los productos y en las personas, que son los verdaderos protagonistas. Empleando un único sistema constructivo para los stands, pero que permite una personalización de los mensajes de estos, evitamos que las empresas con más recursos de marketing sobresalgan excesivamente sobre las que tienen menos capacidades de marketing. Nos gusta pensar que así ofrecemos mayor oportunidad de negocio a tantas empresas con productos excelentes que en otras ferias pasan sencillamente desapercibidas por contar con stands pequeños.

El Salón tiene un interés especial para los hosteleros, ¿no es así?

Efectivamente, queremos hacer una llamada especial al sector hostelero para que acuda a BasQusite. Haciéndolo podrá conocer más de cerca a muchas empresas del entorno que tal vez no conozca, afianzar relaciones con las que ya

trabaje, y al mismo tiempo apoyar a la industria alimentaria, que es parte sustancial de la cadena de valor gastroalimentaria que entre todos tenemos que consolidar. Pero además, hemos diseñado un programa especial de contenidos específicos para el sector, con unas Jornadas sobre tendencias sectoriales. Quiero por cierto aprovechar para agradecer el apoyo de la Asociación de Hostelería, que ha entendido que este foro es una importante cita para sus socios.

¿Qué le diría a alguien que, pese a todo lo dicho, siga dudando sobre si acudir al evento?

Pues que es difícil que encuentre tantos proveedores, nuevos o actuales, tantas nuevas ideas y tanto networking, tan concentrado y tan cerca de casa. Y si a eso sumamos que el acceso es gratuito gracias al acuerdo especial con la Asociación de Hostelería, creo que las dudas quedarán despejadas.

¿Cuál es fecha límite para inscribirse?

No hay fecha límite pero aconsejamos a quien esté interesado que se registre cuanto antes en la web www.basquisite.com (usando el Código V7L85CMR6) para poder mirar si hay empresas expositoras con las que quiere preconcertar una reunión y hacerlo antes de que estas tengan la agenda llena.

descomplicate

VIDA · AHORRO · HOGAR · SALUD

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



Amezketta, 7
20010 Donostia

943 454 446
seguros@nahia21.es

FIATC
S E G U R O S

ENEK, Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoen Kontseilua

“Baserritarrak eta ostalariak harremanetan jartzen ditugu kontsumo eredu jasangarriagoa sustatzeko”

EKOIZLE EKOLOGIKOEN ETA OSTALARITZA-ESTABLEZIMENDUEN

elkarlan sarea abiarazi zuten iaz. Sareko izeneko elkarteak inguruko nekazari eta abeltzainen produktuak jartzen ditu Donostiako sukaldarien eskura.

Nola sortu zen Sareko?

Bai ENEK-en (Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoen Kontseilua) eta bai Biolurren (Gipuzkoan Nekazaritza Ekologikoen Aldeko Elkarte), azken urteetan, merkaturatze kolektibo bat aurrera ateratzeko ideia behin eta berriro sortzen zen, eta azkenean lortu dugu. Irukitzen zaigu, aurrera begira, gure baserrietan modu ekologikoan ekoiztutako elikagaiak merkaturatzerakoan ezinbestekoa izango dela bide propioak izatea. Hortik abiatuta, eta inguruan daukagun kalitatezko ostalaritzak gure produktuak erabiltzeko ahalmen handia zuela ikusita, 2018. urtean froga pilotu bat jarri genuen martxan. Esperientzia horri esker, bi sektore horiek hobeto ezagutu dute elkar, eta eguneroko jardueran dauden zailtasunak eta aukerak modu praktikoan ezagutu ditugu.

Zein da Sarekoren egin-kizuna?

Nekazaritza ekoizpen ekologikoa egiten duten bertako nekazari eta abeltzainei beraien ekoizpenak modu anto-



latu batean merkaturatzeko erraztasunak ematea dugu helburu, baita ostalaritza bezalako sektore profesionalekin lan egiteko aukera sortzea. Gainera, elikadura-eredu jasangarriago baten alde konprometitzeko prest dauden ekoizle, erosle, profesional eta partikularrei erosketa aukera berria eman nahi diegu. Salmenta zuzenaren kontzeptutik abiatzen gara merkaturatzea ahal den heinean hobetzen laguntzeko, prozesua azkartuz eta ekonomikoki jasangarriagoa eginez. Inguruko eskaintza ekologikoa modu bateratuan bistaratu eta salmenta eta banaketa prozesuen kudeaketa sinplifikatu nahi ditugu.

Zein fasetan dago proiektua?

Fase pilotua bukatu eta gero, bai Kontseiluak eta bai Biolurreko zuzendaritza-batzordeak proiektuarekin aurrera egitea erabaki zuten eta une

honetan hortxe gaude, erabiltzaile berriak bilatzen, Interneten bitartez eskariak egiteko moldatu dugun aplikazioa ezagutarazten eta martxan ditugun logistika-formulak optimizatzen.

Zenbat ekoizle eta sukalde hartzen ditu barne Sarekok gaur egun?

Gutxi gorabehera, hamabi bat ekoizle eta hogeit hamar bat jatetxe; eta laster kontsumo elkarrean antolatutako familiak gehituko dira.

Oso garrantzitsua iruditzen zait azpimarratzea era guztietako ostalaritza-profesionalak direla Sarekoren erabiltzaile: hoteletan gosari ekologikoa ematen dutenak, egun, eta baita jatetxeak, kafetegiak eta tabernak ere.

Eta produktuari dagokienez, zer eskaintzen diezue jatetxeei?

Betiere ekoizpen ekologikotik abiatuta, baserrietan ekoiztutako produktuak: barazkiak, esnea eta jogurtak, arrautzak, ogia, marmeladak, eztiak, ardi esnea, mamiak, ardi gaztak, behi gaztak, txakolina, sagardoa, txahala eta arkumearen haragia eta bizigarriak. Gertutasunezko harremana eskaintzen dugu, eta garaian garaiko elikagaiez hornitzen ditugu taldeko erabiltzaileak.

Etorkizunera begira, zein erronka dituzue?

Gurea luzera jotzen duen eki-

mena da. Europa osoan elikagai ekologikoen kontsumoa hazten ari da etengabe eta joera hori hemen ere nabaritzen ari gara. Azken finean, gure jatetxeko kartak begiratzen eta zer jan nahi duen erabakitzen ari den bezeroak sarritan argi izan nahi du plater horretako osagaiak nondik datozen eta nola ekoizita dauden. Horri garrantzi handia ematen dio eta bertakoa eta ekologikoa izateak kalitate kontzeptuarekin lotzen du. Hori da gure lan eremua.

Baserritarren eta ostalarien arteko harreman honetatik elkarlan modu berriak ere sortzen ari dira. Ekoizleak eta sukaldariak nolabaiteko txapel trukaketa egiten ari dira, bakoitza bestearen tokian jarritz; eta hortik sortzen diren ikasgaiak bideratzen asmatu behar dugu.

Komunikazioa ere landu behar dugu produktu ekologikoen onurak ezagutarazteko. Hemengo familiek, edo kanpotik datozenek, Donostian jatordu bat egin nahi baldin badute, jakin behar dute non aurki ditzaketen bertako osagai ekologikoekin egin-dako menuak.

Gipuzkoako ostalaritzak nolako konpromisoa du produktu ekologikoekin?

Denetik dago, baina Gipuzkoako jatetxeetan betidanik eskertu da bertako eta kalitatezko produktuekin lan egin ahal izatea. Eskaintza egiteko formula berritzaile batekin etorri gara eta harrera ona izan da. Hala ere, egiteko asko dugu oraindik.



COMEFUEGO, la tecnología más puntera en la lucha contra incendios

LA ÚLTIMA TECNOLOGÍA EN LA LUCHA CONTRA INCENDIOS llega a nuestros asociados de la mano de Security Consulting, la distribuidora del inhibidor de llamas COMEFUEGO. Este extintor, de tan solo 425 gramos, es muy sencillo de utilizar: para activarlo basta con quitar la tapa y tirar de la anilla, e inmediatamente tendremos 50 o 100 segundos de potente chorro extintor frente a los 9 segundos que ofrecen los extintores tradicionales de 6Kg.

Su versatilidad de utilización, sus características técnicas de peso y dimensiones, junto al carácter completamente ecológico del aerosol y la ausencia de mantenimiento y controles periódicos, hacen del COMEFUEGO un producto único en el mundo, destinado a cualquier ámbito donde el

riesgo de incendio sea parte de su labor diaria.

Existen dos modelos, uno de 50 segundos de acción y otro de 100. Estas son las características principales del producto: se trata de un aerosol de potasio, cuyas medidas son 27x4cm, con un peso de 425 gramos si se trata del modelo de 50 segundos y de 470 gr si es el variante de 100 segundos. No tiene presión interna, no deja residuos, no es corrosivo ni conductor (dieléctrico). Además, es eco compatible y cuenta con una garantía de 5 años

Por si fuera poco, es válido para todo tipo de combustible (A, B, C, E, F, POLARES), no produce choque térmico y permite una utilización en temperaturas desde -60 a + 60 grados.

De esta forma, las principales ventajas del COMEFUEGO son las siguientes:

- Simplicidad de uso y manejo para personal sin experiencia en lucha contra incendios.
- Proporciona mucho tiempo de acción que permite apagar el fuego con seguridad (frente a los pocos segundos que funciona un extintor tradicional).
- Proporciona un medio eficaz para apagar fuegos incipientes.
- Siempre listo para su uso, sin mantenimiento por empresas externas.
- Su pequeño tamaño y peso mínimo posibilita su uso y transporte.
- No produce averías añadidas por choque térmico o corrosión.

- Posibilidad de transporte sobre el cinturón de trabajo para uso inmediato.
- Ideal para uso en todo tipo de vehículos.
- Ideal para uso como equipo de protección individual.
- Ideal para salas quirúrgicas y con aparatos electrónicos.

Los asociados de Hostelería Gipuzkoa que quieran adquirir estos extintores disfrutarán de un descuento del 25%, por lo que el precio del inhibidor de 50 será de 33,75 euros y el de 100, de 45 euros.

Para más información se puede visitar la página web www.lgsecurity.es. Los interesados en su adquisición pueden realizar su pedido enviando un email a ventas@lgsecurity.es o llamando al **609483353** (preguntar por Carmen).

BasQusite

BASQUISITE, EXQUISITE FOODS & BEVERAGES SHOW
San Sebastián - Basque Country



BASQUISITE es un Salón donde podrás afianzar tu relación con proveedores y descubrir nuevas empresas con productos alimentarios ampliando así la oferta para tu negocio. Y además, no te puedes perder las...

JORNADAS HORECA:

4 grandes expertos en Hostelería impartirán unas interesantes ponencias dirigidas a gerentes y propietarios de establecimientos hosteleros. 30 MAYO | 10H

CONSIGUE TU ENTRADA GRATUITA POR SER SOCIO DE HOSTELERÍA GIPUZKOA: Contacta con comunicacion@hosteleriagipuzkoa.com

JORNADAS HORECA · SOLO PROFESIONALES · MÁS DE 100 EXPOSITORES · ZONA START UPS = NUEVAS IDEAS



www.basquisite.com

943 21 50 60

E.: info@basquisite.com

ORGANIZA:



CON LA COLABORACIÓN:



elkano group

Xavier Pallicer, fundador y CEO de la empresa WHIN

La importancia de los certificados de seguridad en las webs

LAS PÁGINAS WEB DE LOS ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS deben ofrecer la máxima garantía de seguridad a los usuarios. Los riesgos de las nuevas tecnologías, como la pérdida de datos sensibles, obligan a tomar medidas de protección que ofrezcan seguridad tanto a los propios negocios como a sus clientes. Xavier Pallicer, fundador y CEO de la empresa WHIN, nos aporta algunas claves a tener en cuenta. WHIN es una empresa especializada en web para hoteles y especialista en el canal directo, que se centra en la consecución de reservas directas y la reducción de comisiones.

¿Qué es y para qué sirve el certificado de seguridad?

El SSL (Secure Socket Layer) es un protocolo de seguridad para lograr que la transmisión de datos entre la web de hotel y el usuario sea completamente segura. Además, garantiza la privacidad de la información del usuario, y avala una conexión segura entre el navegador del cliente y el servidor web. Al mismo tiempo, permite encriptar los datos sensibles (información de pago, datos de tarjetas de crédito...) y hacerlos ilegibles a terceros.

¿Cómo sabemos si nuestra web de hotel tiene el certificado de seguridad?

La dirección de la página web deberá de comenzar por https en vez de http y deberá de aparecer el candado en la barra de búsqueda.



¿Cómo afecta no tener una web segura?

Google desde 2017 penaliza las webs que no son seguras en todos los navegadores con advertencias. La cataloga como "no segura" y se lo hace saber al usuario a través mensajes según el navegador. En concreto, advierte al usuario de no debe ofrecer información confidencial en caso de certificado no válido, e impide el acceso a la web. Además, los riesgos de que la web sea hackeada aumentan si no está protegido por certificado SSL.

Desde el punto de vista del usuario, genera desconfianza, hasta el punto de que puede llevarle a abandonar la web, reduce el tiempo de permanencia en la web y dificultar el posicionamiento. En resumen, disminuyen las reservas directas y los ingresos.

¿Tienen algo en común las web de hoteles que

no son seguras?

En general, estas webs coinciden con instalaciones de sistemas de gestión desactualizados y mantenimientos inadecuados que hacen aún más peligroso navegar en dichas webs. Por el momento, el usuario comprueba fácilmente si es segura o no, pero hay muchas otras precauciones que la empresa que realiza la web debe de tomar.

¿Cuáles son las consecuencias de tener una web no segura?

Es importante destacar, que aunque siempre se hablen de aspectos como diseño, usabilidad o posicionamiento, la seguridad es la base para conseguir el objetivo principal que tiene una web hotelera: aumentar la venta directa. No vale con tener solo fotos bonitas si el usuario recibe alertas de que la web es no segura, ya que le creará desconfianza.

¿Cuál es la situación del establecimiento si la web es hackeada por no ser segura?

El hotel podría tener responsabilidad económica si no ha tomado las medidas necesarias para proteger la información de las tarjetas. Además, es posible que su web haya sido hackeada y los responsables no lo sepan. Con una web sin SSL, un atacante puede interceptar el login de usuario y contraseña. Los hackers no solo están interesados en el robo de tarjetas, también usan las webs hackeadas para enviar SPAM o alojar contenido ilegal en el servidor, en ambos casos la reputación y posicionamiento del dominio podría verse afectado durante años.

¿Cuánto puede aumentar un establecimiento hotelero en reservas directas y ocupación?

Tenemos hoteles independientes que en los primeros meses de periodos de temporada baja han conseguido un 58 % de aumento de reservas directas y un 13 % aumento en ocupación. Si se mantiene esta línea, a final de años se traduciría en un aumento considerable de ingresos.

Para recibir más información y aprovecharse de la oferta especial sin comisión por reserva para los miembros de la Asociación de Hostelería, pueden dirigirse al correo: idezamo@getwhin.com

'ISINAC Absorción Acústica', una solución de acondicionamiento acústico para locales y terrazas de hostelería

EL CONFORT ACÚSTICO DE LOS ESPACIOS donde nos relacionamos y vivimos supone un bien pasivo generador de salud. Eliminar el ruido que impide la buena escucha de una conversación permite evitar reacciones del cuerpo como dolores de cabeza, ansiedad, mal humor, agotamiento.... La mayoría de las personas huimos de los sonidos molestos en busca del silencio o de sonidos claros y sosegados. Para entender lo que es el confort acústico, desde Isinac Absorción Acústica nos invitan a pensar en esa sensación de alivio que todos hemos sentido al salir de un restaurante lleno de ruido provocado por el bullicio de

la gente en su interior.

Para lograr ese acondicionamiento acústico, ISINAC Absorción Acústica dispone de dos líneas de productos para hostelería y restauración. El primero de ellos se centra en soluciones de acondicionamiento acústico para locales a través de paneles de diferentes medidas, formas y colores, que permiten conseguir ese confort acústico (reducción de la reverberación) para clientes y empleados. El segundo de ellos, Absorbrella, es un sencillo sistema adaptable a cualquier sombrilla estándar, que reduce los niveles de ruido producido por las terrazas de los bares y restaurantes

de entre 3 y 5 db.

Con estas opciones, ISINAC asegura que se evitan completamente las molestias a los vecinos de los primeros pisos. Y además, Absorbrella ofrece bonitos diseños para tu terraza, además de una mejora del confort acústico de la misma. Entre los negocios que han empezado a contar con estas soluciones cabe contar al Bar Lobo, Restaurante Igela, Restaurante Mariño, Bar Antonio o el comedor CAF & Power.

Para recibir más información o para contactar, pueden dirigirse a INSA3 SISTEMAS S.L., ubicado en



Pilote - gi 12, Local B5 de Donostia-San Sebastián, o bien a través del teléfono **943 475 227** o del email info@insa3.com. Cabe destacar, además, que nuestros socios contarán con un 10% de descuento en los servicios de esta empresa. Nuestros asociados disfrutarán de un 10% de descuento.



SGAE taldeak sorkuntza babestu eta eragiten du

Avenida de la Zurriola, Palacio Kursaal 20002 Donostia

Tfno. 943 00 47 20

www.sgae.es



Éxito de la primera Gala del Pintxo en Donostia

EL PALACIO MIRAMAR DE SAN SEBASTIÁN acogió el pasado 26 de febrero la primera gala del recientemente creado Instituto del Pintxo Donostiarra, una entidad que surgió como instrumento para proteger, impulsar y difundir una de las tradiciones más conocidas de nuestra cultura gastronómica: el pintxo.

La creación de un comité de expertos que estableció el decálogo de condiciones que han de reunir los establecimientos para recibir un label o distintivo de calidad fue el primer paso dado por el Instituto del Pintxo, que derivó en la selección de los primeros bares y restaurantes que el 26 de febrero recibieron los distintivos Barandilla de Oro y Barandilla de Plata.

Las Barandillas de Oro, que reconocen la excelencia, calidad, y elaboración del pintxo, recayeron en el Urola, Ganbara, Bergara, Bordaberri, Zazpi y Antonio. Respecto a las de Plata, dirigidas a los



Foto de familia de los ganadores de la Barandilla de Oro y de Barandilla de Plata en el Palacio Miramar.

establecimientos que superaron con nota la visita del comité de expertos y que, por tanto, cumplen con los requisitos establecidos en el Decálogo del Pintxo Donostiarra

De igual forma, el reconocimiento al Mejor Servicio de Barra fue para Urola, Bergara, Iturrioz y Antonio.

Durante la gala se hizo entrega además de la Barandilla Honorífica a dos establecimientos hosteleros donostiarros, La Espiga y Bar Vallés, y se recordó a dos personalidades del mundo del pintxo ya fallecidas, Alfonso González (Astelena) y Josetxo Marañón (Txepetxa).

Tras la entrega de baran-

dillas y reconocimientos, los invitados atravesaron un "túnel del tiempo", compuesto por trece puestos de bares con pintxos de establecimientos míticos que han configurado la historia del pintxo en Donostia-San Sebastián, todo regado con txakoli de Gipuzkoa, vino de Rioja Alavesa, y sidra de Gipuzkoa.

Barandillas de oro

- Urola
- Ganbara
- Bergara
- Bordaberri
- Zazpi
- Antonio

Barandillas de plata

- Aitzgorri - Gros
- Altuna - Centro
- Antonio - Centro
- Aratz - Ibaeta
- Bergara - Gros
- Borda Berri - Parte Vieja
- Etxarri - Loiola
- Ganbara - Parte Vieja
- Iturrioz - Centro
- Martínez - Parte Vieja
- Paco Bueno - Parte Vieja
- Sport - Parte Vieja
- Taberna de Blas - Centro
- Txepetxa - Parte Vieja
- Urola - Parte Vieja
- Zazpi - Centro
- A Fuego Negro - Parte Vieja
- Abakando - Antiguo
- Agustín - Amara
- Astelena - Parte Vieja
- Eder Cafetería - Intxaurreondo
- Gandarias - Parte Vieja
- Gorriti - Parte Vieja
- Kiki - Antiguo
- La Espiga - Centro
- Matalauva - Gros
- Mesón Martín - Centro

- Narru - Centro
- Txalota - Gros
- Udane - Amara
- Alai - Amara
- Bernardina - Antiguo
- Bodega donostiarra - Gros
- Haizea - Parte Vieja
- Hidalgo 56 - Gros
- Kapela - Antiguo
- La Morrotxita - Intxaurreondo
- Zaiola - Egia
- Oliyos - Antiguo
- La Ceba - Parte Vieja
- La Viña - Parte Vieja
- El Valles - Centro

Mejor pintxo

Seis establecimientos recibieron asimismo el **RECONOCIMIENTO AL MEJOR PINTXO:**

- A Fuego Negro 'Rabrawnie'
- Urola 'Vieira'
- Paco Bueno 'Gamba'
- Txepetxa 'Anchoa de Centollo'
- Narru 'Pintxo de secreto'
- Bergara 'Txalupa'

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 Hacienda Foral refuerza en 2019 los criterios de inspección tributaria

COMBATIR LA EVASIÓN FISCAL ha sido uno de los objetivos estratégicos de la Hacienda Foral de Gipuzkoa durante el último cuatrienio. Desde el año 2015 se han afluado 1.077 millones de euros en 370.000 inspecciones, de los cuales 251 millones corresponden al 2018. Para este ejercicio 2019, la Hacienda Foral ha anunciado un nuevo plan de inspección con tres líneas de trabajo fundamentales.

1º Actuaciones de obtención de información. Se trabajará en alcanzar acuerdos internacionales de intercambio de información, en el análisis de los obligados tributarios que operan en el ámbito de la fiscalidad internacional, en la consolidación de los procesos de intercambio de información con las administraciones tributarias y con otras administraciones o en el análisis de nuevos modelos de negocio (comercio electrónico, monedas virtuales, etc.)

2º Actuaciones preventivas. Mejorar la tecnología disponible en el ámbito de la lucha contra el fraude. Suministro Inmediato de Información (SII), programa TicketBai (de conexión directa de terminales de cobro TPV con los

sistemas de control de la hacienda Foral) o iniciativas de Big Data, así como programas destinados a facilitar el cumplimiento voluntario de las obligaciones tributarias. Cada vez hay más concienciación en las escuelas, universidades y en la sociedad para luchar contra el fraude fiscal con el objetivo de mantener el bienestar social.

3º Actuaciones de regularización y cobro. Se da continuidad a lo realizado en años anteriores y se pone especial atención en el IVA.

Este anuncio de las grandes líneas de actuación representa en la práctica para el sector hostelero el deseo de la Hacienda Foral de transmitir a los empresarios un mensaje claro sobre la mejora del cumplimiento tributario. Especial atención por parte de la inspección fiscal se tendrá en:

- Las dietas o retribuciones exentas de retención y gravamen a los empleados.
- La falta de declaración de los rendimientos por el arrendamiento de inmuebles.
- La consignación de gastos privados no deducibles en el cálculo del rendimiento neto de las actividades eco-



nómicas, así como posibles ingresos no declarados.

- La revisión de los sectores económicos cuyos clientes sean consumidores finales y se maneje mucho efectivo en las ventas (especial incidencia en la hostelería y el comercio al por menor).
- Las posibles incongruencias de los datos declarados con la situación fiscal del contribuyente.
- La captación masiva de información a la banca.
- La presencia de inspectores en "la calle", para captar información en los propios establecimientos, fundamentalmente comerciales y hosteleros, analizando los sistemas y equipos informáticos y verificación del cumplimiento de la obligación de expedir y entregar tickets.

Como hemos señalado en párrafos precedentes, el 1 de enero 2021 entrará en vigor el sistema digital TICKET BAI que será obligatorio para todas las empresas y autónomos. Un sistema digital de control de facturación, cuyo objetivo es conectar todas las cajas registradoras de aquellos estable-

cimientos que tienen relación directa con el consumidor final, con los sistemas de registro y control de la Hacienda Foral. Gracias a esta conexión Hacienda obtendrá información on line de las transacciones realizadas en efectivo.

Con esta batería de medidas, la Hacienda Foral estrecha el cerco sobre el fraude fiscal y controlará de forma digital y en tiempo real las facturas que emitan los autónomos y empresas, un paso casi definitivo para eliminar la posibilidad de que oculten ingresos, y de esta forma, eludan sus obligaciones fiscales.

Desde el Departamento Fiscal y Contable de Hostelería Gipuzkoa os animamos a hacernos cualquier consulta sobre estas nuevas medidas y el efecto de su implantación en nuestros establecimientos. Estamos deseando ayudaros a todos en esta tarea de adecuación de los sistemas de cobro a las nuevas normativas. Las facturas a papel y a boli empiezan a pasar a mejor vida y poco a poco se irán sustituyendo por las facturas digitales integradas en sistemas de contabilidad y gestión también digitales.

Nuevo servicio inmobiliario para nuestros asociados de la mano de la Asesoría Itsasmendi

CON EL OBJETIVO DE OFRECER A NUESTROS ASOCIADOS una atención completa y diversa, en Hostelería Gipuzkoa hemos puesto en marcha un nuevo servicio inmobiliario. De ahora en adelante, todos los martes por la tarde, de 15:30 a 18:00 horas, se encontrará en nuestra sede una persona de la Inmobiliaria Itsasmendi que atenderá a aquellos socios que deseen tanto vender o alquilar su establecimiento como buscar un nuevo local para alquilar o comprar.

Al mismo tiempo, el servicio de inmobiliaria ayudará a nuestros asociados en la búsqueda de viviendas en alquiler para aquellos socios

que deseen, por ejemplo, buscar alojamiento para sus trabajadores.

Además de los martes, nuestros socios podrán ponerse en contacto con la Inmobiliaria Itsasmendi siempre que lo deseen en el **943 31 66 49** y preguntar por José Ramón Arriarán, Daniela Naranjo o Nagore Elizegui, o enviar un email a inmobiliariaitsasmendi@gmail.com.

Cabe destacar, por último, que los hosteleros socios podrán seguir utilizando el anterior servicio de anuncios en nuestra web, que se publicarán, como siempre, en la sección 'Avisos' de www.hosteleriagipuzkoa.com



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

La energía, un gasto sobre el que cada vez debemos tener más control

LA FACTURA ENERGÉTICA SE HA CONVERTIDO en los últimos años en un coste cada vez más importante en las cuentas de nuestros establecimientos. Tenemos una de las energías más caras del continente europeo y eso, en el día a día de nuestros locales y en la cuenta de explotación anual, se nota cada vez más. Desde Hostelería Gipuzkoa llevamos ya una

década, -desde que en Julio de 2009 se liberalizase el mercado energético del Estado-, planteando fórmulas de asesoría, auditoría y ahorro energético de muy diversa índole. En los últimos años más de sesenta asociados han decidido participar en el sistema de compra agrupada de energía que, en unión con una docena de agrupaciones empresariales del norte del

Estado, desarrollamos desde la asociación. Asimismo, cerca de 300 socios en los últimos 5 años han analizado sus costes energéticos a través de los distintos asesores que, en esta materia, han colaborado con la asociación.

Damos un paso más en esta tarea de mejorar nuestros costes energéticos y facilitar más información al

asociado para que pueda elegir su opción energética con más criterio. En este reportaje presentamos la opinión sobre la situación de la hostelería guipuzcoana ante la energía de tres consultorías energéticas que a nuestro entender, merecen nuestra confianza como asociación que aporta experiencia, conocimiento y capacidad de gestión.

1. En los últimos 5 años el sector energético ha sufrido grandes cambios. ¿Cómo están afectando los mismos al sector hostelero de Gipuzkoa?
2. ¿Cuáles son los principales errores que cometen los hosteleros guipuzcoanos a la hora de “comprar o gestionar” su energía?
3. ¿Qué ofrece ENERTY que le permite diferenciarse del resto de “agentes energéticos” existentes?
4. ¿Existen mejoras evidentes que se pueden conseguir sin demasiados esfuerzos en el sector?
5. ¿Qué objetivos se fija en su colaboración con Hostelería Gipuzkoa?



JUANMA GÓMEZ, ENERTY Empresa de Servicios Energéticos

1. Venimos de años convulsos en los que hemos afrontado problemas como subidas en la demanda energética desde Francia por los problemas en sus centrales nucleares, condiciones atmosféricas poco propicias, la subida del barril de petróleo o el pago de las penalizaciones por la emisión de CO2 que ha comenzado recientemente. Como noticias positivas, la reciente entrada de empresas fuertes en el sector energético, como las petroleras, pueden aportar aire fresco a un mercado que depende demasiado de las cuatro grandes, que son distribuidoras y comercializadoras.

2. El principal error que cometen los hosteleros es apostar por comerciales pobremente formados y con conocimientos limitados sobre el sector energético. Por ello, asocian que la mejora en su ahorro energético está en los descuentos ofertados cuando realmente, haciendo un análisis profesional se pueden detectar varios puntos de ahorro en su suministro energético.

3. Llevamos en el mercado energético desde el 2008. A lo largo de todos estos años hemos ido adquiriendo una importante experiencia que



nos permite afrontar con confianza las necesidades de nuestros clientes. Somos una empresa multicartera. Disponemos de un abanico

de productos en eficiencia energética y comercializadoras que nos permiten adaptar nuestra oferta a las necesidades de la empresa. A lo largo

de todos estos años hemos alcanzado acuerdos con los partners más competitivos del sector energético, asociaciones e instituciones en diferentes provincias. En definitiva, ENERTY pone a disposición de sus clientes una red de asesores energéticos profesionales con formación y experiencia contrastada.

4. Si, gracias al conocimiento y a las diferentes herramien-

tas de análisis con las que cuenta ENERTY. Precisamente nuestra filosofía es que nuestros clientes se centren en su negocio y nos encomienden el análisis constante de su suministro energético.

5. Queremos dar un servicio de calidad y profesionalidad al hostelero guipuzcoano de manera prolongada en el tiempo con transparencia en

un sector como el energético muy complicado. Gracias a la asociación de hostelería podremos tener una carta de presentación que nos permita una mayor visibilidad.



CONTACTO:

ENERTY

Empresa de Servicios Energéticos
C/San Francisco 21,
Galerías - Oficina 9.
20002 San Sebastián
Tel.: 666 86 00 52
943 44 20 38

www.enerty.es



PELLO INSAUSTI de ENERDOM CONSULTING, Expertos en Ingeniería de Control y Automatización

1. Dependencia externa en combustibles fósiles, objetivos europeos para el clima (eficiencia, emisiones, renovables), la constante evolución de la tecnología en campos como el vehículo eléctrico, autoconsumo, baterías de acumulación, y la cada vez mayor relación con las tecnologías de la información (telegestión, control de la demanda, contadores inteligentes...)

Nos movemos en un sector que cambia (marco legislativo) y evoluciona de manera constante en muy diversos aspectos. Y que, además, tiene una grandísima importancia económica, estratégica y para el medio ambiente, tanto a nivel estatal como europeo, afectando a todos los sectores económicos, no solo al hostelero.

Por eso, una de nuestras principales tareas es precisamente esa: estar al día, y yo diría casi al minuto, de todo lo que ocurre.

2. La gestión de la energía, como toda cuestión técnica, requiere de conocimiento

y/o asesoramiento. Las decisiones deben tomarse con toda la información, sobre la mesa. Nosotros conocemos bien la relación consumo/coste de la energía y esto es lo que ponemos al servicio de nuestros clientes. Al final, se trata de trabajar en equipo, ellos saben de hostelería... y nosotros de energía.

3. Un agente energético tiene un modelo de negocio distinto al nuestro. Su misión se ciñe por lo general a recontractar anualmente una buena opción de compra de energía. ENERDOM somos una ingeniería de servicios energéticos, nos caracterizamos por calcular/simular los consumos/costes energéticos de ciertos cambios, previamente a su ejecución, y claro, por comprometernos con ellos; participar con la propiedad en conseguir ese compromiso, incluso en realizar toda o parte de la inversión necesaria para cobrarla diferida en el tiempo a través del ahorro conseguido. Es el ahorro el que paga la inversión necesaria. Nosotros adelantamos el ahorro que producirán determinados cambios y luego lo

demostramos implicándonos en los mismos, costeados las inversiones necesarias en la instalación.

Tenemos una clara vocación hacia la sostenibilidad de los recursos naturales enfocándonos principalmente en los energéticos.

4. No hay respuestas universales o estandarizadas. Todo depende del punto del que se parta, y por supuesto, de los objetivos que se persigan. Nuestra visión contempla analizar minuciosamente y dimensiona todas las posibles medidas de ahorro y control energético, calculando tanto su rentabilidad como sus repercusiones económicas y ambientales. Es importante invertir donde realmente hace falta para alcanzar el objetivo buscado. Así que, la respuesta es personalizada y distinta en cada caso.

5. Como les ocurre a los profesionales de la hostelería, nuestra vocación es el servicio. Y al igual que ellos, pretendemos ser referentes, haciendo un uso más sostenible de los recursos, y por supuesto, maximizando el



rendimiento y la amortización de las inversiones que proponemos y acometemos acompañando a nuestros clientes a comprobar los ahorros conseguidos.



CONTACTO:

Paseo de Ayete, 55, 3º A
20009 Donostia
Mallutz Indust. 29
20240 Ordicia
943 880 546 - 609 481 423
www.enerdom.net
planeficiencia@enerdom.net



IMANOL OIARTZUN, Oiartek



1. Visto desde mi experiencia, el mayor reto de los establecimientos de hostelería es la eficiencia energética. La mayoría de establecimientos ya están realizando los cambios que están a su alcance, y eso muchas veces es debido al cambio generacional. Creo que las modificaciones de LED y en general, la mejora de las instalaciones, se están realizando sin problemas.

Habría que insistir en otra de las cuestiones que son un poco más delicadas de abordar, como es el tema de la actualización y modernización de las calderas, ya que por esa vía también se pueden lograr ahorros importantes.

Otro aspecto que me preocupa es la vulnerabilidad del sector a la hora de gestionar los contratos con las comercializadoras. En muchos casos los contratos son perfectamente mejorables, pero la imagen y la excesiva insistencia de las mismas hacen a veces imposible que los hosteleros se abran a realizar los estudios pertinentes.

Un sector en el que la masificación de las ofertas, el engaño y el recurso de utilizar "comerciales" cercanos a las personas con poder de decisión, hacen complicado la realización de un trabajo más profesional.

2. Más que de errores yo hablaría de condicionamientos y hábitos en general. La energía no la consideran dentro de su cesta de la compra, es decir, no la consideran dentro de los productos que deben de gestionar a la hora de explotar su negocio. Una cosa es gestionar la compra de licores y comida, y la otra es gestionar un producto que da la sensación que no tiene nada que ver con su actividad.

En segundo lugar, normalmente siempre tengo "un amigo, conocido o simplemente es un tema que no considero importante", porque tengo la sensación que las ofertas de mejora están realizadas por "charlatanes" que su única intención es engañar. Hay una especie de creencia que todo este sector es todo un engaño.

3. Una de las mayores preocupaciones que desde OIARTEK siempre hemos tenido es la transparencia y la solvencia a la hora de ofrecer un producto. Es por ello que desde noviembre del pasado año trabajamos con la comercializadora TOTAL Gas y Energía, que es la 5º comercializadora más importante del mundo, empresa volcada con la eficiencia energética y



CONTACTO:
943 544038
imanol@oiartek.com

con los valores de intentar reducir el consumo de energía y su coste, así como en intentar mejorar la huella de CO2.

En resumen, ofrecemos:

- La solvencia de la Comercializadora para garantizar que los precios pactados con los clientes se cumplan debidamente y no se produzca la situación de dejarle al cliente colgado a medio contrato o con una subida de precios.
- Transparencia, que el contrato sea claro y la factura legible, que se pueda entender fácilmente todos y cada uno de los conceptos de los mismos.
- Servicio, estar al alcance de todo el mundo y especialmente cuando surgen problemas, atender las dudas y las peticiones de los clientes sin demora.

4. Sí. Es evidente que en el mundo que nos toca vivir tenemos que empezar a pensar en otro tipo de servicios que podemos ofrecer para mejorar la imagen de nuestro establecimiento. Hoy en día tenemos la obligación de saber de dónde sacamos nuestros recursos energéticos e intentar mejorar. Es por ello que desde Oiartek y TOTAL GAS Y ENERGÍA, estamos trabajando en la energía del futuro. No solo debemos pensar en la energía que compramos y en cómo la compramos, sino que tenemos que empezar a pensar de dónde viene esa energía y como la producimos. Por

ello, en la medida en la que nuestros establecimientos sean aptos, tenemos que pensar en el autoconsumo, en intentar generar parte de la energía que consumimos y acondicionar nuestro establecimiento para ello. Desde OIARTEK y TOTAL ofrecemos la posibilidad de realizar los estudios pertinentes sin coste ni compromiso alguno.

5. Como principal objetivo, ofrecer una asesoría energética integral, seriedad, cercanía, solvencia y transparencia, además de la disposición de atender, y mejorar las condiciones de los contratos de sus asociados.

Compra agrupada de energía

Hostelería Gipuzkoa ofrece a los asociados la oportunidad de participar en la compra agrupada de energía. Desde 2015 ha participado en seis subastas de energía, con una participación media de cuarenta socios, logrando ahorros de entre un 16% y un 21,7%.

Las fechas de la licitación para la próxima compra agrupada están sin determinar, pero la Asociación se encargará de avisar a los asociados cuando se vaya a proceder la misma.

'Guztionezako Menua', jatetxeetako kartak ikusmen arazoak dituzten pertsonentzat egokitzen dituen ekimena

GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK 'Guztionezako Menua' egitasmoa aurkeztu zuen martxoan. Donostiako Sustapenarekin eta Retinosis Gipuzkoa Begisare Elkartearekin elkarlanean bultzatutako ekimenak Donostiako jatetxe eta tabernetako kartak ikusmen arazoak dituzten pertsonentzat egokitzea du helburu, teknologia berriak erabiliz. Proiektua Equalitas Vitae enpresak garatu du eta sektore turistikoa produktu zein zerbitzu inklusiboak eskaintzen dituzten ZA Ahol-kularitza eta Bask For All enpresek balioztatute.

Proiektuaren lehen fasean parte hartu duten 16 establezimenduek karta egokituak eskuratu dituzte, braillez identifikatutako QR kodea daramatenak. Bi QR mota dituzte: bat MP3 formatuan (hau da, audioan) dagoen menuarekin dago lotuta, eta bestea, berriz, ikusmen arazoak dituzten pertsonentzat egokitutako PDF batekin. QR kode horien bitartez, ikusmen arazoak dituzten pertsonak jatetxeetako kartak euren kabuz kontsulta ditzakete, sakelako telefonoa erabiliz.

Bestalde, aipagarria da kartekin batera jatetxeek Retinosis Gipuzkoa Begisare Elkarteak garatu duen 'Ikusmen murriztua dut. Nola elkar eragin nirekin' eskuorri-gida jaso dutela. Dokumentu horrek ikusmen murriztua duten pertsonak nola tratatu jakiteko balio du. Aldi berean, jatetxeetako ateetan ipintzeko 'Tengo baja visión-Hemen kontuan dugu' lelodun pegatina jaso



dute, establezimendua integratzailea dela adierazteko.

Ostalaritza-elkarteak bultzatutako egitasmoan www.menuparatodos.com webgunean agertzen diren 16 establezimenduk hartu dute parte.

Lehenengo faseak izandako arrakasta dela eta, Gipuzkoa osora zabalduta nahi du

ekimena ostalaritza-elkarteak. Hori dela eta, bazkideak izena ematera gonbidatuta daude promociones@hosteleriagipuzkoa.com helbidera idatziz edo 943 31 60 40 telefono zenbakira deituz eta Paolaren-gatik galdetuz. Parte-hartzaileek ez dute gasturik izango, egitasmoa diruz lagunduta baitago %100ean.

GUZTIONTZAKO MENUA' EGITASMOAREN LEHENENGO FASEAN PARTE HARTU DUTEN ESTABLEZIMENDUAK

> Eder Kafe	Intxaurreondo
> Kostalde	Gros
> Via Fora	Amara
> Arroka	Easo
> La Perla	Centro
> Mesón Portaletas	Parte Vieja
> Juanito Kojua	Parte Vieja
> Casa Vergara 1948	Parte Vieja
> Alderdi Zahar	Parte Vieja
> Bar Etxarri	Loiola
> Capricho	Gros
> Ardanegi	Centro
> Gasteiz	Antiguo
> Asador Alaia	Igeldo
> El Bully	Aiete
> Alli Oli	Martutene



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

Kalitatea proiektua aurrera doa

GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK ETA EUSKO JAURLARITZAREN menpe dagoen Hazi Fundazioak Euskadiko ardoen lau dastaketa gauzatu dituzte azken hilabeteotan Donostian, Eibarren, Hondarribian eta Zarautzen.

Bi erakundeek aurrera eramaten duten Kalitatea proiektuaren barne dauden dastaketa horiek aipatutako udalerrietako zein inguruetako ostalariei zuzendu dira. Ekitaldien helburua izan da euskal ardoak -hiru lurraldeetako txakolinak zein Arabako Errioxako ardoak- sustatzea eta horien inguruko informazioa zabaltzea. Gainera, ostalariak Euskadiko ardoen enbaxadore bihurtu daitezela bultzatu nahi izan da. Ekitaldi guztiak Cebanc-eko irakasle den Jesus Mari Ormazabalek zuzendu ditu.

Lau dastaketetan parte hartu duten ostalari gehienek oso positiboki baloratu dute ekimena, ardoen inguruan ez zekiten gauza asko ikasi eta behin ere probatu ez dituztenak dastatu dituztelako, besteak beste.

Bi masterclass Eusko Label produktuekin

Dastaketez gain, Ostalaritza Elkarteak eta HAZI Fundazioak Harakai kooperatibaren KMO Baserria-ko Eusko Label produktuekin bi masterclass burutu dituzte ora-

Ardo dastaketak Donostian, Eibarren, Hondarribian eta Zarautzen gauzatu ziren.



in dela gutxi Donostian eta Tolosan.

Sukaldari eta aholkulari gastronomikoa den Aitzol Zugastik eskaini zituen saio horiek. Showcooking formatuan, hurrengo platerak prestatu zituen:

- Eusko Label haragiarekin egindako hanburesak
- Behi saltxitxa piperbeltzarekin
- Arkume erreka
- Haragi-bolak tomatearekin
- Haragi gisatua
- Behi-koxkorra saltsan

Ostalaritza Elkarteak eta HAZI Fundazioak Baserriko Eusko Label produktuekin bi masterclass burutu dituzte Donostian eta Tolosan.

Celebrada la asamblea general ordinaria de la asociación

EL PASADO 26 DE MARZO SE CELEBRÓ en la sede de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa la Asamblea General Ordinaria de la entidad. Durante la misma, se aprobaron el acta de la Asamblea celebrada el 20 de marzo de 2018, las cuentas del ejercicio 2018 y la aplicación de resultados del ejercicio 2018.

El presidente de la Asociación, Mikel Ubarrechena, presidió un año más la mesa ante representantes asociados de diferentes comarcas de Gipuzkoa. La reunión contó con la asistencia de representantes de más de una veintena de establecimientos hosteleros, que participaron activamente en la Asamblea.



El sector ha experimentado un estancamiento en cuanto al número de establecimientos durante el ejercicio pasado, que llegaron a 4.477 a final del ejercicio, una cifra prácticamente idéntica a la de 2017. Esta cifra ha evolucionado en el tiempo a diferentes velocidades atendiendo a las distintas zonas de Gipuzkoa; por un lado Donostia, que en

2018 creció en 36 locales; y la provincia por otro lado, donde disminuyeron en 35. El sector de alojamiento es el más pujante, aunque se ha producido un aumento en el sector de restaurantes.

La Asamblea aprobó las cuentas del ejercicio 2018, que reflejaron un pequeño déficit de 6.960 euros, que supone una desviación de un

0,4% sobre los presupuestos presentados en el ejercicio anterior, por haber incurrido en mayores gastos para llevar a cabo los proyectos y servicios del 2018.

La cita finalizó con una sesión de ruegos y preguntas en la que surgieron cuestiones como la competencia desleal, la discriminación hacia el ocio nocturno, el registro de jornadas, las dificultades de la administración a la hora de abordar una mejora para los locales y la problemática del transporte público nocturno los días laborales y los domingos.

Tras la reunión se ofreció a los asociados una degustación de vinos Excelsia, cortesía de Bodegas Torres, así como de jamón de Extremadura, queso manchego y chorizo de León.

UN MONTÓN DE VENTAJAS QUE CABEN EN UNA BOTELLA TAN PEQUEÑA.

Son muchas las razones que nos llevan a pensar que **ZURITO** es un producto rentable para tu establecimiento:

Su marca es tan potente que tiene una venta fluida. El gasto medio por cliente es alto porque tiende a repetir. Accederás a nuevos públicos habitualmente menos cerveceros. Y es más rápido de servir. Enfría más rápido. Es artesana. Es local...

Y AHORA, ADEMÁS, ES PRODUCTO DEL AÑO.

ZURITO®



EUSKAL ARTISAU GARAGARDOA

Más información:

www.zurito.eus/zurito-profesionales/

Dos exposiciones reconocen en Donostia la labor y trayectoria de Arzak

UNA EXPOSICIÓN EN TABAKALERA y otra en el museo San Telmo están dando a conocer, desde el pasado mes de marzo, la historia del restaurante Arzak y de la nueva cocina vasca.

Bajo el título **'Arzak. El mundo entero pintado de cuatro colores'**, la primera de ellas, que estuvo instalada en Tabakalera hasta el 14 de abril, proponía un recorrido y una experiencia multisensorial que acercaba al visitante al universo de Juan Mari Arzak y que, a través de esta figura fundamental del movimiento que a partir de los años 70 revolucionó la cocina vasca, ayudaba a comprender un fenómeno que ha alcanzado notoriedad internacional. La muestra promovía asimismo una reflexión en torno a los valores que sirvieron de motor a la Nueva Cocina Vasca desde una perspectiva artística.

Comisariada por Luisa López Tellería, integrante de Jankontuak, la muestra partía de los cuatro colores de las cuatro salsas que, según Juan Mari Arzak, distinguen a la cocina vasca de la del resto del mundo. Acompañaban las creaciones del chef en la exposición los textos del escritor y gastrónomo Hasier Etxeberria, ya fallecido, que han servido de hilo conductor de la exposición. Estos colores son el rojo de la salsa vizcaína, el verde de la salsa de perejil, el blanco del pil-pil y el negro de la salsa cocinada a base de tinta de chipirón. Además, junto a esos colores, también los cinco sentidos (al que se suma el sentido

del humor, otro ingrediente esencial para comprender la figura de Arzak) constituían parte de la trama sobre la que se asentaba la muestra. Resultaba, en definitiva, una rica y diversa compilación de imágenes, objetos cotidianos, obras de arte, audiovisuales, textos, testimonios, recuerdos, etc. que recurrían a esos seis sentidos del visitante, de manera que le sirvieran de guía en este trayecto a través de la historia de Arzak.

La segunda exposición, **'Arzak bere saltsan'**, instalada en el Museo San Telmo hasta el 16 de junio y comisariada también por Luisa López, recoge asimismo la historia de Juan Mari Arzak, que comenzó en una bodega de vinos, con sus abuelos. No obstante, fue en el restaurante de banquetes de su madre donde aprendió a cocinar y comenzó a experimentar, en un momento clave del País Vasco, el de los años 70, época de la eclosión de la libertad del territorio.

12 mesas de Arzak forman un recorrido por la historia, por la evolución de un restaurante siempre en la vanguardia, y hablan de un cocinero, de Donostia y de nuestro pueblo. Relatando estas historias alrededor de la mesa, con una mirada diferente, se encuentran las mujeres que han enseñado, cuidado, guiado, acompañado e inspirado a Juan Mari en su trayectoria: su abuela, su madre, su mujer, sus hijas y también sus jefas de sala, sus jefas de partida y de coci-



na. Mesas y musas, esa es la combinación que la comisaria pretende que saboreen los visitantes de esta exposición en forma de reconocimiento a uno de nuestros ciudadanos más internacional.

Buscando los sabores de Arzak por la ciudad

Vinculadas a ambas exposiciones se han organizado además una serie de actividades, entre las que destacan charlas a cargo de personas vinculadas al mundo de la gastronomía, visitas gastronómicas a la muestra, proyecciones, cata de vino, talleres de cocina y recorridos gastronómicos solidarios promovidos por la ONG Zaporeak.

También se ha llevado a cabo la iniciativa 'Buscando los sabores de Arzak por la ciudad', promovida por Hostelería Gipuzkoa en colaboración con el Instituto del Pintxo Donostiarra y con el apoyo de Basque Tour, Zaporeak y Hoteles de Gipuzkoa.

Este dinamismo tiene como objetivo que, en un futuro cercano, se asiente en Donostia la costumbre de pedir en los bares un 'Ar-

zak', como actualmente se pide una gilda, un champi, una gavilla o una gamba a la gabardina. Un hecho que, sin duda alguna, hará muy feliz a Juan Mari Arzak.

Para lograr dicho fin, muchos hosteleros de la ciudad han elaborado un pintxo cuya base es el huevo frito y el pimiento de piquillo -ya que es este el plato favorito de Juan Mari-, con dos ingredientes adicionales, si así se desea. Este pintxo se puede comer en un máximo de tres bocados y su precio máximo de venta es de 2,50 euros.

La iniciativa ha sido acogida con mucho éxito entre los hosteleros de la ciudad y ya desde el principio se han sumado a ella una treintena de establecimientos. Cada uno de ellos ha creado su propio pintxo Arzak y un jurado compuesto por ocho miembros del Instituto del Pintxo Donostiarra degustó cada uno de ellos y obsequió con una comida o cena para dos personas en el restaurante Arzak al que mejor reflejó los sabores y aromas.

Cabe destacar, no obstante, que todos los hosteleros



que se han sumado a la iniciativa han resultado ganadores por el simple hecho de participar y aportar su granito de arena en esta acción. Entre todos ellos se sortearon además dos packs, el primero incluye una comida para dos personas en el restaurante Enbata de Hondarribia y una noche de hotel con desayuno en el Hotel María Cristina, y el segundo ofrece una comida en la sidrería Petritegi y una noche con desayuno en el Hotel Londres. Ambos lotes han sido ofrecidos por Hoteles de Gipuzkoa.

Cabe subrayar, por último, que la iniciativa no es un concurso con fecha de caducidad, puesto que el objetivo último es que cada establecimiento ofrezca siempre en sus barras el pintxo Arzak. Será un pintxo que recuerde los sabores, texturas, colores y aromas del huevo frito con pimientos rojos del piquillo, el plato que más hace disfrutar a Juan Mari. La finalidad de este proyecto es que este pintxo se extienda en la ciudad y en el conjunto del territorio, sumando establecimientos de todo Gipuzkoa. Cualquier hostelero está, por tanto, a tiempo de apuntarse enviando un email a pintxoarzak@gmail.com y así poder sumarse a la iniciativa.

ESTOS SON LOS ESTABLECIMIENTOS EN LOS QUE PUEDES ENCONTRAR YA TU PINTXO ARZAK:

ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN	BARRIO
> Via Fora	Federico García Lorca Pasealekua,	Amara
> Bar Géminis	Sancho el Sabio, 25	Amara
> Basotxo	Balleneros Kalea, 19,	Amara
> Pasaleku Vera	Illunbe Kalea, 11,	Amara
> Syrah	Balleneros Kalea, 8	Amara
> La Venta de Curro	Avenida de Madrid, 32	Amara
> Café Siete	Calle Javier de Barcáiztegui, 13,	Amara
> Aldaba	Tolosa Hiribidea, 119	Antiguo
> Abakando	Tolosa Hiribidea, 37	Antiguo
> La Rebotika	Zarautz Kalea, 6,	Antiguo
> Antonio	Bergara Kalea, 3	Centro
> Oquendo	Okendo Kalea, 8	Centro
> Mesón Martín	Elkano Kalea, 7	Centro
> Bar Iruña	Calle Easo, 73	Centro
> Vallés	Calle Los Reyes Católicos, 10,	Centro
> Zinema Corner	De Pinares Plaza, 1,	Gros
> Bodega Donostiarra	Peña y Goñi Kalea, 13,	Gros
> Aitzgorri	Usandizaga Kalea, 20	Gros
> Hidalgo 56	Pº Colón, 15,	Gros
> Bergara	Calle del General Artetxe, 8	Gros
> Labrit	Zabaleta Kalea, 57,	Gros
> Txalota	Birmingham Kalea, 26	Gros
> Gatxupa	Usandizaga Kalea, 17	Gros
> Ama Lur	Calle de Carquizano, 7	Gros
> Haizpe	Sagastieder, 12	Intxaurreondo
> ADI	Extremadura, 9	Intxaurreondo
> Apitxin	Barcelona Hiribidea, 19,	Riberas de Loiola
> Bar Etxarri	Aralar Mendia Kalea, 40,	Loiola
> Bar Haizea	Aldamar Kalea, 8,	Parte Vieja
> Mendaur	Fermin Calbeton Kalea, 8,	Parte Vieja
> Bokado San Telmo	Plaza Zuloaga, 1	Parte Vieja
> Casa Urola	Fermin Calbeton Kalea, 20	Parte Vieja

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



Gurutze Berri ostatu-jatetxeak 50 urte bete ditu

ZAPIRAIN FAMILIAK 50 URTE bete ditu Oiartzungo Gurutze Berri ostatuaren arduradun gisa. Esfortzu iraunkorra egin du familiak hasieratik, etenik gabe hobetzen joateko eta kalitatezko sukaldaritza eskaintzeko. Talde lana sustatuz eta aitak bereganatutako ezaguerak semeei transmitituz jardun dute, euren plateren zapore bikainak mantendu daitezten.

Lau jangela, logelak eta parking oso zabala duen eta ingurune ezin ederragoan dagoen Gurutze Berri jatetxea familiako ospakizunetarako leku aproposa da, eta errito gastronomikoak ere egiten dituzte bertan. Mende erdiz pertsona askok aukeratu dute establezimendu tradizional

hau euren momentu garrantzitsuenetarikoak ospatzeko: bataioak, jaunartzeak, ezkontzak edota urtemugak.

Asko izan dira, halaber, otordu eder bat dastatzera bertaratu direnak, aparteko arrazoirik gabe. Horrez gain, ostatuak eskaintzen duen giro atseginean, lan-bazkariak egiteko leku egokia topatu dute profesional ugari. Hitzordu berezietako jangela pribatua ere badauka jatetxeak,



eta nazioarteko sariak jaso ditu espazio horrek.

Ingurune lasaian kokatuta dago establezimendua, eta esperientzia ezin hobea eskaintze aldera, primerako

zerbitzua eskaintzeko ahalegin handia egiten dute. Gainera, bezeroen erosotasuna bermatzen duten instalazio zabal eta egokituak dituzte.

Xabier Zapirainek zuzendutako izen handiko sukaldaritza aurkituko dute bezeroek Gurutze Berrin. Plater bikainak dastatzeko aukera dago bertan, eta ehiza-garaiko produktuek, besteak beste, ospe handia dute.

Mende erdiko ibilbidea bezeroekin ospatzeko, Zapirain menu berezia prestatu dute, eta ostatuko webgunean (www.gurutzeberri.com) kontsulta daiteke.

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

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

1 / 6

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

El momento para
impulsar tu negocio es

now

Ya está aquí
Commerce



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

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
	20% de descuento en el tratamiento personalizado	943 84 50 60 (Donostia) 943 03 98 42 (Aretxabaleta)

Una **playa** única frente
a un **Centro Talaso** único
en una **ciudad** única

Hondartza bakarra
Talaso Gune bakar baten aurrean
Hiri bakar batean



La Concha elegida
mejor playa de Europa

[TRAVELLERS' CHOICE 2019]

La Concha Europako
hondartza hoberena hautatua



Disfruta todo el año de
La Concha en La Perla

Urte guztian La Perlan
La Concha-z gozatu

Talaso  Talaso

Gym  Gym

Salud & Belleza  Osasuna & Edertasuna

Restaurante y Terrazas  Jatetxea eta Terrazak

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

Online dendan ere bai  También en tienda online
www.la-perla.net/tienda

Jatetxea/Restaurante  erreserbatu/reserva
www.la-perla.net/reservas-restaurante/



Los beneficios del Mar
Itsasoko Uraren Onurak

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



Nuevos asociados

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

A continuación os presentamos a algunos de ellos.



> GAZTEATEGI, Pensión	AIA
> GANBARA, Bar	ANDOAIN
> MENDIZABAL SAGARDEGIA, Rte.	ASTIGARRAGA
> ARENA, Bar	DEBA
> ALDABAR, Degustación de café	DONOSTIA
> AMAZONAS, Bar	DONOSTIA
> AMELIE, Cafetería	DONOSTIA
> AVENIDA XXI, Caf.	DONOSTIA
> BE CLUB, Bar Cat. Especial	DONOSTIA
> CANELA EN RAMA, Bar Rte.	DONOSTIA
> CUBI, Bar	DONOSTIA
> DONEBASTIAN, Bar Rte	DONOSTIA
> EME BE, Restaurante	DONOSTIA
> ETXADI, Bar	DONOSTIA
> GRESI, Bar	DONOSTIA
> HAMABI, Bar	DONOSTIA
> IRAETA, Bar	DONOSTIA
> KURSAAL, Pensión	DONOSTIA
> LA TERRAZA, Bar	DONOSTIA
> LASALA PLAZA, Hotel	DONOSTIA
> MARTINEZ, Bar	DONOSTIA
> MC DONALDS BELARTZA, Restaurante	DONOSTIA
> THE NEW SANSSE, Bar Rte.	DONOSTIA
> UGARI, Bar Rte.	DONOSTIA
> XIRI, Bar Rte.	DONOSTIA
> BIRJIÑAPE, Caf. Rte.	EIBAR
> SKAPE, Bar	EIBAR
> ITURRALDE, Jatetxea Rte.	HERNANI
> LATXUNBE, Bar	HERNANI
> ONYI TABERNA, Bar	HERNANI
> ZUBIALDE, Bar Rte.	HERNANI
> VILLA MAGALEAN HOTELA SPA, Hotel Rte.	HONDARRIBIA
> GURE AMETSA, Bar Rte.	IRUN
> VIRGINIA, Cafetería	IRUN
> TXOPEKUA, Restaurante	OÑATI
> TAKAROA, Bar	PASAIA
> TXURRUKA JATETXEA, Rte.	SORALUZE
> O' FARDEL, Bar	PASAIA
> HK 10 CAFETERIA	URNIETA
> KRAKEN, Bar	ZUMAIA
> TXIKI POLIT, Bar Rte.	ZARAUTZ

XIRI, gastrobar



Dirección

> Idiakez Kalea, 10.
20004 DONOSTIA
Teléfono: 943 125183

Xiri es un pequeño bar, joven y dinámico, que acaba de cumplir su primer año. Se trata de un gastrobar de comida casera, donde los platos se elaboran con productos de temporada y el servicio es cercano y agradable.

El local abre a las 7 horas de la mañana y cierra a las 23 horas, por lo que la cocina está abierta durante todo el día para poder degustar sus excelentes platos. El restaurante ofrece exquisitos desayunos, una atractiva carta y el plato del día, en el que prima la calidad del producto. De martes a viernes, ofrecen dos platos a elegir, y los lunes hay un único plato del día. El café y el pan van incluidos en el precio.

AMELIE, coffee



Dirección

> Calle Legazpi, 12
20004 DONOSTIA
Teléfono: 943 423 503

Situada en la Plaza Gipuzkoa, Amelie coffee es una pequeña cafetería con encanto, que cuenta con una gran terraza, perfecta para poder hacer un descanso y disfrutar del momento. Además de café y zumo natural, Amelie ofrece dulces como muffins, tartas y pasteles, así como platos salados, especialmente paninis y tostadas.

Se trata del sitio perfecto para disfrutar de productos sanos y sabrosos, así como de un servicio cercano y agradable en pleno corazón de la ciudad. La cafetería abre a las 6:30 horas de lunes a viernes, y a las 8:30 los fines de semana.

KURSAAL, pensión



Dirección

> Calle Peña y Goñi, nº 2-1º
20002 DONOSTIA
Teléfono: 943 292 666

Situada en pleno centro de Donostia, frente el Auditorio y Palacio de Congresos Kursaal, y en primera línea de la playa de la Zurriola, la Pensión Kursaal se inauguró en 1999. Cuenta con 21 habitaciones a disposición de los clientes, varias con posibilidad de camas supletorias y cunas, y todas con baño privado, aire acondicionado/calefacción, nevera, TV y WIFI gratuito. El desayuno es de 8:30 a 10:30 horas y se puede degustar en la misma habitación al precio de 4€ por persona. Además, cuenta con parking público junto a la pensión por 15€ al día.

MARTÍNEZ, bar

Dirección

> 31 de Agosto Kalea, 13
20003 Donostia, Gipuzkoa
Teléfono: 943 42 49 65



El bar Martínez se encuentra en una de las calles de pintxos más populares de la parte vieja donostiarra, en la calle 31 de Agosto, y suma ya 77 años de historia, ya que fue inaugurado en 1942 por Manuel Martínez y Juliana Gil. Los 9 metros de barra del establecimiento muestra una gran variedad de pintxos de todas las épocas, desde la "Gilda" de toda la vida, hasta el atún rojo encebollado con puré de marmitako que han incluido recientemente. Se trata de un negocio familiar con la tercera generación al frente, donde aún se conserva la auténtica esencia de la gastronomía de pintxos donostiarra.

CUBI, bar

Dirección

> Calle Aldamar, 18
20003 Donostia
Teléfono: 664 348 111



Ubicado en pleno corazón de Donostia y próximo a la playa de La Concha, Cubi Bar ofrece una cocina de tapas y raciones, y cuenta con una barra de pintxos de gran variedad y elaborados con el mejor producto de nuestra tierra. Además, se distingue por su profesionalidad y trato cercano.

GAZTEATEGI, pensión

Dirección

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



Ubicado a 5 kilómetros de Zarautz, destino turístico por excelencia en Euskadi, la pensión Gazteategi es perfecta para aquellos que quieren disfrutar del mar y la naturaleza, ya que en los alrededores hay rutas para poder practicar senderismo. Además, es una opción perfecta para gozar de la gastronomía de la zona y estar en contacto con la naturaleza. La pensión se encuentra a 24km de San Sebastián y a una hora por autopista de Bilbao.

VILLA MAGALEAN, hotel & spa ****



Villa Magalean es un boutique hotel de lujo con spa y restaurante situado al pie del casco antiguo de Hondarribia. Se trata de una villa de estilo neo-vasco de los años 50 rehabilitada por apasionados de la arquitectura y de la decoración. Es un lugar intimista, lujoso y tranquilo, donde uno se siente como en casa. Cuentan con un equipo humano que cuida hasta el último detalle, y disponen de servicios de alta gama y de equipamiento a la última.

El hotel ofrece ocho habitaciones y suites con terraza o balcón, que además se pueden unir de dos en dos para convertirlas, bajo demanda, en pequeños apartamentos de dos o tres habitaciones. La decoración de cada habitación es

Dirección

> Nafarroa Behera 2
20280 Hondarribia
Teléfono: 943 56 91 30

única, cuidada y elegante, con colchones de alta gama, lujoso cuarto de baño, equipamiento de tecnología punta y todos los servicios de los grandes hoteles. Todas llevan el nombre de un lugar emblemático de Hondarribia o alrededores.

El Spa Henriette ha sido concebido desde la perspectiva más holística del cuidado y el bienestar y propone un recorrido que incluye hammam, mesa de exfoliación, ducha de sensaciones y sauna, además de masajes y antiguos rituales con productos Cinq Mondes.

En el restaurante del Hotel, Mahasti Gastronomic Wine Bar, el día empieza con un buen desayuno compuesto por productos frescos, locales y hechos en casa. Además, se sirve una cocina sabrosa y elegante que pone en valor los productos de la tierra. Ofrecen menús de temporada, cenas maridaje, bodega con grandes etiquetas y con vinos menos conocidos pero que cuentan bellísimas historias de regiones y productores. El vino puede ser servido tanto por copas como por botellas, ideal para crear los maridajes perfectos entre platos y vinos.

tendencias

01

SNACKS EN 3D ELABORADOS A PARTIR DE RESIDUOS ALIMENTARIOS

Upprinting Food es una empresa que busca reducir los residuos alimentarios, utilizándolos como materia prima adaptada a la impresión 3D, y convertirlos en snacks en 3D. El material empleado para la impresión está compuesto por algo más de un 75% de residuos alimentarios, y el resto son ingredientes como hierbas, especias y otros productos que condimentan y dan sabor.

La impresión 3D otorga a estos residuos una nueva apariencia, nuevas texturas, sabores, mayor vida útil, etc., por lo que se logra crear un nuevo valor para unos productos que habrían terminado en la basura.

En principio, este es un proyecto que persigue colaborar con restaurantes de alta gama para que puedan reutilizar sus residuos alimentarios y crear una experiencia gastronómica única.

■■■ info +: <https://upprintingfood.com/>



02

RETAP, LA LÍNEA DE BOTELLAS DE AGUA REUTILIZABLES

La línea de botellas de agua reutilizables Retap, que está pensada para decir adiós al plástico de una vez por todas, nos invita a reflexionar sobre la forma en la que bebemos agua y nos ofrece una alternativa más económica, fácil y ecológica de consumo.

Existen diferentes tamaños de botellas que están fabricadas en vidrio de borosilicato, lo que hace que su diseño sea simple y moderno, a la vez que ligero y resistente. Además de sus tapones, disponibles en varios colores, la empresa ha diseñado unas fundas de algodón con certificación ecológica, para que el tacto al coger la botella sea más agradable. Tienen un asa que puede ser cómoda para llevar las botellas más pequeñas, y son lavables a mano o a máquina.

■■■ info +: <https://retap.com/>



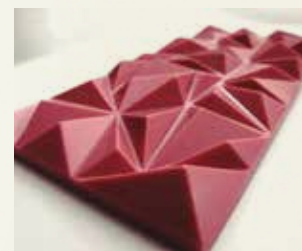
03

LLEGA EL PRIMER CHOCOLATE COLOR RUBÍ

Ruby RB1 es la última gran innovación en el sector del chocolate. Este tipo de chocolate, creado por Callebaut, destaca por su atractivo rosado 100% natural y por unas intensas notas frutales con un toque fresco y ácido.

Con su sabor único, Ruby RB1 de Callebaut está dirigido a satisfacer las necesidades de los consumidores que busquen "el equilibrio entre un estilo de vida saludable y el placer extremo", y ofrece una experiencia sensorial "totalmente nueva", fruto de la selección y el cuidadoso procesamiento de las habas de cacao ruby. También ofrece ilimitadas posibilidades creativas para los pasteleros y chefs, ya que es perfecto para crear vistosas decoraciones.

■■■ info +: <http://profesionalthoreca.com>



tendencias

04

GURMANIACS: PREPARADOS CULINARIOS DESHIDRATADOS

Los Gurmaniacs son preparados deshidratados, hechos con ingredientes naturales de calidad y que han sido elaborados por Global Natur, S.L., empresa fundada en 1993 y dedicada a la investigación, desarrollo e innovación en tecnologías e ingredientes para la industria alimentaria.

Los Gurmaniacs facilitarán el trabajo del equipo en la cocina, ya que reducen el tiempo que el empleado necesita a la hora de preparar y elaborar sus recetas. Por otro lado, con el objetivo de dirigirse a todos los sectores de la hostelería, la empresa ha elaborado una amplia oferta de preparados culinarios para carnes, pescados, salsas, sazonadores, etc., de forma que los restaurantes puedan cocinar de una manera ágil y rentable.

■■■ info +: <http://profesionalhoreca.com>



05

LAGUNTZAILE BIRTUAL BERRIAK ALEX DU IZENA

Codisys eta Intowin enpresek Alex aurkeztu dute, jatetxeetako lana arinduko duen aplikazio informatikoa. Laguntzaile birtual hau jatetxeetako zereginen kontrola eta kudeaketa eramateko gai da. Izan ere, panel nagusi baten laguntzaz, checklistak eta mezuak kudeatzeko, produktuen iraungitze-data kontrolatzeko edota dokumentazioa gordetzeko aukera izango dute erabiltzaileek.

Orokorrean, askotxo dira aplikazio informatikoa jatetxeetan erabiltzeak ekar ditzakeen onurak. Dokumentuen digitalizazioa, zereginen kudeaketa bateratua, edota informazioa beti eskuragarri eta eguneratua edukitzea dira, esaterako, abantaila nagusietako batzuk.

■■■ info +: <http://profesionalhoreca.com>



06

KUTSU GOZOKO MIELUDO KAFAA

Azukre erantsirik gabe eta naturalki kutsu gozoa duen Mieludo kafea aurkeztu du Café Crem enpresak. Ukitu berezi hori lortzeko gakoa lehortze-prozesuan dago: kafe-bihiak artisau erara lehortzen joan behar dute, beren ezti naturalean (muzilago deiturikoa) blaitzen diren bitartean. Pulparen eta kafe-bihiaren pergaminoaren artean gelatinazko geruza bat sortzen da. Substantzia hori kafe-bihian sartzeko gai izan da Café Crem eta, hain zuzen, hauxe izan da metodo honen arrakasta.

Prozesuarekin jarraituz, hautatutako kafe-bihiak ur azpian egon behar dute 16 orduz, hartxidura egoki bat lortzeko. Azkenik, 30 eguneko lehortze-prozesua gauzatzen da. Honen emaitza naturalki zapore gozoa duen kafea da, azukre gutxirekin edota azukrerik gabe dastatu daitekeena.

■■■ info +: <http://profesionalhoreca.com>



**QUIENES
NOS VISITAN
ESTÁN
LEYENDO**

tour magazine

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

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



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

* Descuento especial para los asociados.

TOUR MAGAZINE

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

SanMiguel

MAGNA

NUEVA CREACIÓN
CERVECERA PARA
TU DÍA A DÍA.



Magna de San Miguel recomienda el consumo responsable. 5,7'