



**GIPUZKOA**

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº50 OTOÑO 2019

# II. DONOSTIA **BUSKERS** FESTIVAL

HEMEN DA, BIGARREN URTEZ,  
DONOSTIAKO KALEKO  
MUSIKAREN JAIALDIA

URRIAREN  
10etik 13ra



@donostiabuskersfestival:

**Behatoki:**  
HORECA sektoreak  
plataforma digital  
berria dauka

**San Sebastián**  
Gastronomika: I  
Congreso Nacional de  
Pintxos, Tapas y Barras

# Soluciones globales para la Hostelería

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

FrontRest, FrontDisco,  
FrontCafé,  
FrontFood...

Una solución de software  
Punto de Venta para  
cada necesidad.  
Controle las ventas  
y los consumos  
de su negocio.



## TeleComanda

Para tablets  
con SO Android



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

Es un software ideal para establecimientos con mesas y terrazas.

## CashDro

la caja que siempre cuadra

Fácil de enlazar con tu  
software Punto de Venta 

### Principales Ventajas:

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



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

**AsisMan**®  
Master Provider ICG

Especialistas en TPV Táctil  
para Comercio,  
Hostelería y Empresa

### Bizkaia:

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

### Gipuzkoa:

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

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

## NUEVA INTERLOCUCIÓN

El peso del turismo en la economía y el empleo del territorio gana importancia año a año y representa ya uno de los cinco principales sectores económicos de Gipuzkoa. Es, además, un sector que no se puede deslocalizar y que, dada la excelencia gastronómica de nuestra oferta hostelera, supone un apoyo fundamental para la buena imagen de los productos de nuestro sector primario y de nuestra industria alimenticia.

La cada vez mayor repercusión económica que el turismo tiene en nuestra sociedad no ha pasado desapercibida en los ámbitos políticos y buena prueba de ello lo constituye el paso dado en la Diputación Foral de Gipuzkoa al integrar la actividad turística dentro del departamento que lidera la promoción económica del territorio. Un cambio importante que los agentes del sector valoramos positivamente, ya que entendemos que el mismo responde a un reconocimiento de la "mayoría de edad" económica que el sector ha alcanzado en los últimos años. Precisamente este reconocimiento debería verse reflejado en una dotación presupuestaria en la institución foral, en materia de promoción y apoyo a la captación de eventos turísticos, acorde a este estatus y este peso económico que se nos empieza a reconocer. Estamos en plena redacción de los presupuestos para el ejercicio 2020 y el sector espera ilusionado la "foto económica" de los mismos.

## SOLASALDI BERRIA

Turismoak lurraldeko ekonomian eta enpleguan indarra hartzen du urtez urte, eta Gipuzkoako bost sektore nagusien artean kokatzen da jada. Gainera, deslokalizatu ezin daitekeen sektorea da ostalaritzak eskaintzen duen bikaintasun gastronomikoagatik, eta beharrezko euskarria da lehen sektoreak duen irudi onarentzat zein elikadura-industriarentzat.

Gure gizartean ondorio ekonomikoak handitzen doaz, eta ez dira oharkabean pasa politika eremuan. Horren erakusgarri da Gipuzkoako Foru Aldundiak eman duen pausoa, turismoa lurraldearen sustapen ekonomikoaren departamentura gehituz. Aldaketa garrantzitsua da hau, eta positiboki baloratzen dugu sektoreko pertsonok, ulertzen baitugu "adinez nagusi" egin garela ekonomikoki azken urte hauetan. Aurrerapauso hori, hain zuzen, Aldundiak ekitaldi turistikoak sustatze eta erakartzeko aldera ematen duen aurrekontuko diru-horniduran antzeman beharko litzateke, lortu dugun estatusarekin eta pisu ekonomikoarekin bat. 2020ko aurrekontuetan lanean ari gara momentu honetan eta sektorea ilusio handiz itxaroten ari da "argazki ekonomiko" hau.

## TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente
- 06 > Behatoki, una plataforma clave de innovación al servicio de los hosteleros
- 08 > 'Love San Sebastian. Live Donostia' kanpaina, San Petersburgon saritua
- 12 > Guztiontzako menua: Gipuzkoa osora zabaldu da
- 14 > Gastronomika - Euskadi Basque Country, de nuevo referente
- 16 > Lucha contra el fraude
- 18 > Lehen Turismo Astea Euskadin
- 20 > La nueva Bretxa, más cerca

## LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 25 > II. Donostia Buskers Festival
- 26 > Carmen Machi, premio Basque Country Gastronomiko
- 28 > Curso Experto en Innovación y Gestión de establecimientos de restauración
- 30 > Hostelería Gipuzkoa, presente en la Smart Kitchen Summit de Seattle

## ACTUALIDAD

- 34-37 > Locales históricos de la noche donostiarra
- 39 > IV Edición de Gastro Donosti

## EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 42 > Nuevos asociados

## TENDENCIAS

- 45 > Tendencias



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

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

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



*Mikel  
Ubarrechena  
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

EN CONTRAPOSICIÓN AL TÉRMINO "RESTAURACIÓN ORGANIZADA" ASOCIADO A UNA OFERTA CON MUCHO MÉTODO Y POCALMA, A MÍ ME GUSTA HABLAR DE "RESTAURACIÓN ORDENADA", QUE ES UN TÉRMINO QUE QUIERE DESCRIBIR EL TRABAJO QUE LA RESTAURACIÓN TRADICIONAL DEBE HACER "DE PUERTAS HACIA DENTRO" EN TÉRMINOS DE CONTROL DE PROCESOS PRODUCTIVOS, ABASTECIMIENTOS, LOGÍSTICA, STORY TELLING, PUESTA EN ESCENA DE LA EXPERIENCIA...

## Restauración ordenada versus restauración organizada

**Recientemente se hacían públicos** los datos anuales del EUSTAT, en relación a la distribución del gasto de las familias vascas, y se constataba que en 2018 el consumo en hostelería (restauración + alojamiento) escalaba posiciones y ocupaba el tercer puesto en lo que a gasto familiar se refiere, al emplearse el 10,6% de las rentas disponibles en este tipo de consumo. El sector se colocaba así por detrás, solo, de la vivienda (33,5%) y de la cesta de la compra (15%) y adelantaba ya al transporte, gasto al que se destina el 10,4% de la renta familiar total. El consumo hostelero local vuelve a las cifras anteriores a la crisis de 2008 y el consumo externo, el que representan nuestros turistas, sigue creciendo de una manera sostenible durante los últimos ejercicios. Las expectativas son, por tanto, positivas y cabe esperar que el sector hostelero mantenga en el medio plazo las cifras de actividad y empleo de las que hace gala en estos momentos.

**La tarta parece ser que crecerá** de manera moderada en los próximos años; todos los agentes sectoriales coinciden en esta valoración. No así en lo que se refiere al reparto de esa tarta entre los distintos tipos de ofertas hosteleras que conviven en el mercado. ¿Qué espacio ocupará la restauración tradicional y cuál será el trozo de tarta que controle la restauración organizada, ya sea a través de grupos multimarca o mediante sistemas de franquicia? Esta es la gran incógnita a la que se enfrenta el sector en los próximos años.

**Quien suscribe esta reflexión**, y la gran mayoría del colectivo que represento, pertenecemos al ámbito de la hostelería tradicional, aquella que ha abierto sus locales unidos a la figura de un propietario (chef o no) que ha impreso un sello particular a su establecimiento. Un sello difícil de repetir, con éxito, en sucesivas aperturas, debido a la estrecha relación que se establece entre la imagen del establecimiento y la figura de su propietario o líder. Frente a esa figura del establecimiento tradicional, en los últimos 30 años se han multiplicado otras propuestas hosteleras basadas, no en la figura de una persona o líder, sino en la potencia de un concepto, u oferta gastronómica, fácilmente repetible. Hablamos aquí de la restauración organizada que ha asumido dos fórmulas de crecimiento: la de los grupos multimarca y la de las franquicias. En ambos casos, el éxito de esta fórmula hostelera se ha basado en la capacidad de ordenar la actividad, de controlar los procesos internos, de ser minuciosos en la logística y el aprovisionamiento y de supervisar, hasta la extenuación, una "puesta en común" de la experiencia, prácticamente idéntica, en todos los locales abanderados por el grupo o la marca de turno.

**Ambos modelos convivirán en el futuro**, con total seguridad, pero el espacio que cada uno controle de la tarta hostelera global será diferente al actual, con total seguridad también. Se nos antoja que se irá reduciendo en el caso de la hostelería tradicional y que crecerá en el de la restauración organizada. Ante el empuje de esta última, a la restauración tradicional no le queda otro camino que el del aprendizaje y la adaptación a aque-

Los aspectos de la restauración organizada que son aplicables a nuestros negocios, sin cambiar su espíritu. Quizás el más relevante de todos estos aspectos a mejorar sea la organización de la actividad y el control de los procesos internos en nuestros locales. En contraposición al término "restauración organizada" asociado a una oferta con mucho método y poca alma, a mí me gusta hablar de "restauración ordenada", que es un término que quiere describir el trabajo que la restauración tradicional debe hacer "de puertas hacia dentro" en términos de control de procesos productivos, abastecimientos, logística, story telling, puesta en escena de la experiencia, etc. etc., de tal forma que la oferta de los establecimientos tradicionales mejore en competitividad, calidad y consistencia en el tiempo, sin depender del humor de un cocinero o de los problemas de tráfico de un proveedor.

**Un ejemplo de restauración ordenada...** el Txepetxa de la Parte Vieja. Mantiene su espíritu y tradición de manera imperturbable. Ha dado con la fórmula del éxito y todas y cada una de sus antxoa con centollo son "exquisitamente iguales". Mismo grosor de la tosta de pan, mismo corte longitudinal, mismo crujir del tostado, misma anchoa carnosa, misma salsa de centollo, misma atención... Ordenar los procesos de almacenado, producción, relación con los proveedores, formación del personal, y repetirlos hasta que salgan perfectos, sin alteraciones, para asegurar así la consistencia en el tiempo de la experiencia gastronómica del local. Fácil en apariencia, complicadísimo con los tiempos que corren en el sector.

**A la vista de la realidad que vivimos,** toca adaptarse y aprender de otros. Ordenar la actividad, pero manteniendo el espíritu que nos ha hecho llegar al lugar que hoy ocupamos como destino gastronómico de referencia.



## EL TERMÓMETRO



SUBEN



### Sosort

Una asociación de ámbito internacional dedicada al tratamiento ortopédico de la rehabilitación y la escoliosis, por haber elegido en su último congreso celebrado en San Francisco a San Sebastian para albergar su congreso anual del 2021. Más de 400 expertos mundiales del tratamiento de esta desviación de la columna vertebral se darán cita en nuestra ciudad la última semana de abril de 2021.



BAJAN



### G-7

Por elegir para su última reunión una ciudad turística de primer nivel en su última semana de agosto. El colapso en la frontera de Biriattou y su efecto negativo sobre la hostelería de la comarca han sido evidentes.

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

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

Desde la Asociación estamos encantados de escucharte.

# Behatoki, una plataforma clave de innovación al servicio de los hosteleros guipuzcoanos

**JUAN BOTERO, INGENIERO INDUSTRIAL E INVESTIGADOR DEL BASQUE CULINARY CENTER**, está convencido de que la puesta en marcha de Behatoki permitirá a los hosteleros guipuzcoanos tener toda la información relevante para el sector, organizada por expertos en la materia. Confía en que esta plataforma será de gran ayuda a la hora de definir las prioridades en los procesos de innovación en Hostelería.

## ¿Con qué objetivos ha nacido Behatoki?

Behatoki surge debido al interés de proveer a los hosteleros de Gipuzkoa de la información más relevante del sector de la gastronomía a nivel mundial. Será una plataforma mediante la cual los empresarios del sector Horeca podrán consultar y estar al tanto de las últimas tendencias, descubrimientos y desarrollos tecnológicos relacionados con la hostelería para poder así mantenerse siempre a la vanguardia.

## ¿Qué agentes han intervenido en la gestación y puesta en marcha de la iniciativa?

La iniciativa surge desde la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa y el Basque Culinary Center. Hostelería Gipuzkoa se ha preocupado principalmente por entender las necesidades de los hosteleros desde su amplia experiencia en el sector y jugará un papel



Juan Botero, ingeniero industrial e investigador del Basque Culinary Center.

clave a la hora de difundir y contar los beneficios de la plataforma. El BCC ha puesto a disposición del proyecto a los investigadores del centro de innovación para dar contenido y seleccionar la información más pertinente para la plataforma.

**Uno de sus primeros pasos ha sido elaborar un**

**diagnóstico previo de necesidades de los hosteleros guipuzcoanos. ¿Qué conclusiones han sacado?**

En términos de digitalización, los hosteleros guipuzcoanos todavía tienen un importante camino por recorrer; menos de la mitad usan herramientas digitales básicas para el control de sus inventarios o analítica de negocio. Existen

diferentes herramientas en el mercado que pueden ser muy útiles a la hora de aumentar ventas y reducir costos y que por desconocimiento o miedo al cambio aún no se han implementado.

Sin embargo, tienen en común que en su mayoría ven en la tecnología una oportunidad para crecer y están buscando los medios para lograrlo.

Esta es una de las razones por las cuales surge esta iniciativa, que busca conectar ese conocimiento tecnológico con las necesidades reales que tienen los hosteleros, y de hecho es una de nuestras prioridades en LABe Digital Gastronomy Lab.

**A partir de ahora, se inicia la segunda fase del proyecto. ¿Qué tipo de información se pondrá a disposición de los hosteleros y cómo tendrán acceso a ella?**

A través de la página behatoki.labe-dgl.com podrán solicitar un usuario de acceso. En menos de 48 horas recibirán las credenciales al correo con las cuales podrán acceder a la plataforma donde podrán encontrar la selección de los artículos destacados y el producto del trabajo de los investigadores de BCC Innovation. Podrán consultar toda la información referente a la digitalización de la gastronomía, entender cuáles son los nuevos parámetros por los cuales se está rigiendo el mercado y cuáles son las ten-

dencias más relevantes a las que se les debe prestar más atención.

Se podrán también consultar cuáles son las nuevas y más importantes empresas y startups que están surgiendo en el mundo foodtech, dónde están ubicadas y cómo contactar con ellas para implementar las tecnologías en sus propios negocios.

También podrán acceder a documentos de investigación y artículos de estudio acerca de diferentes contenidos organizados en temas relevantes para el sector, que comprenden marketing, gestión, recursos humanos, o innovación en turismo gastronómico, entre otros.

**La gastronomía guipuzcoana, y como parte de ella, la hostelería guipuzcoana, están en una situación de privilegio dentro del panorama internacional. Pero iniciativas como esta sirven para seguir trabajando y mejorando para mantenerse en lo más alto. ¿No es así?**

En el cuento de Alicia en el país de las Maravillas hay un personaje que se llama la Reina Roja, que tenía la particularidad de que debía estar corriendo todo el tiempo para poderse mantener en el mismo sitio. Es una analogía perfecta para entender la relación que tenemos actualmente con la tecnología.

El desarrollo tecnológico crece de manera exponencial y si no estamos al corriente de lo que está pasando e innovando de forma continua, corremos el riesgo de quedarnos atrás. La tradición le da a este territorio una solidez muy importante y una ventaja competi-



tiva que debe continuar, para lo cual hay que mantenerse en constante evolución.

Por otra parte, los constantes cambios y hábitos de consumo del consumidor actual hace cada vez más difícil que podamos hacer un seguimiento y planear las ofertas acordes a sus necesidades y preferencias. Debemos estar en constante vigilancia de las necesidades del mercado, de sus giros y de sus cambios para seguir conservando esta posición de privilegio.

**En general, ¿qué balance realiza de esta primera fase y qué puntos de mejora del sistema de trabajo han detectado?**

El balance es muy positivo y hemos tenido muy buena aceptación en las fases de prueba. Tener toda la información relevante para un sector,

organizada por expertos en la materia, será de gran ayuda para todos los hosteleros a la hora de definir prioridades en sus procesos de innovación. Entendiendo que los márgenes en el sector no son los más altos, saber priorizar es clave para la industria. Los investigadores de BCC Innovation están haciendo un gran trabajo y sabemos que la plataforma mejoraría aún más si pudieramos tener el apoyo de otras instituciones y asociaciones del sector que se pudieran involucrar en la investigación de la información. Estamos trabajando en ello.

**Y en cuanto al futuro cercano, ¿cuáles creen que van a ser las principales dificultades con que se van a encontrar para consolidar esta experiencia?**

El reto más grande será poder poner en marcha todas las ideas e iniciativas que surjan a través de la consulta de esta página. Muchas se podrán poner en marcha fácilmente pero otras requieran de esfuerzos mayores. Por esta razón hemos puesto a disposición otra plataforma llamada Mindtegi ([mindtegi.labe-dgl.com](http://mindtegi.labe-dgl.com)) mediante la cual podrán postular ideas de proyectos nuevos, y a través de ella podrán encontrar el soporte y la financiación necesaria para llevarlos a cabo.

Necesitaremos encontrar otras vías de financiación y de apoyo al emprendimiento hostelero, que puedan dar tracción a estos procesos de innovación y que permitan continuar el buen desarrollo de la industria, así como su consolidación en los nuevos modelos tecnológicos.

# 'Love San Sebastian. Live Donostia' kanpaina saritu du Turismoaren Munduko Erakundeak

**DONOSTIAKO TURISMO EREDU BERRITZAILEA** eta iraunkorra aintzat hartu du Nazio Batuen Turismoaren Mundu Erakundeak iraila hasieran San Petersburgon burututako sari-banaketan. Sari hauek turismo iraunkorra sustatzen laguntzen duten proiektu inspiratzaileak aitortzen dituzte, eta hamabosgarren edizioan, pertsonak hiriko turismoaren garapen-ereduaren erdigunean kokatzen dituen 'Love San Sebastian. Live Donostia' proiektua hautatu dute 190 kandidateuren artean.

Sari-banaketa Turismoaren Mundu Erakundearen 23. Batzar Nagusiaren testuinguruan gauzatu zen. Bertan izan ziren Eneko Goia hiriko alkatea, Ekonomia Garapeneko eta Turismo Sostengagarriko zinegotzi Ernesto Gasco eta Donostia Turismoaren zuzendari Manu Narvaez eta Basquetourreko zuzendari nagusi Harkaitz Millan. Goiak 'Politika Publikoen eta Gobernantzaren Iraunkortasuna eta Berrikuntza' saria pozik onartu zuen eta azken urteetan hirian garatzen ari den turismo-eredua azaltzeko aukera ere izan zuen. Kolonbiako Turismo Ministerioaren 'Turismo y Paz' programarekin eta Tenerifeko Turismoko 'Carta por la sostenibilidad para el avistamiento de cetáceos' proiektuarekin lehiatu zen donostiar proposamena.

Alkateak laburbildu zuen moduan, Donostiaren apustua da turismoa "gure hiriaren nortasun-ezaugarriak



Harkaitz Millánek, Ernesto Gascok, Eneko Goiak eta Manu Narvaezek jaso dute saria, turismo iraunkorraren aldeko 'Love San Sebastian. Live Donostia' proiektuarengatik.

ez galtzeko premiarekin eta donostiarrak zaintzeko behararekin bateratzea". Hau da, etengabeko hazkundera bilatzen duten hirien aurrean, saritutako proiektuak eta turismo-ereduak "helmutegaren kalitatea du oinarri". Turismoa aberastasun eta enplegu-sorrera iturria bada ere, jarduerak "donostiarra ez kaltetzeko" moduan garatu behar du. Horretarako, kanpainak bisitariak kontzientziatzeko helburua du, bertan bizi diren hiritarrek errespetuzko eta ardurazko jarrera izatea garrantzitsua dela jakitera emanez zenbait mezuren bitartez.

'Love San Sebastian. Live Donostia' proiektuak Donostiako 2017-2021 Turismoko Gida Planak jasotako erronkak eta helburuak jasotzen ditu:

iraunkortasuna (soziala, ingurumenarena, ekonomikoa); herritarren, bisitarien eta enpresen arteko oreka; kalitatea (bizitzarena, bisitarena, helmugarena); eta egiazkotasuna (nortasuna, kultura, hizkuntza, tradizioak...).

Kanpainak dei egiten dio bisitariari hiria maitatu eta ahalik eta gehien bizi dezan, donostiarra izango balitz bezala. Gainera, hiriaren eta bisitariaren arteko konplizitatea bilatzen du, "turismofilia" kontzeptu gisa sustatuz eta turismo arduratsu baten alde eginez Donostia bezalako hiri ireki eta erosoan. Hiriaz gozatzeko hiritarrak errespetatu behar direla nabarmentzen du 'Love San Sebastian. Live Donostia' ekimenak bisitariari zuzendutako hamar aholkuren bidez.



## 10 AHOLKUAK

1. Errespetatu auzokoen atsedena
2. Ezagutu gure kultura
3. Erabili garraio publikoa
4. Babestu tokiko merkataritza txikia
5. Lagundu hiria garbi mantentzen
6. Saiatu euskaraz hitz egiten
7. Gozatu hondartzak eta parkeak
8. Izan hiriaren parte
9. Izan bizikide eta zaindu zure auzokoak
10. Pintxoak jatera joatean, egin donostiarrak bezala



on egin



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

# EL DIARIO VASCO

**V.** REDES SOCIALES: UNA NUEVA FORMA DE CONOCERSE

LA REAL SOCIEDAD APUESTA POR LA CANTERA

Uno de cada dos guipuzcoanos, según las



# Catorce meses de moratoria para mejorar el sistema PSD2

**ESTABA PREVISTO QUE EL PSD2** (Payment Service Directive) entrase en vigor el pasado 14 de septiembre, pero el Banco de España ha ampliado el plazo de 14 a 18 meses para la adaptación a este sistema de pago. Una vez transcurrido este plazo, los clientes deberán realizar una doble autenticación para acceder a la banca online y realizar pagos en ella.

El objetivo de este doble sistema es garantizar la seguridad en los pagos electrónicos y reducir el fraude. Además de ello, un cliente podrá autorizar a un tercero que su entidad financiera le facilite los datos de sus cuentas. Por ejemplo, una de las prin-

cipales novedades es que el pago se podrá realizar desde la misma web donde se realiza la compra, por lo que las operaciones se realizarán con mayor agilidad y seguridad.

Para realizar estos pagos, se tendrá que verificar la identidad del cliente mediante al menos dos métodos independientes: teléfono móvil, tarjeta de crédito o débito o certificado digital (elementos poseídos), una contraseña o número PIN (elementos conocidos, o datos biométricos como reconocimiento facial, el iris o la huella digital (elementos inherentes). Aun así, para pagos inferiores a 30 euros este método no será necesario.



Por último, todo empresario o profesional deberá ofrecer a los consumidores la posibilidad de utilizar algún instrumento de pago aceptado por la ley, como alternativo al dinero en efectivo en

transacciones cuyo importe supere la cantidad de 30 euros. Esto deberá anunciarse en algún lugar visible del local, establecimiento o instalaciones del empresario o profesional.

## Reunión informativa sobre el nuevo sistema 'Ticket bai' de control fiscal de la facturación

**LA ASOCIACIÓN CONVOCARÁ UNA REUNIÓN INFORMATIVA**, a finales de año, con el objetivo de informar a los asociados sobre las consecuencias que tendrá la entrada en vigor del sistema TICKET BAI de control de la facturación en nuestros establecimientos. El sistema, que es de aplicación obligatoria en todo tipo de actividad económica que realice cobros en efectivo, se aplica con regularidad en la práctica totalidad de los

países que integran la unión Europea.

En el nº48 de la revista de la asociación se adelantaron los detalles de esta iniciativa. Se trata de un sistema de control de facturación de ventas, cuyo propósito es conectar todas las cajas registradoras de aquellos establecimientos que tienen relación directa con el consumidor final, con los sistemas de registro y con el control de la Diputación Foral. Gra-

cias a esta conexión, nuestra Hacienda guipuzcoana obtendrá información online de las transacciones realizadas en efectivo por todo tipo de establecimiento de Gipuzkoa abierto al público y de cualquier sector económico.

Tras una reunión mantenida el pasado mes de mayo con el director de Hacienda y su equipo de colaboradores, se comunicó a la asociación que hasta octubre o noviembre no se tendrían más detalles

de los pasos a seguir en el proceso de implantación de Ticket Bai. Además, se informó de que este nuevo sistema digital se pondrá en marcha a partir del 1 de enero 2021.

Hasta entonces, la asociación queda a la disposición de los asociados para cualquier aclaración. Para ello, se puede contactar con Gemma Díez, del Departamento Fiscal y Contable o Kino Martínez, secretario general de la asociación.

# Cashlogy, la forma más inteligente de controlar el efectivo... ¡desde solo 6€ al día!



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

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

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

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



Infórmate en el  
**943 20 31 12**  
y te llevamos a alguno de los  
más de 100 negocios que ya se  
han pasado a Cashlogy.

# Guztiantzako menua: Gipuzkoa osora zabalduta da

**GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK**, Eusko Jaurlaritzaren Turismo eta Ostalaritza Zuzendaritzaren eta Begisare elkartearen babesarekin, %100ean diruz lagundua egongo den eta ostalaritza establezimenduetako merkatu-segmentua handituko duen proiektu bat aurkeztu du: 'Menú para Tod@s' edo 'Guztiantzat Menua'. Donostia mailan (Donostiako Sustapenaren babesarekin) arrakasta handia izan du proiektuak, eta horregatik, probintzia guztira zabalduta nahi da.

'Menú para Tod@s' edo 'Guztiantzat Menua', Equali-

tas Vitae, Bask For All eta ZA turismo irisgarriko aholkulariek garatutako produktua da. Helburua, teknologia berrien bitartez, pintxo/errazio tabernen eta jatetxeen janari eta edarien menuak ikusmen arazoak dituzten pertsonen eskuragarriago egitea da.

Urtean 60 euro ordainduta, menua MP3 eta PDF bertsioetan jasoko duzu (BEZa kanpo). Hala ere, izena ematen duten lehen 20 establezimenduen kuota %100ean ordainduko zaie.

Proiektu honek hainbat abantaila ditu establezimenduentzat: besteak beste, lehiakortasunaren hobekun-

tza, esperientzia hobea ezgaitasuna duten bezeroentzat, sare sozialetan, prentsan eta webgune ezberdinetan ikusgarritasuna...

Interesa duten negozioek emaila bidali dezakete [promociones@hosteleriagipuzkoa.com](mailto:promociones@hosteleriagipuzkoa.com) helbidera, jatetxearen menua (word bertsioan) eta logoa atxikita. Informazio gehiago eskuratzeko, deitu elkartera (**943 31 60 40**) eta Ane Ruizek emango dizu beharrezko informazio guztia.



## La Asociación facilitará la comunicación con Tripadvisor

**A RAÍZ DE LA JORNADA ORGANIZADA** en nuestra sede con TripAdvisor, englobada dentro del proyecto Gastronomía 4.0. de la Diputación Foral de Gipuzkoa, os informamos de que se ha puesto a disposición de todos los asociados un email para la resolución de incidencias surgidas en esta plataforma.

El procedimiento a seguir deberá ser el siguiente:

1. Los asociados que deseen reportar cualquier asunto relacionado con las opiniones recabadas en su



perfil en TripAdvisor deberán pasar previamente por los canales habituales de Soporte

de TripAdvisor a través de su Centro de Gestión: [www.tripadvisor.es/owners](http://www.tripadvisor.es/owners)

2. Una vez realizado el primer paso, se debe mandar un email a [redesociales@hosteleriagipuzkoa.com](mailto:redesociales@hosteleriagipuzkoa.com) indicando el número de identificación del caso en cuestión y adjuntando los emails intercambiados con el equipo de Soporte de TripAdvisor.

3. Un equipo global de TripAdvisor revisará estos casos uno a uno y responderá al asociado a la mayor brevedad posible.

# Nueva norma para la venta de tabaco

LA DIRECTIVA 2011/40/UE, con el objetivo de luchar contra el comercio ilícito y garantizar la seguridad de los consumidores, obliga a todos los titulares de autorizaciones de Punto de Venta con Recargo (PVR), esto es, los titulares de máquinas expendedoras para la venta de tabaco, a estar registrados como operadores y registrar sus instalaciones (máquinas expendedoras de productos del tabaco) como primer establecimiento minorista an-

tes del 1 de octubre de 2019.

Los titulares de máquinas expendedoras de tabaco (PVR) tienen las siguientes obligaciones:

- Solicitar a la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre (FNMT-RCM) su alta como operador minorista para que les sea asignado un código identificador de operador.

- Solicitar a la FNMT-RCM códigos identificadores de instalación para sus máquinas expendedoras de tabaco.

El registro se puede de-

legar en los expendedores o distribuidores (estancos).

Para realizar este registro deberá acceder a la página web de la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, al Registro de Operadores, Instalaciones y Máquinas de Fabricación del sistema de trazabilidad de los productos del tabaco. <https://tpd.fnmt.es/TPD/>

Para más información podéis contactar con Gemma Diez, jefa del departamento Fiscal y contable.



## MODELO 232

### Operaciones vinculadas

**OS RECORDAMOS QUE EL 30 DE NOVIEMBRE DE 2019** finaliza el plazo para presentar este impreso.

Según el artículo 42.3 de la NF 2/2014 se establecen los tipos de vinculación y se detallan los ocho casos de vinculación existentes. De entre ellos, el más común es la vinculación entre una entidad y sus socios o partícipes.

Estarán obligados a presentar el modelo 232 de declaración informativa de operaciones vinculadas y de operaciones y situaciones relacionadas con países o territorios considerados como paraísos fiscales, los contribuyentes del Impuesto sobre Sociedades y del Impuesto sobre la Renta de No residentes que actúen mediante establecimiento permanente, así como las entidades en régimen de atribución de rentas constituidas en el extranjero



con presencia en el Territorio Histórico de Gipuzkoa, cuando les sea de aplicación la normativa guipuzcoana y deban de informar de las operaciones realizadas con personas o entidades vinculadas o de las operaciones y situaciones relacionadas con países o territorios considerados como paraísos fiscales.

Se cumplimentará el cuadro "operaciones con personas o entidades vinculadas" exclusivamente cuando su importe conjunto supere la cifra de 36 000 euros

de valor de mercado. Este límite no incluye el IVA y dicha vinculación se suele producir cuando el valor de la nómina del socio es superior a 36 000, cuando existe arrendamiento del local o del negocio entre el socio y su sociedad, por percepción de dividendos, por operaciones de préstamos del socio con su sociedad.

Quedamos a vuestra disposición si os surge alguna duda; podéis contactar con Gemma Diez, jefa del departamento Fiscal y contable.

## IMPRESO 720

### Obligación de información de bienes situados en el extranjero

**RECORDAD QUE CON FECHA 31 DE MARZO DE 2020** hay que cumplimentar este impreso si durante el año 2019 habéis abierto una cuenta corriente en el extranjero, o comprado una vivienda, o cualquier otro tipo de operación por valor superior a 50 000 euros.

No olvidéis comunicarlo a vuestra gestoría para que se tramite dicho impreso, dado que las sanciones por no presentarlo o por presentarlo fuera de plazo son muy elevadas

Si ya habéis presentado este impreso en años anteriores sólo tendríais que volver a hacerlo en el 2020 si se hubiese experimentado un incremento superior a 20 000 euros respecto de los que determinaron la presentación de la última declaración.

Si tenéis alguna duda contactar con Gemma Diez, jefa del Departamento Fiscal y Contable.





El intercambio de conocimientos y la posibilidad de generar lazos entre profesionales del sector son dos de los elementos claves de la cita.



El altísimo nivel de las ponencias ha vuelto a despertar este año el interés de los asistentes a Gastronomika-Euskadi Basque Country

se sumó una notable presencia internacional, con figuras como Najat Kaanache (Nur, Fez, Marruecos); Bel Coelho (Clandestino, Sao Paulo, Brasil); Jefferson Rueda (A Casa do Porco, Sao Paulo, Brasil); Carolina Bazán (Ambrosía, Santiago de Chile, Chile); Kurt Schmidt (Restaurante 99, Santiago de Chile, Chile); Christina Sunae (Sunae Asian Cantina, Buenos Aires,

Argentina); Sau del Rosario (25 Seeds, Ángeles, Filipinas); JP Anglo (Sarsa, Manila, Filipinas); Kevin Cerkas (Cuca Flavour, Bali, Indonesia) y Ray Adriansyah y Eelke Plasmeijer (Locavore, Bali, Indonesia), Vladimir Mukhin (White Rabbit, Moscú) o Leonor Espinosa (Leo, Bogotá, Colombia), completando así la vuelta al mundo que empezó hace 500 años.

## GASTRONOMIKAREN 2019KO EDIZIOAK PINTXOEN I. BILTZARRA HARTU DU

SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA - Euskadi Basque Country kongresuak Pintxoan I. Biltzarra hartu du, gero eta indar handiagoa duen sektorea aintzatetsi asmoz. Punta puntako sukaldariek hartu dute parte topaketa honetan eta sarrera doakoa izan da izena eman duten pertsonen artean.

Asteazken goizean, urriaren 9an, dozena bat profesional igo ziren Kursaal Jauregiko Ganbera Aretoko eszenatokira, pintxoan, barren, taberna ilustratuen eta, oro har, miniaturazko sukaldaritzaproposamenen formatu berri guztien sektore gero eta aberatsagoari balioa emateko.

Gastronomiaren alor indartsu hau biltzarrean kokatzeko asmoz, hitzaldi eta aurkezpen ezberdinez osatutako egitaraua proposatu du Gastronomikak, sektorearen alderdirik ludikoenetik hasi eta teknikoeneraino iritsiz, betiere sektoreko puntakoenen eskutik.

Aldizkari hau ixterakoan, honako profesionalen parte-hartzea zegoen aurreikusia. Jubany, Fleischmann eta Nacho Manzano sukaldariak, El Portal Alacanteko taberna gastronomikorik bisitatueneko Carlos Bosch eta Nuria España eta Donostiako erdiguneko erreferentziatzko pintxotabernetako bat den El Zazpi tabernako Paul Arrillaga, besteak beste.

Luzuzko kartel hori osatzeko, Mixel Ezquiaga, Jose Carlos Capel eta Xavier Agullo kazetari gastronomikoen hitzaldia ere antolatu du Pintxoan Biltzarrak eta, lehen aldiz aurrean, Bar de Bares Keler Sari Nagusia banatu du. Donostiako Bokado tabernari egokitu zaio, antolatzaileen esanetan, "pintxoaren aitzindarietako bat, bere eskaintza garatzen jakin izan duena, betiere miniaturazko sukaldaritzatik abiatuta".

Pintxoaren bilakaera, pintxoak hutsean ontziraruta, koktel eta cateringetarako miniaturazko sukaldaritzara, ardoen kudeaketa barran eta pintxoak hartzen ibiltzearen ohitura tradizionalaren ikuspegi garaikidea izan dira jorrotutako gaiak. Era berean, miniaturazko sukaldaritzari atal propioa eman dio Gastronomikak, oso errotuta dagoelako eta garrantzi handia duelako.

# El Ministerio de Trabajo y Seguridad Social lucha contra el fraude



**EL MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL** ha remitido comunicaciones a empresas para notificarles que corrijan posibles situaciones fraudulentas con sus trabajadores dentro del plan de medidas de lucha contra el fraude laboral. El plan incluye dos planes de choque para detectar posibles irregularidades; una contra la contratación temporal y otro

contra la utilización irregular de contratos a tiempo parcial.

Estas medidas las detecta Inspección de Trabajo a través de la herramienta de lucha contra el fraude con los correspondientes cruces de datos con distintos organismos, todo ello para detectar las presuntas irregularidades que se puedan cometer por las empresas.

En este sentido, se ruega que los asociados se pongan al día en la confección del registro de horas de los trabajadores para evitar sanciones futuras.

### **Regulación del registro de horas**

El Real Decreto-Ley de 8/2019 de 8 de marzo, introduce la obligación de ga-



rantizar el registro de horas de todos los trabajadores, incluidos los trabajadores a jornada completa, recoge expresamente que se deberá incluir el horario concreto de inicio y finalización de la jornada de trabajo de cada persona, haciendo extensivo este registro a las contrataciones de servicios extraordinarios (Extras). No se considera registro de jornada a los efectos de cumplir con esta normativa los calendarios laborales o cuadrantes horarios.

La jornada de los trabajadores se registrará día a día y se entregará copia mensual al trabajador junto con la nómina. La empresa deberá guardar este registro firmado por los trabajadores durante cuatro años.

El registro lo cumplimentará el propio trabajador y tendrá que estar obligatoriamente en el centro de trabajo a disposición de los trabajadores y de Inspección de Trabajo.

En conclusión, en aquellas empresas que no disponen de sistemas de control horario, tales como sistemas biométricos, máquinas registradoras con huella, TPV, etc. deberá elaborar manualmente el registro de la jornada diaria de cada trabajador incluidos los servicios extraordinarios (extras) y entregar a cada trabajador copia de dicho resumen junto con su nómina.



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

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

**TOLERANCIA CERO**  
CONTRA LAS PLAGAS



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



Espacio NEOLITH® STRATA ARGENTUM NEOLITH® Urban Boutique Milano (Italia) | Diseñado por Hector Ruiz Velázquez | Fotografiado por Ignacio Uribe Salazar



Aplicación en interiores y exteriores:  
Encimeras, Pavimentos, Revestimientos,  
Mobiliario, Fachadas. Resistente al desgaste,  
arañazos y a temperaturas extremas. Fácil  
de limpiar, ligero, 100% natural y reciclable.  
Grandes formatos, también corte a medida.  
Mínimo espesor: 3, 6, 12 y 20 mm.

Diferentes acabados. Más de 50 modelos  
disponibles.

NEOLITH



10 YEARS

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

# Lehen Turismo Astea Euskadin

**PASA DEN UZTAILEKO BIGARREN ASTEAN, EUSKADIKO HIRU** hiriburuetan lehen turismo astea burutu zen. Eusko Jaurlaritzako Turismo, Merkataritza eta Kontsumo departamentuak sustatutako ekintza honek ekonomiak eta gizarteak duen garrantzia nabarmendu nahi izan du, sektoreko eragileekin kolaborazio sareak estutzeaz gain.

Irailaren 8an, Arabako hiriburuan egin zen inaugurazio ekitaldian, Sonia Perez kontseilariak sektoreak igaro duen garai ona azpimarratu zuen, eta momentu hau enpresen lehiakortasuna sendotzeko helburua duela gehitu zuen, baita eskaintza turistikoaren jasagarritasun ekonomikoa eta soziala bermatzeko zein ingurumenaren alde apustua egiteko ere. Jardunaldiak sail honek egindako "Turista arduratsuen gida" aurkezteko ere balio izan zuen. Gida hau 4 hizkuntzatan argitaratu da eta Ostalaritza Elkarteak hiru lurraldeetan barrena, 500 establezimendu turistiko baino gehiagotan banatu du.

Hilaren 9an Donostian, Saretour euskal turismo sarea aurkeztu zen. Sektoreko profesionalak elkartzeko eztabaidalekua izan zen eta turismo lehiakortasunaren ziurtagiria lortu dutenen lana aintzat hartu zuen. Hurrengo egunean, ekitaldiak Bilbon egin ziren "Lehiakortasun turistikoa: Euskadi erreferente gisa" izenburupean. Jardunaldiak aurrera egin ahala, Reyes Maroto Industria, Merkataritza eta Turismo ministroak Euskadin arlo honetan egiten den



Sonia Pérez Ezquerro, Turismo, Merkataritza eta Kontsumo sailburua, Euskadiko Turismoaren Asteko aurkezpenean.

lana goraiatu zuen. Izan ere, Monitor de Exceltur 2018 ikerketaren arabera, Euskadi da lehiakortasun turistikoa handiena duen Estatu lurraldea.

Irailaren 11an, Donostian berriz ere, sektoreko enpleguari buruz eztabaidatu zen eta ostiralean, jardunaldiari amaiera eman zitzaion erosketen turismoarekin.

**GIPUZKOAKO OSTALARITZAK BERE IKUSPUNTUA EMAN ZUEN EUSKAL TURISMOAREN SEKTOREAREN ENPLEGUAREN ETORKIZUNARI BURUZ**

**GIPUZKOAKO OSTALARITZAK, KINO MARTINEZ IDAZKARIAREN** eskutik, hitzaldi bat eman zuen sektoreko 40 profesionalen aurrean pasa den irailaren 11n, Donostiako Arima hotelean. Enpleguari buruz duen iritzia, turismoaren sektoreak dituen erronkak, eta batez ere ostalaritzak gaur egun bikaintasuna babesteko internazionalki egin behar duen lana xehetasunez aztertu zituen. Gainera, hizketaldira bertaratu ziren profesionalak iritzia elkarbanatzera animatu zituen.

Lan egiteko beharra eta sektoreko profesionalen duintze zereginak uztartzeko, hauen etengabeko prestakuntza eta talentuaren kudeaketa (bakoitzarena zein besteena), izan ziren sakontasunez eztabaidatutako gaiak enplegu foro honetan.

# Txatxutegi tabernak 50 urte bete ditu

**MEÑDE ERDIA PASA DA HERNANIKO TXATXUTEGI TABERNAK** lehen aldiz atea zabaldu zuenetik. 1969 urtean izan zen, eta ordutik, Zikuñaga auzoan kokatutako negozio familiar honek publiko zabala asebetetzeko moduko eskaintza gastronomikoa du, eta giro lasaia eta atsegina izateagatik da ezaguna.

Jabeek "auzoko taberna" gisa definitzen dute establezimendua. Izan ere, inguruko poligonoetako langileak eta auzoko bizilagunak izan dira hasieratik tabernako bezero nagusiak. Betiko bezeroen fidelotasuna aintzat hartu eta saritzen dute Txatxutegiko nagusiek.

Tabernak 27 pertsonentzako lekua du, baita egun eguzkitsuetan garagardo bat



hartzeko aparta den terraza. Gosariak eskaintzeaz gain, errazioak, ogitartekoak eta plater konbinatuak ere badituzte. Menuan aukera handia izateagatik nabarmentzen da Txatxutegi,

baita duen ordutegi zabalarengatik, goizeko 5:00etan irekitzen baitu egunero.

Bezeroei ematen zaien tratu onari eta prezioari esker, leku aproposa da lagu-

nartean arratsalde atsegina pasatzeko edota menu goxo bat prezio onean dastatzeko.

**Helbidea:**  
**Zikuñaga Bailara, 38**  
**20120 Hernani**

## B Sabadell

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

# Cuenta Expansión Negocios Plus PRO

## Bonificamos su cuota de asociado

# 1 / 6

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

Banco de Sabadell, S.A. se encuentra adherido al Fondo Español de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito. La cantidad máxima garantizada actualmente por el mencionado fondo es de 100.000 euros por depositante.

**10%** + **0** + **TPV** + **Gratis**

de su cuota de asociado máximo 50 €/anuales.\*

comisiones de administración y mantenimiento.<sup>1</sup>

con condiciones preferentes

Servicio Kelvin Retail, información sobre el comportamiento de su negocio.<sup>2</sup>

**Llámenos al 900 500 170, identifíquese como miembro de su colectivo, organicemos una reunión y empecemos a trabajar.**

\* Abonamos el 10% de la cuota de asociado con un máximo de 50 euros por cuenta para cuotas domiciliadas en una cuenta de la gama Expansión, para nuevos clientes de captación. La bonificación se realizará un único año para las cuotas domiciliadas durante los 12 primeros meses, contando como primer mes el de la apertura de la cuenta. El pago se realizará en cuenta el mes siguiente de los 12 primeros meses.

1. Rentabilidad 0% TAE.

2. Contará con un servicio periódico de información actualizada sobre el comportamiento de su comercio, sus clientes y su sector, para ayudarle en la toma de decisiones.

Las excelentes condiciones mencionadas de la Cuenta Expansión Negocios Plus PRO se mantendrán mientras se cumpla el único requisito de ingresar un mínimo de 3.000 euros/mensuales (se excluyen los ingresos procedentes de cuentas abiertas en el grupo Banco Sabadell a nombre del mismo titular). Si al segundo mes no se cumplen estas condiciones, automáticamente la Cuenta Expansión Negocios Plus PRO pasará a ser una Cuenta Profesional. Oferta válida desde el 24/03/2019 hasta el 31/12/2019.

[bancosabadell.com](http://bancosabadell.com)



# La nueva Bretxa, más cerca

## LA BRETXA TENDRÁ UN CENTRO LOGÍSTICO DE ALTA TECNOLOGÍA

que revolucionará la carga y descarga de Donostia. Los trabajos están coordinados por la empresa Ahora, constituida por Begoña Collado y Emilio Martínez, ambos con dilatada trayectoria en empresas de alimentación y distribución de mercancía. El nuevo espacio, que verá la luz en el primer semestre de 2020, busca reducir la huella ambiental, disminuir los costes asociados al mantenimiento de stock para el hostelero y mejorar la eficiencia en los procesos de abastecimiento.

## ¿En qué momento se encuentran actualmente las obras?

Las obras van con retraso con respecto a lo inicialmente previsto, lo cual es comprensible teniendo en cuenta la complejidad de la rehabilitación y remodelación de un edificio de estas características, donde hay que proceder a derribos de interior, manteniendo fachadas que están un poco deterioradas y crear espacios para nuevos usos. La empresa adjudicataria nos entregará los locales en el primer trimestre del año que viene, pero de todos modos nosotros seguimos avanzando en paralelo. Nuestro proyecto de obra ya está visado en el Ayuntamiento, y tenemos desarrollados los layouts de los almacenes, que tendrán capacidad para aproximadamente 500 palets de mercancía a temperatura controlada (frío negativo y positivo).



Durante los últimos meses los responsables del proyecto han mantenido varias sesiones de trabajo con los hosteleros para recoger sus aportaciones al proyecto.

## Es una apuesta por una logística sostenible.

Es evidente que la movilidad está sufriendo una profunda transformación y redefinición con el objetivo de generar ecosistemas más eficientes y sostenibles, lo que además se puede conseguir gracias de forma competente, económica y segura gracias a las nuevas tecnologías.

Si se consigue integrar toda la información en tiempo real, lo que actualmente es tecnológicamente factible si bien aún existe reticencia a compartir información, se podrán compartir activos y trayectos, reduciendo significativamente la polución y emisiones, la congestión en las ciudades y los tiempos de entrega, mejorando la calidad de vida en nuestra ciudad. Es inevitable el avance hacia un mundo hiperconectado que en la logística posibilita muchas

oportunidades para acelerar las entregas, disminuir los costes y aumentar la seguridad. Lo que para mí me resulta una incógnita es el ritmo de implementación, si será una penetración muy disruptiva o más bien una adopción incremental.

## ¿Se puede hablar de plazos para la finalización de las obras?

Hablar de plazos, teniendo en cuenta que hasta ahora no se han cumplido los que contemplábamos, resulta un poco arriesgado. Así que voy a ser prudente y voy a cubrirme, pero en cualquier caso estaremos plenamente operativos entre la campaña de Semana Santa y verano del año que viene.

## ¿Qué aportará el nuevo espacio a la hostelería donostiarra y a la ciudad?

Nuestra intención y deseo es hacer accesible el producto alimentario a nuestros clientes, aportándoles rapidez, información, flexibilidad y seguridad, con una tecnología puntera, y así contribuir a una gastronomía diversa, singular e innovadora y un entorno sostenible. Queremos ayudar al hostelero a que siga explorando esa fórmula del éxito que tan bien sabe hacer como profesional, manteniendo el equilibrio entre tradición e innovación.

Nuestra voluntad es reducir la huella ambiental, disminuir los costes asociados al mantenimiento de stock para el hostelero y mejorar la eficiencia en los procesos de abastecimiento, avanzando paulatinamente hacia modelos de reaprovisionamientos sincronizados y pedidos inteligentes que descarguen de tareas repetitivas y de escaso valor.

**Tus clientes vivirán  
una experiencia única.**



[casinokursaal.com](http://casinokursaal.com)

C/ Mayor, nº1 · Donostia / San Sebastián · Tel.: 943 429 214

JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ, DIBERTIMENDU ETA JOSTAKETA ARDURATSUA GOMENDATZEN DIZUGU.  
DIVIÉRTETE JUGANDO, TE RECOMENDAMOS LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE.  
Prohibido el juego a menores de 18 años / Presentación DNI, Pasaporte / Pasaporte, NAN.





## El XIV Premio Café Baqué de Golf que organiza Hostelería Gipuzkoa será el 21 de octubre

**EL TORNEO DE GOLF QUE HOSTELERÍA GIPUZKOA** organiza todos los años para los hosteleros aficionados a este deporte tendrá lugar en la sede del Real Club de Golf de San Sebastian (Hondarribia) el próximo lunes

21 de octubre. El torneo, que una vez más contará con el patrocinio de Café Baqué, se desarrollará por parejas bajo la modalidad mejicana.

El torneo anual de golf premio Café Baqué es, des-

pués de trece ediciones, una cita obligada de los hosteleros amantes de este deporte y un día de hermandad entre los jugadores, y no jugadores, que se dan cita en el aperitivo y posterior almuerzo con el

que se suele cerrar la jornada deportiva matinal.

Las inscripciones al torneo están ya abiertas y si quieres apuntarte basta con llamar al **943 316 040** y preguntar por Ainara o Eneritz.

*Nos gusta la calle,*  
**NOS ENCANTA EL EXTERIOR**

*Tu publicidad en los autobuses de Donosti*



 **ExterionMedia**  
*Cerca de ti, estés donde estés*

Calle Portuetxe 51, Donostia · 679 925 263  
[www.exterionmedia.es](http://www.exterionmedia.es)

# Jan ezazu Behobia

**AZAROAREN 10EAN OSPATUKO DA BEHOBIA-SAN SEBASTIÁN** lasterketaren 55. edizioa. 30.000 korrikalari baino gehiagok hartuko dute parte bertan. Baina ez da soilik lasterketa bat, milaka atleten ilusioan, sentsazioetan eta esfortzuan errotutako sentimendua baizik, baita kirola ulertzen eta balioan jartzen duen lurralde baten harrera ere. Horregatik, Gipuzkoara etorriko diren pertsona guzti horiei gure kultura ezagutzera emango diegu, baita gure gastronomia ere.

Horretarako, Ostalaritza Elkarteak, Fortuna kirol elkar-tearekin batera eta Donostiako

Sustapenaren babesarekin, 'Jan ezazu Behobia' promozioa bultzatu du lasterketa indartu eta gastronomiarekin lotzeko helburuarekin, korrikalarietara eta haien familiarterako eta lagunek gure jatetxeetan jan dezaten.

Korrikalarietara haien dieta zaindu nahi dute lasterketaren egunean, baita bezperakotan ere. Hori dela eta promozioan parte hartu nahi duten Donostiako taberneak eta jatetxeek 'Korrikalariaren Menua' eskaini beharko dute ostira-lean, larunbatean eta igandean (azaroak 8, 9, eta 10). Hau da, korrikalarien beharretara

**CÓMETE la behobia**

¡ACÉRCATE A DISFRUTAR DE TU «MENÚ PARA ATLETAS»\* EN DIVERSOS ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS DE DONOSTIA!

CONSULTA LOS BARES Y RESTAURANTES PARTICIPANTES EN: [behobia-sansebastian.com](http://behobia-sansebastian.com) y [hosteleriagipuzkoa.com](http://hosteleriagipuzkoa.com)

Etor zaitetz zure "Korrikalariaren Menua" dastatzera Donostiako ostalaritza establezimendu ezberdinetan! Ezagutu zeintzuk diren promozioan parte hartzen duten taberna eta jatetxeak [behobia-sansebastian.com](http://behobia-sansebastian.com) eta [hosteleriagipuzkoa.com](http://hosteleriagipuzkoa.com) webguneetan.

Venez profiter de votre "Menu pour athlètes" dans différents établissements de restauration de Donostia! Consultez les bars et restaurants participants sur [behobia-sansebastian.com](http://behobia-sansebastian.com) et [hosteleriagipuzkoa.com](http://hosteleriagipuzkoa.com)

Come and enjoy a "Runners' Menu" in a variety of bars and restaurants from Donostia! Check the participating bars and restaurants at [behobia-sansebastian.com](http://behobia-sansebastian.com) and [hosteleriagipuzkoa.com](http://hosteleriagipuzkoa.com)

\* PROMOCIÓN VÁLIDA DE VIERNES 8 A DOMINGO 10 DE NOVIEMBRE EN COMIDAS Y CENAS

RECORTA TU TICKET! ZURE TIKETA MOZTU!

MENU PARA ATLETAS / MENU POUR ATHLETES / RUNNERS' MENU

egokitzen den menu berezi bat diseinatu eta eskaini beharko dute: proteinak, begetalak eta karbohidratoak jaso beharko dituen menua eta koiperik gabekoa. Menu horren gehieneko prezioa 30 eurokoa izango da, BEZ-a barne.

Korrikalarietara menu hau eskatu ahal izateko tiket bat erakutsi beharko dute.

Tiket hori korrikalari guztiei banatzen zaien aldizkarian aurkituko dute, eta ostiral eguerditik igande gauera arte erabili ahal izango dute bazkari edo afari bakar batean. Informazio gehiago lortzeko edo ekimenean izena emateko, **943 316 040** telefono zenbakira deitu eta Ane Ruizengatik galdetu.

## Gourmet Bag 2.0: Ostalaritzan elikagaien xahuketa murrizteko ekimena

**GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK**, Gipuzkoako Foru Aldundiaren Ingurumeneko departamentuaren eta Impact Hub Donostiaren lankidetzarekin, 'Gourmet Bag' 2.0 ekimena jarri du abian. Horren helburua da jatetxeetako bezeroak elikagaien xahuketaren arazoaz kontzientziaztea, ez direlako kontsumitzen jatetxeetan eskatzen diren elikagai guztiak. Horretarako, Gourmet Bag edo tuperrak emango zaizkie bezeroei, soberakinak etxera eramanez ahal izateko.

Gourmet Bag-ak ontzi ekologikoak dira, paper bir-

ziklatuarekin egindakoak, eta mikrouhinean sartzeko modukoak. Halaber, tuper horiek konpostagarriak eta erabat biodegradagarriak direnez, erabiltzaileek edukiontzi marroira bota ditzakete.

Iaz, Donostiako 12 establezimenduk hartu zuten parte egitasmoan, eta 1.635 Gourmet Bag banatu zituzten hiru hilabeteetan. Lehengo urteko arrakasta dela eta, bigarren edizio honetan, Gipuzkoara zabalduko da ekimena: zehazki, Arrasateko, Eibarko, Tolosako, Beasaingo eta Irungo 25 taberna eta jatetxeak banatuko dituz-



Ingurumen arloko diputatu Ignacio Asensio, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak idazkari Kino Martínez eta Impact Hub Donostiako gerente Xabier Arizmendi.

te mota honetako 3.125 ontzi.

Parte hartuko duten establezimenduetako arduradun eta zerbitzarietara zuzendutako tailerrak antolatuko dira

gainera, gai honen inguruan sentsibilizatu daitezten eta parte-hartze aktiboa izan dezaten elikagaien xahuketaren aurkako borrokan.

# Hostelería #PorElClima

Tu impulso  
mueve el mundo

Únete a Hostelería #PorElClima  
y actúa por un entorno mejor.

Además de dar visibilidad a tu trabajo  
contra el cambio climático, descubrirás  
nuevas formas de ahorrar en tu negocio  
y ser más sostenible.

Entra ahora y apúntate:  
[porelclima.es/hosteleria-porelclima](http://porelclima.es/hosteleria-porelclima)



Coca-Cola®

COMUNIDAD  
#POR  
EL  
CLIMA  
¿a qué esperas?





## Hemen da, bigarren urtez, Donostiako kaleko musika jaialdia

**LEHENENGO EDIZIOKO ARRAKAS-TAREN ONDOREN,** bigarren urtez, hemen da Donostia Buskers jaialdia, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarrekin antolatua, Donostiako Sustapenaren, Donostia Kulturaren, Coca Colaren, El Diario Vascoren, Los 40 irratiaren eta Rock Music dendaren babesarekin.

Donostiar udazkeneko kaleko musika ekitaldi nagusi gisa sendotzeko asmoarekin, honako bi helburuak betetzeko itzuli da jaialdia: batetik, Donostiako jardue-

ra ludiko-turistikoa Alde Zaharra-Zurriola zonetan pilatu beharrean hiriko beste auzoetara hurbiltzea, auzo guztietako ostalaritza-establezimenduetako terrazetan ekimenak sortuz. Eta, bestetik, kaleko musika hiritarrei gerturatzea, talentu berriak ezagutzera emateko.

Horrela, urriko zubian, hau da, urriaren 10etik 13ra, Gipuzkoako hogeitauko eta bakarlarik kontzertuak eskainiko dituzte Donostiako auzo guztietako ostalaritza-esta-

blezimenduetako terrazetan.

Musikaren munduko profesionalen osatuta egongo den epaimahai ofizial batek emanaldi horiek baloratuko ditu eta bost musikari aukeratuko ditu Donostiako Sustapenaren antolatzen duen Gabonetako Azokan burutuko den finalera pasatzeko.

### Sariak

Final horretan hiru sari banatuko dira. Lehenengo saria 1.200 eurokoa izango da eta epaimahai ofizialak aukera-

tuko du; bigarren sailkatuak, berriz, 800 euro jasoko ditu eta erabakia, kasu honetan ere, epaimahaiaren esku egongo da. Azkenik, Hostelería Gipuzkoa Saria ostalariek banatuko dute, eta 500 euro eskuratuko ditu irabazleak. Lehenengo eta bigarren sarien %50a Oiarzungo Rock Music dendan erabiltzeko txeki bat izango da.

Irailaren 6 eta 26 bitartean gauzatu da artisten izen-ematea. Adin nagusiko musikari gipuzkoarrek, bakar-

lari edo dueok, parte hartu ahal izan dute bi abesti bidaliz [www.donostiabuskersfestival.es](http://www.donostiabuskersfestival.es) webgunearen bitartez. Musikari dagokionez, edozein mota onartu da, terrazetan eskainiko diren kontzertuak formatu akustikoan izango diren arren. Izena eman duten artista guztien artean, epaimahai ofizialak 20 aukeratu ditu tabernetan jotzeko.

Terrazen fasean, hau da, urriaren 10etik 13ra bitar-

tean, epaimahaiak aukeratuak antolakuntzak erabakitako bi terrazetan eskainiko ditu kontzertuak, bi egun ezberdinetan. Orduetgia 19:30etik 21:30 arte izango da, igandean izan ezik (egun horretan 12.00etatik 16.00ak arte ospatuko dira).

Finalaren eguna ez dago zehaztuta, baina Donostiako Sustapenak antolatzen duen Gabonetako Azokan izango da.

## Carmen Machi recibe el premio Basque Country Gastronomiko

**LA ACTRIZ CARMEN MACHI RECIBIÓ EL PASADO 25 DE NOVIEMBRE**, en el marco del Festival de Cine de San Sebastián, el premio Basque Country Gastronomiko de manos de la consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco, Arantxa Tapia, que estuvo acompañada del director del Zinemaldia, Jose Luis Rebordinos y Kino Martínez, secretario de Hostelería Gipuzkoa. Este galardón supone un reconocimiento por su trayectoria, que además se entrega en el marco de un evento que pone en valor los productos locales.

Actriz de raza y formidable cómica, Camen Machi atesora una larga trayectoria tanto en televisión, donde alcanzó sus mayores cotas de popularidad, como en cine y en teatro. Su carrera cambió en el año 2000, cuando fue

reclutada para interpretar a la criada de Sole en 7 vidas para un único episodio. Su impacto fue tan enorme que acabó eclipsando al resto del reparto e incluso crearon un spin-off sobre su personaje. Pero también ha triunfado en el cine, como prueba su larga lista de títulos: Hable con ella, Lo mejor de mí, Los abrazos rotos, La mujer sin piano, Que se mueran los feos, Los amantes pasajeros o El bar, entre tantos otros. En 2015 logró el Goya como Mejor actriz de reparto gracias a su papel en Ocho apellidos vascos, aunque los reconocimientos no cesan, como este Basque Country Gastronomiko”.

El premio consiste en una comida en el restaurante Elkano de Getaria, una noche con desayuno en el hotel Room Mate Gorka, y una muestra

## TERRAZAS ELEGIDAS

DÍA	ESTABLECIMIENTO	HORA y ARTISTAS
JUEVES 10	Convent Garden	19:30 Leiblack / 20:30 Pablo Véliz
JUEVES 10	Baga Biga Faktoria	19:30 Yo y Ese/ 20:30 Xabier Crehuet
JUEVES 10	Labrit	19:30 Murgi / 20:30 The Last Waves
JUEVES 10	Adi	19:30 Sokartean
JUEVES 10	Ugari	19:30 Maddi Almazor/ 20:30 3ZUR
VIERNES 11	Victoria Café	19:30 Iker Gutierrez/20:30 Olaia Toral
VIERNES 11	Room Mate Gorka	19:30 Ane/ 20:30 Iker Gutierrez”
VIERNES 11	Pagadi	19:30 Ilargi / 20:30 Pérez-Rock”
VIERNES 11	Sport K	19:30 Bi Bemol / 20:30 3ZUR
VIERNES 11	Aterpe	19:30 María Martínez / 20:30 The last Waves
SABADO 12	Reloj Berri	19:30 Leiblack / 20:30 Lee Junior”
SABADO 12	Scanner	19:30 Ane / 20:30 Xabier Crehuet
SABADO 12	Txamarta	19:30 Bi Bemol / 20:30 Pablo Véliz
SABADO 12	Zinema Corner	19:30 María Martínez / 20:30 Murgi
DOMINGO 13	El Muro	12:00 Pérez-Rock / 13:00 Lee Junior
DOMINGO 13	Basque	12:00 Olaia Toral / 13:00 Maddi Almazor
DOMINGO 13	La Rebotika	12:00 Ilargi / 13:00 Taravento
DOMINGO 13	Abakando	12:00 Taravento / 13:00 Sokartean”
DOMINGO 13	Basotxiki	12:00 3ZUR / 13:00 Yo y Ese



La actriz Carmen Machi, posando con el premio 'Basque Country Gastronomiko' que promociona el producto de calidad y la gastronomía de Euskadi.

de productos como Queso con Denominación de Origen Idiazabal, Vino de Rioja Alavesa, Txakoli de Getaria, Sidra Natural de Euskadi o productos con el distintivo de calidad Eusko Label.

Arantxa Tapia ha puesto en valor toda la cadena agroalimentaria, ya que la calidad

de los productos es esencial para que los establecimientos proporcionen a sus clientes unos magníficos platos. Por ello, en el acto también estuvieron presentes diversos productores del sector agroalimentario y pudieron degustar sus productos elaborados por Bokado.

Disfruta todo el año  
de **los beneficios del MAR**  
en la mejor playa de Europa



Talaso  Talaso

Salud y Belleza  Osasuna eta Edertasuna

Restaurante y Terrazas  Jatetxea eta Terrazak

Gym  Gym



**La Perla**  
CENTRO TALASO-SPORT

Los beneficios del Mar  
Itsasoko Uraren Onurak

RESERVA ONLINE  RESTAURANTE-TALASO  
[www.la-perla.net/reservas](http://www.la-perla.net/reservas)

Tel.: 943 458 856  
[www.la-perla.net](http://www.la-perla.net)



# Los participantes del curso experto ya tienen su diploma



**EL PASADO 18 DE SEPTIEMBRE SE CELEBRÓ** el acto de entrega de diplomas del Curso Experto en Innovación y Gestión de establecimientos de restauración desarrollado a lo largo del curso 2018/2019 en las instalaciones de la asociación. Esta formación se ha desarrollado dentro del acuerdo de colaboración suscrito entre la dirección de turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa y Hostelería Gipuzkoa con el objetivo de mejorar la competitividad del sector hostelero del territorio. La entrega de diplomas estuvo presidida por Imanol Lasa Zeberio, diputado de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural; Iker Goiria Etxeberria, director de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa y nuestro presidente Mikel Ubarrecheda.

El curso ha obtenido unas excelentes valoraciones por parte de los 20 empresarios

de hostelería participantes en el mismo. Ha sido para ellos una grata experiencia y una oportunidad para conocer a otros hosteleros del territorio y crear así una red de contactos que favorezca el trabajo en común y el desarrollo conjunto del sector. Los contenidos del curso experto y el alto nivel de los ponentes participantes han permitido a los alumnos aprender nuevas técnicas para aplicar en sus negocios. Imanol Lasa remarcó en el acto de entrega que los participantes “apuestan por la excelencia y eso es bueno” para Gipuzkoa y para el conjunto del sector hostelero. Añadió que Gipuzkoa tiene “una manera de hacer y de ser” y eso “hay que ponerlo en valor trabajando en red”, como lo han hecho los asistentes a este curso experto. En la hostelería también se apuesta por la innovación y las técnicas

de hostelería participantes en el mismo. Ha sido para ellos una grata experiencia y una oportunidad para conocer a otros hosteleros del territorio y crear así una red de contactos que favorezca el trabajo en común y el desarrollo conjunto del sector. Los contenidos del curso experto y el alto nivel de los ponentes participantes han permitido a los alumnos aprender nuevas técnicas para aplicar en sus negocios. Imanol Lasa remarcó en el acto de entrega que los participantes “apuestan por la excelencia y eso es bueno” para Gipuzkoa y para el conjunto del sector hostelero. Añadió que Gipuzkoa tiene “una manera de hacer y de ser” y eso “hay que ponerlo en valor trabajando en red”, como lo han hecho los asistentes a este curso experto. En la hostelería también se apuesta por la innovación y las técnicas

de hostelería participantes en el mismo. Ha sido para ellos una grata experiencia y una oportunidad para conocer a otros hosteleros del territorio y crear así una red de contactos que favorezca el trabajo en común y el desarrollo conjunto del sector. Los contenidos del curso experto y el alto nivel de los ponentes participantes han permitido a los alumnos aprender nuevas técnicas para aplicar en sus negocios. Imanol Lasa remarcó en el acto de entrega que los participantes “apuestan por la excelencia y eso es bueno” para Gipuzkoa y para el conjunto del sector hostelero. Añadió que Gipuzkoa tiene “una manera de hacer y de ser” y eso “hay que ponerlo en valor trabajando en red”, como lo han hecho los asistentes a este curso experto. En la hostelería también se apuesta por la innovación y las técnicas

de hostelería participantes en el mismo. Ha sido para ellos una grata experiencia y una oportunidad para conocer a otros hosteleros del territorio y crear así una red de contactos que favorezca el trabajo en común y el desarrollo conjunto del sector. Los contenidos del curso experto y el alto nivel de los ponentes participantes han permitido a los alumnos aprender nuevas técnicas para aplicar en sus negocios. Imanol Lasa remarcó en el acto de entrega que los participantes “apuestan por la excelencia y eso es bueno” para Gipuzkoa y para el conjunto del sector hostelero. Añadió que Gipuzkoa tiene “una manera de hacer y de ser” y eso “hay que ponerlo en valor trabajando en red”, como lo han hecho los asistentes a este curso experto. En la hostelería también se apuesta por la innovación y las técnicas

## La experiencia de los participantes en el curso

**VARIOS PARTICIPANTES DEL “CURSO EXPERTO** en innovación y gestión de establecimientos de restauración” del programa Hobetzen, nos explican cómo ha sido su experiencia durante el curso y todo lo que han aprendido de ello.

**ALVARO PEREZ NERECAN**  
GRUPO ATARI (Donostia)



“Me ha parecido algo muy positivo compartir diferentes experiencias y opiniones con gente del mismo sector. Ha participado gente de toda la provincia, por lo que siempre aprendes algo de alguien. En una de las ponencias que tuvimos hablamos de la importancia de tener una oferta atractiva, ya que lo importante en nuestros locales son los clientes. Tienen que estar encantados, y para ello debemos tener una oferta que vaya rotando y que sea atractiva. Es algo muy importante y que he trasladado a todos los jefes de cocina. Deben estar atentos, tener una oferta que esté viva y no estancarse. Es un curso que recomiendo a todo el mundo que sea asociado o no. Es positivo venir aquí porque las ponencias son muy buenas y compartir cosas con otros hosteleros de Gipuzkoa es súper importante y positivo”.

**IBON LAUNDA  
LUJAMBIO  
19-90 GASTROTEKA  
(Arrasate/Ordizia/  
Tolosa)**



“Ikastaroa oso interesgarria izan da eta, gainera, taldean ostalari oso ezberdinak elkartu gara, baina guztiak ideia antzekoekin. Gauzak hobetzea zen guztion helburua, perfekzionatzea, eta horrek asko aberastu du taldea. Irakasleak ere, bakoitza bere arloan, oso onak izan dira. Asko ikasi dut, batez ere, marketing arloan, non ezagutza eskas nituen. Horrez gain, karta nola egituratu eta osatu ere ikasi dut. Ikastaroa ostalari guztiei gomendatuko nieke, baina gure sektorea oso nagia da horrelako kontuetan. Hemen bazau-de, zure negozioetik at egon behar duzu egun osoan, eta hori ez zaio inori gustatzen. Hala ere, guztiz gomendatzen dut egitea, oso aberasgarria baita”.

**DAVID VEGA  
GERMAN  
ARTESS (Donostia)**



“El curso es algo necesario no solo para hosteleros, sino también para empresarios en general, ya que te da una visión sobre nuestro oficio que no la ves si no sales de tu entorno. Además, el feedback con otros empresarios hace que nos enriquezcamos, ya que llevamos muchos años trabajando y tenemos experiencias muy distintas, por lo que compartirlas y expresarlas en voz alta ayuda a mejorar. Ha sido un curso muy intenso; por ejemplo, saber manejar las redes sociales o algo importante como son los escándalos nos hacen crecer. Antes lo sabías, pero mediante el curso hemos visto hasta qué límite se te puede ir el dinero si no lo llevas bien. Esto lo hemos visto en el programa “excell”, que es un arma estupenda si sabes cómo utilizarla. Aun así, lo importante es hacer un buen grupo de trabajo con los empleados. Recomendaría este curso no solo a los empresarios, sino también a los gerentes, a nuestras segundas espadas, que serán también empresarios en un futuro y son personas en nuestro equipo que tienen que estar bien preparadas”.



www.ganboa.com

*impresores  
por naturaleza*





## Hostelería Gipuzkoa estará presente en la *Smart Kitchen Summit*

**HOSTELERÍA GIPUZKOA ACUDIRÁ** de la mano de la Diputación Foral de Gipuzkoa a Smart Kitchen Summit, evento que se celebrará el 7 y 8 de octubre en Seattle (EE.UU.), junto con el Basque Culinary Center y el Cluster del Hogar de Euskadi, ACEDE, como parte de la estrategia LABe.

LABe es la estrategia de Gastronomía Digital de Gipuzkoa liderada por la Diputación Foral en el marco de Etorkizuna Eraikiz, iniciativa que pretende dar respuesta a los retos a los que se enfrenta el territorio en los próximos 10 años en colaboración con la sociedad, siendo la gastronomía uno de estos desafíos.

Además de contar con el apoyo institucional, en LABe participan los principales agentes económicos y educativos implicados en las cadenas de valor de la gastronomía guipuzcoana (Hostelería Gipuzkoa, BCC y ACEDE).

La delegación guipuzcoana que acudirá a la Smart Kitchen Summit en representación del ecosistema gastronómico del territorio estará encabezada por Ainhoa Aizpuru Murua, diputada de Proyectos Estratégicos del ente foral.

### **SKS 2019**

La Smart Kitchen Summit (SKS) es el evento líder en tecnología de alimentos de América del

Norte. En su quinto año, SKS reunirá a líderes de los ecosistemas de alimentos y cocina del mundo para descubrir nuevas tecnologías, explorar soluciones y modelos que funcionan y catalizar asociaciones y colaboraciones en toda la cadena de valor de los alimentos.

Durante dos días se sucederán charlas, coloquios y Master Sessions para tratar una variedad de temas relacionados con la innovación gastronómica en todas sus vertientes: entre otros, nuevas tendencias gastronómicas y nuevos modelos de negocio, tecnología de los alimentos o digitalización de los sistemas de cocinado. Estas estarán impartidas y di-

rigidas por expertos y gurús representando a las principales empresas y multinacionales del sector, como Samsung NEXT, Food Network, Walmart, BSH Appliances, IBM o Microsoft.

### **SKS como escaparate**

Al margen de la oportunidad que representa para Hostelería Gipuzkoa y sus socios en LABe acudir a la SKS para conocer de primera mano qué se está “cociendo” en el sector de la innovación gastronómica, su presencia tiene otro objetivo; que sirva de escaparate para dar a conocer al mercado mundial la singularidad y excelencia del ecosistema gastronómico guipuzcoano.

# Ofertas inmobiliarias



## Se alquila restaurante en Oiartzun de 140 m<sup>2</sup>

El restaurante se encuentra en perfecto estado, consta de tres amplios comedores, dos baños (ambos acondicionados para personas discapacitadas) y un baño con ducha para los empleados, almacén y acceso amplio por la parte de atrás para la entrada de los proveedores.

Tiene dos amplias terrazas una de ellas es totalmente exterior y la otra es cerrada con acristalamiento que permiten disfrutar de sus preciosas vistas.



## Se vende restaurante en funcionamiento en Lezo de 159 m<sup>2</sup>. Totalmente equipado.

Local ubicado a pie de calle y reformado hace tan solo dos años, se encuentra en perfecto estado.

Características a destacar: barra, almacén, certificado energético, fácil acceso y buena ubicación, alta puntuación y reseñas en los principales portales de Internet.



## Venta de local de 36 m<sup>2</sup> en Paseo de Heriz

Local ubicado a pie de calle, en buen estado, ideal para diferentes tipos de negocios.

Incluye: gran escaparate, persiana eléctrica, aire acondicionado, aseo, trastienda con armarios.



## Se vende local de 100 m<sup>2</sup> en Gros.

Se vende amplio local en la calle Segundo Izpizua en Gros con licencia de pub.

Ubicado a pie de calle, dos baños, barra, aire acondicionado, calefacción y salida de humos.

### Venta de local en Lasarte de 21 m<sup>2</sup>

Se vende local en Lasarte-Oria, zona centro, ubicado en la Calle Mayor, con entreplanta y baño. Zona muy comercial, rodeado de tiendas, entidades bancarias, bares...

El local tiene dos escaparates y le da el sol por las tardes, mide 21,50 m<sup>2</sup> y tiene un sótano de la misma medida (21,50 m<sup>2</sup>).

Paso continuo de peatones y tráfico. Alrededor existen diferentes zonas de aparcamiento y los servicios públicos (Transporte público a 2 minutos y Topo a 10 minutos)



### Venta de local comercial de 62 m<sup>2</sup> a pie de calle en Intxaurreondo.

Local comercial ubicado en la calle principal de Intxaurreondo, haciendo esquina.

Luminoso, en zona muy transitada, cercano a varios colegios, una parada de autobús y el topo.



### Se alquila local en Paseo los Mikeletes (trase-ra) en el Antiguo, Donostia - San Sebastián

El local está ubicado enfrente de la Plaza Alfonso XIII y tiene dos estancias (que podrían ser independientes). Además, tiene un espacio de 5 m<sup>2</sup> que puede ser usado como almacén u oficina, y un baño privado.

En sus alrededores tiene diferentes comercios, una ikastola, zona de juegos para los niños, bares, un frontón y cerca a varias paradas de autobús.

Existe posibilidad de alquiler de más metros.

### Se vende precioso y acogedor hotel en Olite

Ubicado en primera línea de la avenida principal de la villa de Olite, a 200 metros del casco histórico en la entrada norte de la localidad. Excelente estado.

Edificio hotelero singular de 750 m<sup>2</sup> vallado en piedra y forja, tres plantas, cinco garajes, ascensor, piscina, chimenea.



Para mayor información  
contactar con  
**INMOBILIARIA ITSASMENDI**  
TEL. 943 31 66 49  
FAX. 943 31 66 50  
inmobiliariaitsasmendi@gmail.com



# Prevención y Seguridad alimentaria



**Lan Arriskuen Prebentzio Zerbitzua**  
Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

**AKPKA sistema: Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisia**  
Sistema APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

Control de Alérgenos y Manipulador de Alimentos

943 21 53 64



ceiprevencion.net



SERVICIO de PREVENCIÓN

PREBENTZIO ZERBITZUA

# Bataplán cumple 40 años en la noche donostiarra

La mítica discoteca de San Sebastián celebra su 40 aniversario desde su creación en 1979

**BATAPLÁN DISCO ES UNA DE LAS DISCOTECAS MÁS EMBLEMÁTICAS** y exitosas de la ciudad donostiarra. Abrió sus puertas en 1979, y ahora, cumple 40 años de historia.

El club lo pusieron en marcha Tristán Montenegro y su mujer, Maite Sabadell, quien ya llevaba el negocio en la sangre debido a la trayectoria de sus padres. Un proyecto familiar que, a día de hoy, es dirigido por sus descendientes.

Allá por los años 70-80, ciudades como Londres o Nueva York vivían la noche y la música de una manera que todavía no había terminado de llegar a San Sebastián.

Arrancó siendo una pequeña sala en la antigua discoteca La Perla, en donde actuaron artistas como Raphael o Lola Flores. Posteriormente, pasó a ser una sala de bingo. Y, cuando este edificio ubicado en plena Bahía de la Concha fue reconstruido hace más de 25 años, la familia se hizo con este espacio para acercar la música a sus ciudadanos, hasta evolucionar a lo que hoy conocemos como Bataplán.

La familia hacía viajes regulares a ciudades como Madrid o París para comprar música en formato vinilo específicamente para la discoteca. Música que, en palabras de Tristán Montenegro (padre), "importaba".

A lo largo de estos 40 años,



el público ha disfrutado de conciertos de la mano de grupos como Maldita Nerea, La Oreja de Van Gogh, Zahara, La Unión o Morat. Además, claro está, de DJs de la categoría de David Guetta. Asimismo, estrellas internacionales del cine y la televisión como Charlize Theron, Angelica Houston, Benicio del Toro o John Travolta han pasado por la aclamada discoteca durante el Festival de cine de San Sebastián.

Bataplán ha logrado posicionarse como la discoteca de los donostiarra. Un lugar que ha visto y vivido un sinfín de historias y que, la familia, lleva con orgullo. Tanto es así, que en 2009 se le concedió el Premio Euskadi de Turismo debido al impulso que Bataplán



Fachada de la emblemática discoteca Bataplán.

dio a la difusión de la imagen guipuzkoana, dejándose ver en prensa rosa nacional e internacional. Un galardón que, a día de hoy, cuelga en las paredes del despacho de Tristán Montenegro.

Ahora, la sala celebra su aniversario por todo lo alto con tres fiestas y unos invitados de lujo: Chimo Bayo (en mayo), Michael Canitrot, Kurd Maverick y Lee Stark (en julio), y Bob Sinclar (en septiembre) como cierre del Festival de cine de San Sebastián.

## OTROS LOCALES HISTÓRICOS DE LA NOCHE DONOSTIARRA

### ERROTATXO

**EL PUB ERROTATXO** está ubicado en el barrio más añejo de la ciudad de San Sebastián: el Antiguo. Andrés y Jose Mari, dos hosteleros que hace 40 años decidieron fundar este local, hablan de él como un pub "de toda la vida" en el que terminas disfrutando de una copa tras haber salido a cenar por los alrededores.

El Errotatxo es uno de los pocos locales en los que se puede disfrutar de la música y el ocio nocturno en el barrio del Antiguo. Por ello, los dueños del local hacen especial hincapié en ofrecer música de todo tipo y para todas las edades. Aunque por las tardes se pueden escuchar canciones que son todo un clásico de los años 80, cuando cae la noche el pub se transforma para sentir las últimas canciones del momento.

Cuarenta años dan para mucho y, además de haber invertido en aparatos de música para adaptarse a los tiempos, en los últimos años, las paredes del Errotatxo han sido testigos de celebraciones de bodas y cumpleaños.

La seguridad, según cuentan Andrés y Jose Mari, es un factor clave en el que han invertido: "vienen muchas mujeres, y queremos que la gente se sienta segura".



### EL MURO

**EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO** fue firmado el 8 de septiembre de 1982 por los tres socios que dieron vida al que, hoy en día, es uno de los bares más míticos de Sagües: El Muro.

Exactamente 3 meses después, el bar quedó inaugurado al público por Francisco Javier, su hermano Piti, y la novia de este. Gente joven, trabajadora y con una ilusión tremenda por agradar, que tras tres años de dificultades nada más ponerse en marcha lograron crear una sociedad fuerte y sólida en la que volcar toda su energía. Hoy en día, el local es dirigido por Francisco Javier y su mujer, Mertxe.

El Muro, como tantos otros, fue una referencia de la noche donostiarra en una época en la que se podían encontrar de 25 a 30 personas en muchos de los bares de tamaño modesto que se transitaban. Concentraban sus esfuerzos en ofrecer buena música y, junto con el encanto de los dueños como anfitriones, consiguieron ser un referente a nivel de provincia. "Eran otros tiempos, y los que entonces vivimos la noche, jamás pensamos que llegaríamos

### POKHARA

**UBICADO JUNTO A LA CATEDRAL** del Buen Pastor, el Pokhara es uno de los bares más míticos de San Sebastián. Abrió sus puertas el 8 de febrero de 1983 como un bar en el que predominan los cafés, las copas y la buena música. Hay quien, visitando la ciudad, acude al bar con una misión en concreto: disfrutar de su famoso carajillo con nata.

El bar, que celebró sus 30 años de trayectoria en 2013, se ha convertido en un bar de referencia para muchos, que lo llegan a visitar incluso cuatro veces por día. Elena, una de las fundadoras del bar, recuerda el aniversario como un hito histórico en el que se juntaron clientes y amigos de toda la vida junto con los jóvenes asiduos de hoy en día.

El local se ha ido reinventando para ofrecer música actual con DJs locales cada viernes y sábado o la promoción de cerveza a 1 euro cada jueves. Además, hacen uso de productos ecológicos (mantequilla, leche, aceite, mermeladas, etc.) y repostería casera. Todo ello, manteniendo la esencia de cuando abrió allá por los años 80.

En 2015, cuando un terremoto sacudió Nepal, el Pokhara, que también es una ciudad nepalí, decidió colocar una hucha durante toda la semana con el fin de recaudar fondos para la causa. Además, se ofreció música en directo de manera solidaria durante el fin de semana. Las donaciones obtenidas fueron destinadas a escuelas nepalís.



al momento en el que la noche donostiarra prácticamente ha desaparecido", cuenta Francisco Javier.

En 1991 consiguieron dar la vuelta a una situación difícil propiciando colaboraciones con DJs y exposiciones que, hoy en día, siguen más vigentes que nunca.

Una terraza con vistas a la Zurriola y una de las mejores puestas de sol que se puedan ver hacen del bar un lugar de enclave. Ello, junto con las actuaciones musicales y las fiestas privadas, consolidan este local en Sagües.

## HOLLYWOOD

**EL HOLLYWOOD**, también conocido como "El Holly" entre los donostiarra, fue inaugurado el 4 de mayo de 1977 por Adolfo Pantigoso.

La idea del negocio surgió a raíz de una escapada a Pamplona que le inspiró para comenzar lo que hoy en día se conoce como el Disco-Pub Hollywood. Por aquel entonces no existían locales musicales en San Sebastián y la gente acudía a guateques. La apertura del pub supuso una revolución para que la gente pudiese disfrutar de la buena música y conocerse dejando la vergüenza a un lado. Adolfo, por su parte, viajaba a Francia los fines de semana a comprar música que sonaba en cadenas de radio internacionales y que todavía no había llegado a la ciudad.

Hoy en día siguen sonando canciones de los años 70 y 80, y aunque se ha convertido en un lugar más tranquilo en el que saborear sus 240 tipos de ginebra, sigue siendo el lugar de reunión de muchos.

Echando la vista atrás, recuerda con apego la sorpresa que vivió un donostiarra que reside en Chile cuando sus amigos le pagaron el vuelo a su pareja, y esta descendió las escaleras del local vestida de



novia con una canción de Sabina, dejando al hombre boquiabierto.

"El factor clave es que te hagan sentir como en casa. La música es importante, pero hay que tratar bien a la gente", dice Adolfo que, a pesar de estar medio jubilado, sigue acudiendo al pub cada noche.

Hay quien dice que el Hollywood es "la meca de los amantes de la buena música de siempre", un pub de referencia en Donostia al cual siguen acudiendo aquellos chavales que con 18 años empezaron a frecuentar el pub hace ya más de 40 años.

## TANIT



**EL TANIT ES UN BAR** de referencia, que abrió sus puertas en mayo de 1977 de la mano de Javi Ibarra, que tras el final de la dictadura decidió poner en marcha un bar de copas en el lugar donde existía una de aquellas llamadas "tienda de ultramarinos". Su objetivo era poner "buena música", sobre todo de rock, que en aquel entonces todavía no se escuchaba en la calle.

En aquel entonces solo existía un bar de parecidas características en Donostia, el Hollywood, y curiosamente ambos abrieron el mismo mes. Y ambos han llegado hasta nuestros días superando no pocas vicisitudes y años muy complicados.

El relevo de Javi lo tomó su hermana Yolanda Ibarra, quien desde muy pequeña ya trabajaba en el bar. Eran los años 80, y desde entonces Yoli, como la llaman sus clientes y amigos, ha logrado que el Tanit permaneciera abierto manteniendo toda su esencia.

Se queda con las relaciones labradas con la clientela a lo largo de los años, "que nos han dado muchas alegrías". También han pasado muchas dificultades, que le hacen ser "expectante" ante el futuro. "Ahora es todo más difícil, porque todo lo que ganas es para pagar impuestos, ya no es negocio", afirma. Con todo, se queda con los buenos momentos vividos y con el cariño de los clientes: "La gente nos quiere, nos hemos ganado un respeto".

## ALBOKA

**ALBOKAK 1978. URTEAN** ireki zituen ateak. Garai haietan, bi telebista kate zeuden eta entzuten genuen musika bakarra binilo garestietan iristen zitzaigun. Hori dela eta, jendea tabernetara gerturatzzen zen boladan zeuden kantak entzutera.

Urteak pasa ahala, aldaketa handiak egon dira. Gure establezimenduen izaera aldatu egin da, baita komunikatzeko dugun modua ere. Lehen, internetik eta mugikorrik ez zegoenean, pertsonen arteko harremanak tabernetan gauzatzzen ziren. Orain, ordea, sare sozialen bitartez. Alboka bezalako establezimenduak negozio bat baino gehiago ziren; bizitzeko modu bati lotutako txokoak, hain zuzen.

40 urte baino gehiagotan, historia eta istorio asko bizi izan dira bertan. Albokan orduak eta orduak pasatzen zituzten ikasleak guraso bihurtu dira dagoeneko, eta orain, haien seme-alabak dira bezero. Tabernak gure biografietan ezinbestekoak dira, milaka momentu bizi izan ditugulako hauetan. Eta Alboka, hain justu, pertsona askoren topalekua izan da urte askotan zehar, baita gaur egun ere.

Bidetik agertu diren oztopo eta zailtasunen gainera (obra amaiezinak, arautegi aldaketak...), tabernaren izaera mantentzen saiatu dira. Gainera, kontzertuak ere antolatzen dituzte bertan, tabernekin zuzeneko musikarekin duten erlazio historikoa mantentze aldera.

Bestalde, Jam Session izeneko saioak ere eskaintzen dituzte, ostegunero 20:00etatik aurrera, eta topaketa berezi horietan parte hartzerantz animatzen dute jendea, musika eta giro ederra sortzen baitira tabernan.



## DIONI'S

**EL DIONI'S BAR** (antes conocido como Candanchú) se inauguró el 25 de julio de 1975 por la familia Dioni encabezada por Manuel Dioni padre e hijo, y Rosario Fayos. Años después se incorporaron los hermanos, Pepe Dioni y Concha Dioni. Actualmente es gestionado por Manolo y Concha.

En 1979 llegó el primer cambio tras el fallecimiento de Manuel Dioni (padre). El local pasó de ser un bar con música ambiental a ser el segundo pub en la ciudad en utilizar discos para enmarcar la noche donostiarra.

Debido, en gran parte, a la escasa vida de la noche donostiarra, el pub se ha tenido que reinventar para que, además de ser accesible hasta la madrugada, se pueda acudir a él a partir de las 10 de la mañana y así disfrutar de sus desayunos y pintxos.

"No somos los mejores, solo diferentes. Tratamos a todo tipo de público y edades. Siempre ha sido un punto de referencia para la farándula en muchos eventos de la ciudad pero siendo nuestra base mirar al cliente de cada día", cuenta Manolo.

El local, al que apenas le queda un año para cumplir los 45 años, apuesta por el día a día. "Cambian las personas, pero no las formas". Y es que a pesar de haber vivido momentos duros, como



el fallecimiento de la gerente principal del local, Rosario Fayos, el proyecto sigue teniendo más vida que nunca. Artistas nacionales e internacionales pasan por este rincón de San Sebastián, y encuentran a su disposición, entre otras cosas, más de 50 tipos de cócteles.

### PINTXO SOLIDARIOAREN RUTA RUTA DEL PINTXO SOLIDARIO



**ETIOPIA**utopia  
FUNDACIÓN · FUNDAZIOA · TIKAL

Urriaren 21 - 27 octubre

Donostiako pintxoak are gozagoak dira.  
Los pintxos donostiarras saben aun mejor.

Erronda bat hartu nahi?  
¿Te apuntas a una ronda?

Proyectos  
redes

Benetazko  
proiektuak



## I. Ruta del Pintxo Solidario Donostia

**CON MOTIVO DEL X ANIVERSARIO DE LA FUNDACIÓN ETIOPIAUTOPIA**, durante la semana del 21 al 27 de octubre va a tener lugar la I Ruta del pintxo solidario Donostia, con el objetivo de lograr una mayor visibilización de la fundación. Cada bar de Donostia que se quiera unir a la causa tendrá que aportar un importe fijo en concepto de donación (150 euros) y tendrá que indicar qué pintxo de su establecimiento quiere resaltar como pintxo solidario ajustándose a la oferta pintxo + bebida = 3,5 euros.

La Fundación EtiopiaUtopia Fundazioa se encargará de la comunicación, y el hostelero podrá beneficiarse de la visibilidad que ofrece esta plataforma. Se elaborará un flyer con las fotografías que se tomarán al pintxo, presentado e indicando la ubicación del bar. También se señalará el pintxo solidario del propio bar en su barra con un cartel; se colocarán unas urnas para que los clientes puedan donar la voluntad durante esos días, informarse de los proyectos en activo y de la programación de la semana que tiene EtiopiaUtopia. Finalmente, entre los bares participantes y que expresen su interés realizaremos algunos conciertos, cuentacuentos y actuaciones de magia el sábado 26 de octubre.



# OPTIMIZA TU ESPACIO, OPTIMIZA TU INVERSIÓN

## OPTIMIZA TU ESPACIO

Optima es la solución perfecta cuando cuentas con espacio limitado en tu cocina. Con una profundidad de menos de 800 mm, encajará a la perfección en cualquier cocina pero con la misma potencia de cocinado y robustez que los hornos mixtos de mayor capacidad de la generación Advance.

## OPTIMIZA TU INVERSIÓN

Optima es la mejor opción para aquellos que buscan las características de un gran horno mixto pero a un precio más asequible y con un consumo de energía reducido.



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

FAGOR INDUSTRIAL S. COOP.  
Santolopetegi auzoa, 22  
20560 Oñati, Gipuzkoa (Spain)  
T. (+34) 943 71 80 30  
[info@fagorindustrial.com](mailto:info@fagorindustrial.com)



FAGOR INDUSTRIAL

# IV Edición de Gastro Donosti



**DESDE HOSTELERÍA GIPUZKOA** y en colaboración con Mahou San Miguel, San Sebastián Gastronomika, Diario Vasco, Eurotoques y Basque Culinary Center, organizamos un año más el evento "Gastro Donostia", de cara a promocionar y potenciar la actividad de Hostelería de los empresarios de este sector.

Gastro Donosti es un itinerario gastronómico, este año compuesto por 24 restaurantes, con una exclusiva oferta de menú maridado con cerveza. Entre el 30 de septiembre y el 13 de octubre, coincidiendo con la celebración del congreso San Sebastián Gastronomika, dichos establecimientos ofrecerán un menú cerrado de entre

25 y 40 euros (IVA incluido) acompañado por un tercio de San Miguel Magna.

La iniciativa ha estado abierta a todos los establecimientos socios ubicados en Donostia, que estén dados de alta en el Impuesto de Actividades Económicas, posean licencia de apertura, cumplan con todos los requisitos establecidos en la normativa vigente en materia de sanidad, higiene, limpieza y seguridad y que no tengan abierto ningún expediente de infracción urbanística. Además, todos los trabajadores de dichos establecimientos que atienden al público deberán contar con carnet de manipulador de alimentos.

Representantes de los establecimientos Asador Miralles, Aldanondo, Pasaleku, Soho, Kiki, Asador Txokolo y La Venta de Curro.

## ¿Qué requisitos debe cumplir el menú?

Cada establecimiento ha podido presentar un solo menú y tendrá dicho menú a disposición de los consumidores durante todo el evento en horario de comidas y cenas, de 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 24:00 horas, salvo el día de cierre del establecimiento, si lo hubiera.

El importe de los menús ofrecidos, incluido un Tercio de San Miguel Magna,

será de hasta 40 euros (IVA incluido) (PVP máximo recomendado). Ha sido el propio hostelero el encargado de elegir el precio del menú para su participación en el concurso.

Para la realización de dicho menú cada participante ha contado, si así lo deseaba, con la ayuda de un asesor gastronómico, que le aconsejará sobre el menú que mejor maride con su tipo de cocina y San Miguel.

## ACTO DE PRESENTACIÓN DE LA INICIATIVA



EL PASADO 30 DE SEPTIEMBRE SE REALIZÓ EL ACTO de presentación de esta IV edición en el Basque Culinary Center. Iñaki Garcia, de Mahou-San Miguel, agradeció a la asociación de hosteleros y a los establecimientos adheridos "su participación y generosidad", y explicó en que consiste el proyecto. Aprovechando el tirón de San Sebastian Gastronomika, han utilizado este evento para "impulsar la gastronomía de los locales de Donostia y darle al cliente una oportunidad para degustar 24 menús especialmente creados para maridar con cerveza".

Igor Arrasate, del establecimiento Soho, y Alfredo Escobar, de Kiki, dos de los establecimientos adheridos, han expresado que este evento "ayuda a los hosteleros a darse a conocer". Además, han preparado dos menús especialmente para maridarlos con diferentes cervezas durante la cena, desde las gamas más suaves de Mahou-San Miguel a las más fuertes.

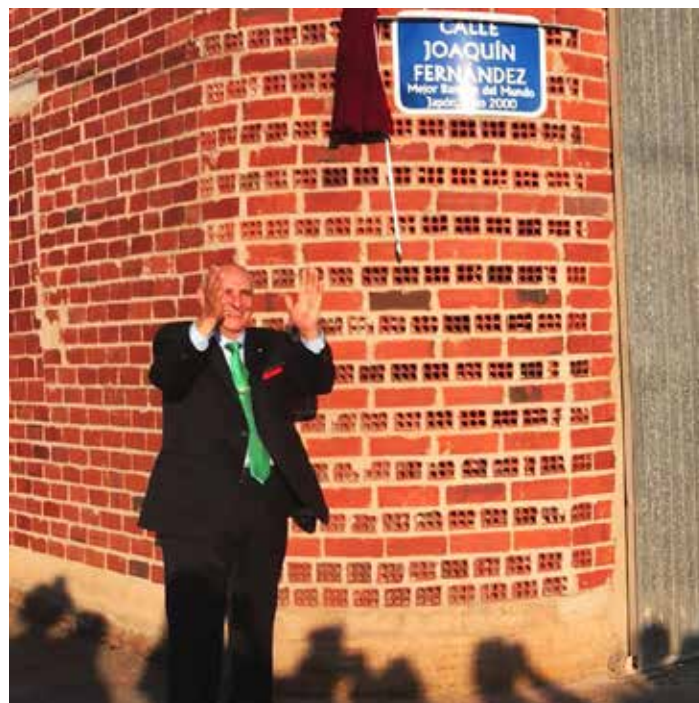
### Los establecimientos adheridos son los siguientes:

ABAKANDO	LA FÁBRICA
KIKI	UBARRECHENA
PESCAÍTO DE LA BAHÍA DE CADIZ	TABERNA ORHI MUNTO
REBOTIKA	BOULEVARD 9
DRINKA	BALUARTE
ASADOR MIRALLES	ALDAONDO
VENTA DEL CURRO	GATXUPA
PASALEKU	LABRIT
SOHO	MIL CATAS
ALUSTIZA	TXINDOKI
N.06	IÑIGO LAVADO
LA RAVIOLINA	

# Dickens en Zambroncinos

**LA JUNTA VECINAL DE ZAMBRONCINOS** del Páramo (León) ha dedicado una calle a Joaquín Rebollos, dueño del emblemático Dickens en Donostia, por su galardón que le reconoció como campeón del mundo en elaboración de Gin-tonic en el año 2000 en Japón. Para festejarlo, el pasado 4 de agosto celebraron un evento en el pueblo, donde se congregaron alrededor de 400 personas, que pudieron disfrutar de sus cócteles elaborados tanto para adultos como para niños. Precisamente, Rebollos denominó a uno de esos cocteles "Dickens en Zambroncinos". El pueblo se llenó de pancartas y se instalaron pantallas donde se pudo visionar un resumen de la vida del campeón del mundo.

Joaquín Rebollos empezó a trabajar con 14 años, y lleva una trayectoria profesional de 58 años en el mundo de la coctelería. Él está feliz, ya que fue una decisión unánime del pueblo. Como afirma el homenajeado, "es un premio emocionante y muy especial, ya que es un reconocimiento a toda una vida en el sector". Añade, además, que la coctelería "es una afición donde siempre estás investigando". Su trayectoria ha sido muy larga y echando la vista atrás nos comenta que "ha sido impresionante todo lo que se ha hecho, ya que se han elaborado cosas muy buenas y muy acertadas". Por todo ello, ha regentado media docena de bares en San Sebastián y ha sido reconocido como uno de los mejores cocteleros del mundo.





# Las ventajas de ser socio


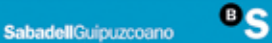








**SER SOCIO DE HOSTELERÍA GIPUZKOA SON TODO VENTAJAS.** Además de contar con las mejores condiciones del mercado en gestión fiscal y contable, gestión laboral y defensa jurídica, te ofrecemos el mejor servicio, y totalmente gratuito, en:

- 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 (Enerty Asesores Energéticos y 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.	Imanol Ugalde 943 41 81 14
	·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 676 804 743
	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
	15% de descuento en la limpieza de campanas de extracción de humos	687 422 381
	5% de descuento	
	20% de descuento en el tratamiento personalizado	943 84 50 60 (Donostia) 943 03 98 42 (Aretxabaleta)

# 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.



> HOGAR DEL JUBILADO GOIZ EGUZKI, Bar Rte.	HERNANI	> EL BULE, Cafetería	IRUN
> ANDEN DONOSTIA, Café Teatro	DONOSTIA	> HARRESI TABERNA	HERNANI
> ANDREKALE, Bar	HERNANI	> HOGAR DEL JUBILADO GAIZTARRO, Bar Rte.	DONOSTIA
> ASTELENA, Bar Rte.	TOLOSA	> IBAIALDE, Bar Rte.	DONOSTIA
> BALEA, Bar Rte	ORIO	> LUR JATETXEA, Bar Rte.	LEZO
> BIDAIA, Hotel	DONOSTIA	> M&M KOFFETEGIA, Cafetería	DONOSTIA
> CAFFE ETNA, Degustación de café	DONOSTIA	> MIKEL URIA JATETXEA	AZKOITIA
> CORTAZAR, Bar	DONOSTIA	> MIKEL, Bar Rte.	IRUN
> DICKEN'S, Bar	TOLOSA	> NAGAITZ, Kafetegia	AZPEITIA
> DONOSTIARRA TASKA, Restaurante	DONOSTIA	> TXIRIBOGA, Bar	USURBIL
> EKAITZ, Bar Rte.	ASTIGARRAGA	> TXITXARDIN	LASARTE ORIA
> EKI TABERNA JATETXEA	DONOSTIA		

## ANDÉN DONOSTIA, café teatro

### Dirección

> Calle M<sup>a</sup> Dolores Aguirre  
20012-Donostia  
Teléfono: 688 899 444

El Andén, café teatro situado en el barrio donostiarra de Egia, vuelve a abrir sus puertas totalmente renovado y con una inmejorable oferta de actividades para todos los gustos y edades. El club cuenta con una capacidad para 190-200 personas, en el que no solo se puede tomar unas copas, sino que también se puede disfrutar de clases de bailes latinos como el chachachá, el tango o la salsa.

Estas actividades se llevan a cabo durante los famosos 'miércoles sociales', nombre con el que han bautizado estas sesiones los propios responsables del establecimiento. Sin duda, el club ofrece un ambiente inmejorable para todos los amantes de la música y el baile.

El Andén también organiza conciertos en directo para todos los gustos y la opción de celebrar bodas, bautizos o despedidas.

Horario: Miércoles de 21:00h a 01:00, jueves de 23:00h a 03:30h y viernes de 23:30h a 06:30h.



## ANDREKALE, taberna

### Helbidea

> Andrekale kalea, 21  
20120-Hernani



Hernaniko alde zaharrean kokatzen den taberna berria da Andrekale. Ateak irailan ireki zituen, eta herriko gazte zein familiak elkartzen dira bertan. Pintxo hotz eta beroen aukera zabala du, eta mokadu tradizionalak nahiz berritzaileagoak dastatu daitezke, baita ogitartekoak eta errazioak ere. Arduradunen esanetan, badago ogitarteko bat bereziki arrakastatsua dena, saiheski erre eta tximitxurri saltsa dituen.

Gosari gazi zein gozoak ere zerbitzatzen dituzte goizeko 8:00etatik aurrera. Aukeren artean, ogi barietate ezberdinez egindako tostadak edo croissantak aurkitzen dira. Ordutegiari dagokionez, astean zehar, goizeko 8:00etatik arratsaldeko 15:00etara eta 18:00etatik 22:30era irekitzen dute. Asteburuan sukaldea zabalik egoten da gaueko 23:00ak arte.

## DONOSTIARRA TASKA, restaurante



### Dirección

> Calle Embeltran, nº 5  
20003-Donostia  
Teléfono: 620 459 480

La Taska Donostiarra, situada en pleno corazón de la parte vieja de la ciudad, sorprende gratamente desde el primer bocado gracias a su excelente materia prima. En un ambiente diferente y muy especial, este amplio establecimiento fusiona la tradición y la innovación en todos sus platos y pintxos.

En su carta se pueden degustar desde bocatas gourmet hasta ensaladas, ibéricos, ahumados o quesos seleccionados, entre muchos otros.

¿Su cocina? Una tentación diferente, antes de que existiese el fuego.



## HARRRESI, taberna

### Helbidea

> Kale Nagusia, 29  
20120-Hernani

Hernaniko plaza berrian kokatzen den taberna da Harresi. Oinezkoentzako gunean aurkitzen da, alde zaharretik gertu, eta itxura berritu eta dekorazio modernoa du. Terrazak 10 mahai ditu eta giro ezin hobea dago aste osoan zehar.

Establezimenduaren eskaintza gastronomikoan plater konbinatuak, ogitartekoak, errazioak eta pintxoak daude. Bezeroen artean ospe handia dute etxean egindako patata minak eta alioli saltsa daramatenak, baita txipiroi arrautzeztatuek ere.

Gosaltzeko aukera ere badago tabernan: tostadak, zukuak eta pintxoak zerbitzatzen dituzte dira.

Astean zehar, 8:00etatik 23:00etara dago zabalik; larunbatean, 10:00etatik 01:00ak arte, eta igandean, 11:00etatik 00:00etara.

## NAGAITZ, kafetegia



### Helbidea

> Loiolako Inazio Hiribidea, 73 • 20730-Azpeitia  
Telefona: 943 829 078

Nagaitz kafetegia Azpeitiko bizitegi-gune lasai batean aurkitzen da, Azpeitiaren eta Loiolako auzoaren artean, hain zuzen. Terraza zabala dauka establezimenduak, 15 mahairekin, non ingurune paregabeaz gozatzeko aukera dagoen. Erreka zein haurrentzako parkea ditu ondoan, hain justu. Hori dela eta, lagun artean zein familiarekin gosari eder batez edo poteoaz gozatzeko gune aproposa da. Barrualdea argia eta elegantea da, eskandinaviar dekorazioan oinarritua. Gainera, kristalera zabalak argitasun handia ematen dio lokalari.

Gosari eskaintzaren barne, eskaintza ederra dute: tostada gazi eta gozoak, laranja zuku naturala, opil eskaintza zabala, pintxo hotzak, etab.

Asteazkenetik, 7:00etatik 13:30era eta 15:00etatik 20:30era dago irekita.

Larunbatean, berriz, 7:30etatik 14:00etara; eta igandean, 8:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 20:30era.

## TXITXARDIN, restaurante

### Dirección

> Oria Etorbidea 12  
20160-Lasarte-Oria  
Teléfono: 943 046 297



El restaurante Txixardin, situado en Lasarte-Oria, es la primera apertura de la Casa Humada del chef donostiarra Sergio Humada. El establecimiento cuenta con un amplio bar y una terraza con entrada directa al parque de la zona. El local ofrece una carta de pintxos y raciones con productos de primera calidad. En la zona trasera del establecimiento, detrás de una gran cristalera, se encuentra el restaurante, cuya carta es un homenaje a la tierra y al mar, con una oferta gastronómica tradicional y golosa: productos a la parrilla, platos de temporada... Además, el Txixardin ofrece un menú ejecutivo de lunes a viernes. El espacio es ideal para comidas de empresa, familias, cuadrillas, parejas y otros eventos.

Horario: domingo, lunes y martes de 11:00h a 20h y miércoles, jueves, viernes y sábado de 11:00h a 23:00h.

## BALEA, bar restaurante



### Dirección

> Calle Antilla 5,  
20810 - Orio  
Teléfono: 943 841 620

El BALEA se encuentra en la playa de Orio, con unas preciosas vistas al mar y situado a escasos metros de la arena. Esta inmejorable localización hace que comer en el BALEA sea una experiencia de lujo. El local tiene una amplia terraza y un comedor para 100 comensales. Como no podría ser de otra forma, el BALEA está decorado al más puro estilo marinero. La oferta gastronómica del restaurante oriotarra cuenta con menú del día, menú de fin de semana y una gran variedad de platos combinados y hamburguesas. Además, a partir de las 10 horas el establecimiento ofrece desayunos por lo que el cliente puede disfrutar de las maravillosas vistas al mar cantábrico desde la mañana.

Horario: de lunes a jueves de 10:00h a 20:00h y viernes, sábado y domingo de 10:00h a 00:00h.

# tendencias

01

## LOLISTRAW: PAJITAS 100% COMESTIBLES Y SOSTENIBLES

Las pajitas comestibles están diseñadas para que no contaminen, ya que se confeccionan a partir de algas marinas que son 100% libres de plástico e hiper-compostables. El beneficio de utilizar algas para la creación de estas pajitas es que no requieren recursos de la tierra y son capaces de absorber CO2.

Tienen una caducidad aproximada de 24 meses y no necesariamente deben consumirse después de la bebida, ya que se descomponen como el resto de los alimentos. Además, si permanecen en el agua se disuelven en 24 horas.

Por ahora, los sabores en los que pueden encontrarse estas pajitas son: caramelo, mango o chocolate hechos con edulcorantes orgánicos, y sabores y colores derivados de frutas y verduras.



02

## BEREHALAKO KOPA-HOZKAILUA

GF1000 berehalako kopa-hozkailuak momentuan hozten ditu kopak eta edalontziak CO2-ari esker. Altzairu herdoilgaitzarekin egina dago eta edozein lekutan gorde daiteke ia tokirik hartzen ez duelako.

Gainera, gailuaren funtzionamenduak higieña hobetzen du, izozketaren bidez kopak esterilizatzen baitira. Oso kostu txikiari esker, zerbitzua hobetzen du eta mota guztietako edarientzat da egokia, ez baitu zaporerik gehitzen eta izotza ez baita desagiten.

Era berean, espazio eta azalera guztietara egokitzen da eta, eskuz erabiltzen denez, oso praktikoa, azkarra eta erabilerraza da.



03

## INNOVADOR CORTA-HORTALIZAS Y CUTTER

Con el nuevo corta-hortalizas y cutter de la firma Dynamic es posible cortar, picar o trocear fácilmente cualquier tipo de hortaliza en un tiempo récord.

Su diseño totalmente ergonómico posee unas características únicas que mejoran tanto las funcionalidades como el bienestar del usuario. Este corta-hortalizas es un producto especialmente versátil.

Sus 25 discos cortantes de acero inoxidable miden 225 mm diámetro, lo que permite cortar, picar o trocear más producto en menor tiempo. Además, más del 80% de los materiales con los que está fabricado este corta-hortalizas son totalmente reciclables.



04

## UMAPPI: JATETXEEI ZUZENDUTAKO ESKAERAK ONLINE EGITEKO PLATAFORMA

Umappi plataforma lainoan eskaerak burutzeko jatetxeei zuzendutako online tresna da. Bezeroek aplikazio bidez edo webgunearen bitartez eskaerak eta erreserbak egin ditzakete zerbitzu honek eskaintzen duen online kanalarekin.

Denbora errealeko teknologiak erabiltzen dira menua eta aplikazioaren bestelako ezaugarriak eguneratzeko. Horri esker, aginte-panelean egindako aldaketa bakoitza aplikazioan islatzen da berehala.

Umappirekin jatetxeek plataformaren eta bezeroen kontrola dute eta bezeroekin harreman zuzenean jarri daitezke eskaintzak, deskontuak eta promozioak eskaintzeko.



05

## ESTABLEES: MESAS CON SISTEMA ANTICOJEO

Las mesas esTablees son la solución definitiva a las mesas que cojean, gracias al sistema de estabilización que llevan incorporado.

Todos los modelos están pensados para los suelos más irregulares, como adoquines y demás pavimentos rústicos, favoreciendo su movilidad. Así, las mesas se ajustan automáticamente al suelo en pocos segundos tantas veces como se desplacen.

La firma ofrece a la hostelería una amplia gama de mesas "anticojeo" que se adaptan a todas las necesidades y estilos, perfectas para uso interior y exterior, y que incluso pueden adaptarse a un proyecto específico si así se requiere.



06

## ABRILLANTADOR SV2000: ACABADO PROFESIONAL EN COPAS Y VASOS

El modelo doble SV2000 de abrillantador de copas de Frucosol contiene unos rodillos de fibras naturales, flexibles y absorbentes para poder adaptarse a todo tipo de vasos y copas. Se caracteriza por sus reducidas dimensiones (59 x 32 x 49 cm) y por aportar un alto grado de higiene a la vajilla.

Con su uso, los costes de rotura de vasos y copas disminuyen notablemente, ya que el proceso de secado se realiza con aire caliente, por lo que no se genera ninguna fuerza extra que haga que se rompan.

Además, logra una producción de 400-500 piezas/hora con un resultado perfecto de secado y abrillantado, lo que proporciona una imagen de profesionalidad al establecimiento.



# QUIENES NOS VISITAN ESTÁN LEYENDO

# *tour* magazine

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

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



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

\* Descuento especial para los asociados.

**TOUR MAGAZINE**

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

UNA GAMA DE  
GRANDES CERVEZAS  
PARA LOS PALADARES  
MÁS INQUIETOS



CERVEZAS  
**SanMiguel**  
SINCE 1890



BIENVENIDOS  
CERVECEROS  
INQUIETOS