



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA **Nº51** INVIERNO 2020



WeekINN:

La innovación
gastronómica
fuera del plato

**Bi Bemol-ek irabazi
du II. Donostia
Buskers Festival-a**

**Estrategia LABe
de colaboración
intersectorial con
Sutantek**

MÁS QUE UN PUNTO DE VENTA

VENTA EN BARRA
Terminal Punto de Venta



COCINA
Gestión de pedidos de cocina



CONECTA CON TUS CLIENTES
Reservas y pedidos desde el móvil



DELIVERY
Recepción de pedidos y control de entregas en tiempo real



VENTA Y COBRO EN MESAS

Toma de pedidos con móvil o tablet y cobro con un PINPAD Bluetooth



GESTIÓN CENTRALIZADA
Productos, escandallos, precios, ofertas, compras, ventas, stock de varios establecimientos



SITTING

Lista de espera, reserva de mesas y aviso por SMS



CLIENTE 360
Promociones personalizadas, tiquet electrónico, encuestas de satisfacción y redes sociales



ESTADÍSTICAS
Información en tiempo real desde cualquier lugar y dispositivo



T-QUIOSK
Reduce colas y aumenta el tiquet promedio



CARTA ELECTRÓNICA
La carta con fotos, ingredientes y alérgenos en el móvil de tus clientes



GESTIÓN DE EFECTIVO
La caja siempre cuadra

Nuevo CashDro7



AsisMan
Sistemas de Gestión Integral

www.asisman.com
info@asisman.com

SOLUCIÓN GLOBAL PARA TU NEGOCIO

Cerca de ti: **GIPUZKOA - BIZKAIA - NAVARRA**
943 490 710 - 625 336 700 - 646 835 952

PLENO EMPLEO Y HOSTELERÍA

La política de inmigración alemana se relajará, y la nueva ley de inmigración para trabajadores cualificados, que entrará en vigor en la locomotora económica de Europa a partir del próximo mes de marzo, plantea flexibilizar los requisitos de entrada al país para trabajadores de todos los rincones del planeta. El objetivo último es captar los 1,4 millones de trabajadores cualificados que la economía alemana necesita para mantener sus niveles de actividad en un entorno laboral que roza el pleno empleo.

La audaz decisión representa un modelo a seguir por regiones del mundo con baja natalidad y situaciones cercanas al pleno empleo. La situación laboral en Gipuzkoa, sin llegar a los niveles de empleo de Alemania, alcanza cifras que rozan el 7% de paro, con algunas comarcas por debajo del 6%. Con un sector industrial potente, que supera el 25% de la actividad en el territorio y ofrece condiciones de trabajo que permiten una elevada conciliación social y familiar, el sector que representamos, el de la hostelería, apenas puede competir en el mercado de trabajo. Urge buscar fórmulas que abran nuestro mercado laboral a nuevos flujos de trabajadores: inmigrantes nacionales o extranjeros, a los que podamos acceder para resolver la apremiante escasez de mano de obra cualificada que en el ámbito hostelero y turístico existe en el conjunto del territorio guipuzcoano. Copiar de los que nos llevan años de ventaja en estas materias sería una buena solución para solventar un problema, el de la mano de obra cualificada, que hoy por hoy se ha convertido en el talón de Aquiles del sector hostelero.

ENPLEGU BETEA ETA OSTALARITZA

Alemaniano immigrazio politika erlaxatu egingo da, eta langile kualifikatuei zuzendutako immigrazio lege berriak, datorren martxotik aurrera Europan indarrean sartuko denak, munduko txoko guztietako langileak lurraldera sartzeko baldintzak malgutzea proposatzen du. Azken helburua ekonomia alemaniarak duen jarduera-maila, enplegu betetik gertu dagoena, mantentzeko behar diren 1,4 milioi langile kualifikatu biltzea da.

Erabaki ausart honek jaiotza-tasa baxua eta enplegu betea duten lurraldeek jarraitu beharreko eredia irudikatzen du. Gipuzkoako lan-egoera, Alemaniaren enplegu-mailara iritsi ez arren, ia % 7ko langabezia-tasatik gertu dago, eta eskualde batzuetan % 6 baino txikiagoa da zifra. Gizarte- eta familia-harremanen kontziliazio ona onartzen duten lan-baldintzak dituen industria-sektore indartsua daukagu, lurraldeko jardueraren % 25 sortzen duena; eta hortaz, horren aldean, ostalaritzak ezin du lan-merkatuan lehiatu. Premiazkoa da gure lan-merkatua langile fluxu berrietara zabaltzea; hau da, Espainiako edo atzerriko etorkinengana jo beharko genuke Gipuzkoako lurraldean ostalaritza eta turismo esparruetan dagoen eskulan kualifikatuaren gabeziari irtenbidea emateko. Gaur egun ostalaritza-sektorearen Akilesen orpoa bihurtu da eskulan kualifikatuaren arazoa, eta horri konponbidea emateko aukera ona izan daiteke gu baino aurreratua goak dauden herrialdeen eredia jarraitzea.

04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente

TE INTERESA SABER

- 07 > Erraza da
- 10 > Código Ético de Turismo
- 12 > Alianza estratégica de la Guía Michelin, TripAdvisor y EITenedor
- 14 > Implantación de TicketBAI
- 18 > Viaje de prospección de Hostelería Gipuzkoa a Bogotá

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 22 > Intercambio cultural y gastronómico entre Japón y el País Vasco
- 25 > Jornada de reflexión sobre IV y V Gama
- 27 > Segunda edición del Donostial Buskers Festival
- 33 > Premios al Turismo Vasco 2019
- 34 > Jornada formativa impartida por Iristrace, tSpoonLab y Atribus
- 35 > I Semana de la Hamburguesa

ACTUALIDAD

- 37 > Errealitate intelektuala
- 39 > Lehen Nazioarteko Sagardo Azoka

EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 46 > Nuevos asociados

TENDENCIAS

- 49 > 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

ANTE LA NOTICIA DEL ACUERDO ALCANZADO CON BRITISH AIRWAYS CITYFLYERS PARA OPERAR VUELOS DURANTE EL VERANO DE 2020, DESDE NUESTRO AEROPUERTO HASTA EL DE LONDON CITY, Y A PESAR DE LA POSICIÓN CRÍTICA QUE HEMOS MANTENIDO DURANTE MUCHO TIEMPO ANTE LOS ESCASOS RESULTADOS DE ORTZIBIA, DEBEMOS RECONOCER AHORA LA LABOR DE SU EQUIPO POR EL IMPORTANTE ÉXITO ALCANZADO.

Welcome Londres

Apenas unas horas antes de cerrar los contenidos de la presente revista de invierno, se nos informa desde la sociedad Ortzibia, creada para fomentar la actividad del aeropuerto de San Sebastián, del acuerdo alcanzado con British Airways Cityflyers para operar vuelos durante el verano de 2020, desde nuestro aeropuerto hasta el de London City, situado en pleno centro de la ciudad de Londres. La noticia representa un balón de oxígeno para el conjunto del territorio, y para el sector turístico que representamos, por muchos motivos que trataré de explicar aquí. La posición crítica que hemos mantenido durante mucho tiempo ante los escasos resultados de la citada sociedad de promoción aeroportuaria no es óbice para reconocer ahora la labor del equipo de Ortzibia por el importante éxito alcanzado.

Estamos ante una muy buena noticia, en definitiva, que debemos analizar desde distintos ámbitos. El primero, el del reconocimiento de la operatividad de la infraestructura. Se disipan las dudas al respecto ya que, por primera vez en mucho tiempo, es un operador aéreo extranjero el que inicia una ruta desde Hondarribia. Se recupera así la naturaleza internacional de nuestro aeropuerto que, en los últimos años y salvo vuelos privados, trabajaba únicamente con líneas aéreas nacionales: Iberia, Vueling y Air Nostrum. Además, el nuevo operador aéreo anuncia que, si la experiencia es positiva, mantendrá su compromiso con el aeropuerto de Hondarribia también en el ejercicio 2021. La apuesta de British Airways Cityflyers debería servir de ejemplo y abrir el camino a otros operadores internacionales de rutas de alcance medio.

El segundo ámbito de análisis es el turístico y, también aquí, las consecuencias de la nueva ruta son tremendamente positivas. Reino Unido es el cuarto país emisor de turistas hacia territorio guipuzcoano, detrás de España, Francia y Estados Unidos. Contar con una conexión directa con Londres no hará sino fortalecer esta posición y aumentarla, habida cuenta del atractivo que nuestro territorio tiene ante el público británico, fundamentalmente en materia gastronómica. Sobre el efecto que la nueva ruta aérea tendrá en el turismo, es interesante señalar que en el estudio Urbantur 2016, realizado por Exceltur y que analiza la competitividad de los destinos turísticos urbanos del estado, nuestra ciudad se ve penalizada de manera reiterada en materia de conexiones de transporte, tanto aéreas como por ferrocarril. Ante un tren de alta velocidad que acumula atraso tras atraso en su llegada a la ciudad; ganar terreno en el ámbito aéreo reforzará nuestra competitividad como destino, permitirá abrirnos a nuevos mercados a través de Londres y facilitará la desestacionalización de la actividad turística. Quienes lideramos el sector turístico en el territorio confiamos en la capacidad de atracción del mismo y prevemos la consolidación de la ruta. Ya ocurrió hace siete años con Vueling y su apuesta inicial de ruta con Barcelona. Una ruta ya consolidada y con porcentajes de ocupación muy positivos.

Por último, el tercer ámbito de reflexión tiene que ver con el estímulo que una noticia como esta representa para el maltrecho estado de ánimo de los agentes turísticos de Gipuzkoa, habida cuenta de las últimas decisiones tomadas en el territorio en mate-

ria de tasa turística. Podríamos concluir la semana con un salomónico “una de cal y otra de arena” en materia turística.

No quiero finalizar estas reflexiones sin recordar la importancia que las conexiones directas con grandes espacios urbanos de media distancia, tienen para luchar por la desestacionalización de la actividad turística de un destino. La conexión de Londres debería darnos confianza a todos los agentes de la cadena turística del territorio para exigir y luchar por alguna conexión más con ciudades como Milán, Hamburgo o Amsterdam. Disponer de estas conexiones directas abriría nuestro destino al turismo de fin de semana de estas regiones de Europa. Un turismo de estancia corta, de carácter urbanita, con un claro perfil gourmand y que, por lo general, se distribuye a lo largo de todo el año y no necesariamente en la temporada alta que caracteriza la actividad turística de nuestro territorio. Un tipo de turismo, en definitiva, que casa perfectamente con el perfil al que debemos aspirar y que se explicita en el Plan Director de turismo de la ciudad.

De nuevo reiteramos las gracias a Ortzibia y le animamos a luchar por una nueva ruta europea. El sector turístico de Gipuzkoa sabrá estar a la altura de un nuevo logro en este campo.



EL TERMÓMETRO



SUBEN

 **ortzibia**

Ortzibia

Por el anuncio hecho en torno a la apertura este verano de una nueva ruta Hondarribia-Londres por parte de la compañía British Airways Cityflyers y el compromiso de la citada aerolínea de mantener la ruta en 2021 en el caso de que la experiencia en 2020 sea positiva. Esta sección ha sido muy crítica con la inacción de Ortzibia durante muchos años y... rectificar es de sabios.



BAJAN



Thomas Cook

Thomas Cook

A principios del trimestre se producía la noticia de la quiebra del operador turístico británico, que ha provocado graves problemas en muchas zonas turísticas del Estado y pone en cuestión el modelo de negocio de los operadores turísticos tradicionales.

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

comunicacion@hosteleriagipuzkoa.com

Desde la Asociación estamos encantados de escucharte.

Oiharteko Euskal Sagardoa latan: erosotasuna helburu duen formatu berritzailea

2019. URTEAN SAGARDOA SALDU ETA KONTSUMITZEKO ERAN

aurrera-pauso handia eman zen Euskal Sagardoa latan merkaturatuz. Oiharte Sagardotegiko jabe diren Haritz Eguren eta Maite Retolazaren eskutik gure lurraldean hain garrantzitsua den Euskal Sagardoa kontsumitzeko bide berria ireki da. Horrela, latakoren lehena sagardoa Euskal Sagardoa izango da, %100 bertako sagarrez egina eta jatorri-deituraren kalitate berme zorrotzak betetzen dituena.

Halaber, kalitatezko sagardoa modu errazean eta edozein leku edo momentutan dastatzeko aukera ematen du latak, kortxorik kendu gabe, klik erraz batekin irekita. Horrez gain, botilak baino formatu txikiagoa duenez, 44zl hain zuzen ere, kopuru txikiagoa nahi duen bezeroarentzat ere egokia da, tabernarako, etxerako edo edozein momentuan kontsumitzeko.

Emandako aurrerapausoarekin oso pozik daude Zeraingo Oiharte Sagardotegiko bi jabeak. "Sektoreak aukera berriak behar ditu, eta kontsumitzaileak, erraztasunak. Kalitatea ere kontsumo bide errazekin lotzea interesgarri jotzen genuen, eta gure etxearen apustua argia da: Euskal Sagardoa jatorri-dei-

tura", azaltzen du Maite Retolazak.

Nola kontsumitu?

Sagardo hau dastatzeko orduan, bezeroak nahi duen moduan egin dezake. Zuzenean latak edan daiteke, baita kopan zein edalontzian zerbitzatu ere. "Mendi txangoa irudikatzen genuen guk, lagunartean edo familian. Kristalezko botila, kortxo-kentzeka... pisutsuak dira azkenean. Latak, beraz, aukera berriak emango dizkigu, eta nahi dugun lekuan kontsumitu ahal izango dugu gure produktua", adierazten du Retolazak.

Salmentari dagokionez, oraingoz zuzenekoa izango da, baina banaketa zein komertzializazio plana garatzen ari dira Zeraingo sagardotegiko jabeak Euskal Sagardoa latak ahalik eta pertsona kopuru handienari helarazi asmoz.



Oiharte Sagardotegiko jabeak, Haritz Eguren eta Maite Retolaza, Euskal Sagardoa latakaren aurkezpena.

Martxan da 'Erraza da' egitasmoaren bigarren fasea

ALDE ZAHARREKO OSTALARITZAN EUSKARAREN erabilera sustatzeko helburuarekin pasa den apirilean estreinatutako 'Erraza da' proiektuaren bigarren faseari hasiera eman zion Donostiako Udaleko Euskara Zerbitzuak abenduaren 9an. Egitasmo honek euskara baliatu nahi du Donostiako denda eta establezimenduetan eta bezeroari hizkuntza honen erabilera errazteko asmoz, lehenengo hitza euskaraz esateko gonbita egiten die langileei, 'Kaixo' edota 'Zer hartu nahi duzu?' bezalako harrerak eginez, adibidez.

Proiektuaren lehenengo fasean Alde Zaharreko 70 establezimenduk eta 209

pertsonek hartu zuten parte, eta bigarren etapa hau aurrekoaren jarraipena izango da. Hiru hilabeteko luzapena dauka fase bakoitzak eta parte-hartzaileek, egunean bi hitz edo esamolde ikastea lortuta, guztira 200 hitz edo esamolde barneratzeko aukera dute Udaleko Euskara Zerbitzuak sortutako hiztegi bati esker.

Joan zen hilabetearen hasitako ekimenaren bigarren etapa izanik, parte-hartzaile guztiek ezinbestekoa dute lehenengo fasea burutu izana. Halaber, egitasmoaren emaitza onak ziurtatzeko asmoz, partaide guztiek, hamabost egunean behin, galdetegi bana jasoko dute oso



erraz eta azkar erantzuten diren galderen bitartez ikasi-

takoaren jarraipena egiteko xedearekin.

Asamblea general extraordinaria para ampliación de la sede social

EL PASADO 3 DE DICIEMBRE, en segunda convocatoria, se desarrolló una Asamblea General Extraordinaria en la sede de la asociación al objeto de aprobar la constitución de garantías hipotecarias sobre los activos inmobiliarios de la asociación, con el fin de financiar las obras de ampliación y mejora que se desarrollarán en los próximos meses en la sede asociativa. La propuesta de la Junta Directiva de solicitar dos préstamos hipotecarios por importe de 150.000 euros cada uno de ellos a las entidades Kutxabank y Banco Santander, para cubrir dicha

financiación, fue aprobada por unanimidad de los asistentes.

Las obras que se acometerán a partir del mes de enero permitirán ampliar la sede asociativa y ganar cinco nuevos puestos de trabajo, además de habilitar un espacio adicional de uso como almacén y office de la Asociación. La buena situación patrimonial y operativa de la que goza Hostelería Gipuzkoa permitirá afrontar con garantía de éxito esta nueva ampliación de la sede corporativa.

La Asamblea General Extraordinaria permitió también



aprobar el reglamento interno que regula el sistema sancionador y de pérdida de condición de asociado, a las que ha-

cen referencia los estatutos de la Asociación, y que hasta la fecha no tenían un desarrollo normativo interno.

Estrategia LABe de colaboración intersectorial con Sutantek

LAS NECESIDADES DE LAS COCINAS PROFESIONALES cada vez son más variadas y sofisticadas debido a diferentes circunstancias: limitaciones de tiempo y espacio, falta de salidas de humos, y las exigencias de las normativas de seguridad y sanidad, entre otros factores.

Para tratar dichas necesidades y abordar posibles soluciones, el pasado 31 de octubre la sede de Hostelería Gipuzkoa acogió una jornada de trabajo entre las principales empresas guipuzcoanas manufactureras de equipamientos de cocción y empresarios hosteleros.

Dicha jornada se organizó en el contexto del convenio suscrito por Hostelería Gipuzkoa con la Diputación Foral de Gipuzkoa, dentro de la estrategia Gastronomía 4.0.

En representación de la industria manufacturera de sistemas de cocción de nuestro territorio en la jornada participaron representantes de las siguientes empresas: Alza, Centro Sterling, Copreci, Eika y Fagor Industrial.

A su vez, en representación del sector hostelero guipuzcoano estuvieron presentes responsables de los siguientes establecimientos o grupos hosteleros: Akelarre, Bokado Catering, Bully, Gandarias, Gastroleku, así como el consultor gastronómico Aitzol Zugasti.

La jornada estuvo dinamizada por Xabi Gorritxategi, coordinador de ACEDE, el Clúster del Hogar de Euskadi.



ARETXABALETAKO KOOPERATIBA honek 50 urte daramatza etxetresna elektrikoen osagarriak fabrikatzen.

DATUA: Munduko 300 milioi etxetresna elektrikok Copreci-ren osagarriak daramatzate.



ETXETRESNA ELEKTRIKOEN fabrikatzaileei osagarriak ematen dizkie kooperatiba honek; bereziki, bitrozera-mikako foku irradiatzaileak.

DATUA: 150 milioi unitate baino gehiago saldu dituzte 1995etik hona, munduko merkatuaren ia %40.



COPRECI, EIKA, EMBEGA, FAGOR ELECTRÓNICA, MATZ-ERREKA, ORKLI ETA TAJO enpresa taldeen I+D unitat eraginkortasunean enfasia egiten du, baita etxebizitzetan energia berriztagarriak ezartzearen alde apustu egin ere. Osagarri eta azpisistema horiek ezartzeko, CS Centro Stirling sozietate kooperatiboak hirugarren sektorerako eta industriarako aplikazio praktikoak ere gartzten ditu.



OSTALARITZA, SUKALDARITZA eta garbitegi sektoreentzat hornikuntza eta instalakuntza osoa egiten dute, eurek fabrikatutako produktu-sorta zabal eta berritzailea baliatuz.

DATUA: Fagor Industrial ONNERA Group enpresa-taldearen barruan dago. Zortzi fabrika ditu munduan zehar kokatuta eta 2.000 langile baino gehiago.



ESKORIATZAKO ENPRESA honek zartagin eta eltzeak fabrikatzen ditu 1925. urtetik

DATUA: Bere produktuak bost kontinenteetako herrialde ezberdinetan komertzializatzen dira: Armenia, Belgika, Bosnia, Burkina Faso, Egipto, Arabiar Emirerria, Eslovakia, Eslovenia, Etiopia, Finlandia, Frantzia, Georgia, Hungaria, Maurizio Irla, Kuwait...

on egin



DECANO DE LA PRENSA GUIPUZCOANA www.diariovasco.com

EL DIARIO VASCO

V. REDES SOCIALES: UNA NUEVA FORMA DE CONOCERSE

LA REAL SOCIEDAD APUESTA POR LA CANTERA

Uno de cada dos guipuzcoanos, según las



Una apuesta por el turismo ético



EL DEPARTAMENTO DE TURISMO, COMERCIO Y CONSUMO DEL GOBIERNO VASCO ha puesto en marcha el Código Ético del Turismo de Euskadi, un documento que incorpora un catálogo de acciones y compromisos y tiene como objetivo que todos los agentes turísticos incorporen las responsabilidades sociales y la sostenibilidad medioambiental y económica en su práctica diaria. Para ello incorpora y adapta principios del código ético mundial que desarrolló la Organización Mundial del Turismo, así como los objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas.

En el desarrollo del Código Ético del Turismo de Euskadi se añaden las particularidades vascas y los elementos propios de nuestra cultura. En su desarrollo, el Departamento de Turismo ha contado con la colaboración

y aportaciones de agentes del sector turístico vasco, la Secretaria de Estado de Turismo y de la Organización Mundial del Turismo.

La consejera del Departamento de Turismo, Comercio y Consumo, Sonia Pérez Ezquerro, ha resaltado que el Código Ético del Turismo de Euskadi es "más que un compromiso, una llamada a la acción, la incorporación de una filosofía de trabajo transversal con otros sectores como el consumo, la cultura o el comercio". En su opinión, esta iniciativa propiciará una mejora general del sector, "y un turismo mejor conseguirá una sociedad mejor".

Con la adopción de este Código, y la firma por parte de los diferentes agentes, Euskadi incorpora a su empeño los derechos básicos de las personas turistas, el impulso de la elección de establecimientos sostenibles y

un compromiso de acciones concretas de información y de prevención tanto por parte del Departamento como por parte del sector.

Por su parte, los firmantes del Código Ético del Turismo de Euskadi se comprometen a respetar los derechos de las personas turistas, sus peculiaridades, formas de vida, gustos, expectativas, diversidad de creencias. A su vez, el Departamento de Turismo, Comercio y Consumo asume la misión de preservar la seguridad y la protección de las personas que nos visitan y sus bienes. Las personas turistas, asimismo, serán informadas y emplazadas para que respeten nuestras leyes, nuestra cultura y nuestros hábitos y usos sociales.

Asimismo, el documento hace especial incidencia en que las actividades relacionadas con el turismo respeten la igualdad de género, la in-

clusión y la tolerancia. La sostenibilidad medioambiental será protegida con acciones concretas; en especial con el impulso por parte de las administraciones y del sector de la desestacionalización y descentralización de los movimientos turísticos y con el fomento del ecoturismo y del turismo de naturaleza respetuoso con el patrimonio natural y los ecosistemas.

Los agentes turísticos asumen con la firma de este código una importante tarea de fomento del respeto y la preservación de la cultura, la tradición local y los elementos de patrimonio cultural, que irá unida a incentivos para que las comunidades locales se asocien con las actividades turísticas y reciban los beneficios económicos, sociales y culturales de las mismas, en especial el empleo.

Por último, y también como elemento clave, el Departamento adopta el compromiso para velar con herramientas, programas de ayuda y formación para seguir mejorando y que nuestro sector siga siendo en el futuro excelente y competitivo. Una apuesta que ya ha sido reconocida en diferentes foros e informes como el ranking Monitor, que destaca a Euskadi como la comunidad española más competitiva a nivel turístico.

Edari alkoholduak, tabako-produktuak eta nikotina aska dezaketen gailuak seinaleztatzeko arau berriak

JOAN DEN AZAROAN, EUSKO JAURLARITZAK, Osasun sailak proposatuta, alkoholaren, tabako-produktuen eta nikotina aska dezaketen gailuen inguruko seinaleztapena arautzen duen Dekretu berria onetsi zuen. Neurri horiek sustatu dira euskal herritarren banako eta taldeko osasuna eta ongizatea hobetzeko eta oso errotuta dauden baina osasunerako oso kaltegarriak diren erabilera eta ohituretan eragina izateko.

Gobernu Kontseiluak baliotzatutako Dekretuak mota horietako produktu eta gailuen informazio-kartelen ezaugarriak eta kokapena arautzen ditu. Horretarako, eredugarriak izan daitezkeen hainbat kartel-eredu ezartzen dira eta horiek, debekuez gain, osasun-oharrak jasotzen dituzte. Gainera, ikusgai dauden lekuetan jarri behar direla adierazten da ere.

Seinaleztapen mota desberdinak

Edari alkoholdunei dagokien kartela eraman beharko dutela dio. Adikzioen Legeak ezarritako debekuak, edari alkoholduak adingabeei saltzeko edo hornitzeko galarazpenak, leku jakin batzuetan saltzeko edo hornitzeko debekuak, edo leku zehatz batzuetan 20 gradutik gorako edariak saltzeko edo hornitzeko galarazpenak, besteak beste.

Tabakoa debekatuta dagoen eremuan, sarrean, ikusgai dagoen leku batean eta irakurtzeko moduko karaktereekin, erretzeko legeko debekuaren adierazpena duten kartelak jarri beharko dira.

Gainera, tabako-produktuak saltzea eta hornitzea baimenduta dagoen establezimenduetan, kartel adierazgarriak jarri behar dira, betiere 18 urtetik beherakoei tabakoa saltzeko debekua eta bere erabilerak osasunean eragiten dituen kalteak ohartarazten direlarik. Era berean, tabako-produktuak makina automatikoen bidez hornitzen edo saltzen direnean, makinaren aurreko azalera datu horiek modu argi eta erraz ikusteko moduan adierazi behar dira.

Bestalde, azkenaldian hain famatuak diren nikotina aska dezaketen gailuak direla eta, kartelen bidez 18 urtetik beherakoei saltzeko debekuaren berri emateko betebeharra dago, baita zenbait lekutan kontsumitzeko dagoen debekuaren eta gelak edo antzekoak gaitzeko aukeraren berri ere.



Eredugarria izan daitezkeen kartel mota bat.

La Guía Michelin, Tripadvisor y ElTenedor se unen

LA GUÍA MICHELIN, TRIPADVISOR Y ELTENEDOR se unen para ofrecer a los comensales nuevas maneras de encontrar la mejor experiencia gastronómica y facilitar el acceso a una mayor variedad de restaurantes de alta gama en todo el mundo.

Los 14.000 restaurantes seleccionados globalmente por los inspectores de la Guía Michelin quedarán claramente identificados con sus estrellas y sus distinciones. Además, cerca de 4.000 restaurantes de toda

Europa estarán disponibles próximamente en ElTenedor, así como en la plataforma digital de la Guía Michelin.

Durante casi 120 años, el compromiso de la Guía Michelin ha sido el de ser fuente de la mejor, más fiable y más independiente información sobre restaurantes, respetando siempre las tradiciones y gastronomías locales, para promocionar el trabajo de los chefs entre los comensales. Dada la objetiva naturaleza de los criterios utilizados por los inspectores

de Michelin, esta guía también ayuda a expandir la influencia de las tradiciones culinarias globales e incrementar el turismo.

En esta alianza, ElTenedor y Tripadvisor ofrecen a estos restaurantes una audiencia dispuesta a consumir. ElTenedor tiene 80.000 restaurantes disponibles en todo el mundo y más de 30 millones de visitas mensuales. Tripadvisor, por su parte, ayuda a más de 460 millones de viajeros al mes a organizar sus viajes.



Donostiako ekialdeko ekonomia suspertzeko laguntzak

GARAPEN EKONOMIKO, ENPLEGU ETA TURISMO JASANGARRIKO ZI-NEGOTZIAK, Ernesto Gascok, Donostiako Sustapenaren bitartez, hiriko ekialdeko -Altza, Intxaurren, Miracruz-Bidebieta eta Egi- auzoetako ekonomia suspertzeko laguntza programa bat jarri du martxan jardura ekonomiko eta komertziala, hiri-ehuna, enpresa berriak sortzea eta saltoki berriak irekitzea sustatzeko helburuarekin.

Laguntzak Donostiako Sustapenaren web orrialdearen bitartez eska daitezke, eta pertsona fisiko edo juridikoentzat, behe solairuan kokatutako es-



tablezimendu baten edo gehiagoren titularrak izan eta lokal horiek jardunean ditzutenentzat bideratuta daude. Establezimendu aktiboaren kasuan, berritze-lanen zenbatekoaren, higiezinaren eta makinariaren, eta ekipamendu teknologikoaren inbertsioaren %80 diruz la-

gunduko da, eta ekipamendu teknologikoaren kasuan 1.000€ jasoko dira gehienez. Halaber, aholkularitza teknologikoko gastuen %50era bitarte diruz lagunduko da, 500 euroko gehiengoarekin. Establezimendu berrien kasuan, aurreko laguntzez gain, enpresa berriaren lokalaren

alokairu-gastuaren %80 ere diruz lagunduko da, betiere gehienez 2.500€ jasoko direlarik.

Bi kasuetan, gehienezko laguntza 5.000€-koa izango da eta eskaerak aurkezteko epea irekita egongo da baliabide ekonomikoak (200.000€) agortu arte edota 2020ko urriaren 1ean deialdia ixten den arte. Diru-laguntza edo informazio gehiago jasotzeko **943 31 60 40** telefono zenbakira deitu eta bertan Julen Gargiatik galdetu behar da, edo bolsadetrabajo@hosteleria.gipuzkoa.com helbidera idazteko aukera ere badago.



luckia

Casino Kursaal

Invita a tus clientes a vivir una experiencia única.



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 / Pasaportea, NAN.

Jokatu Arduratsua
Juega Responsablemente



€18

Información sobre la implantación del TicketBAI

SEGÚN NOS HA HECHO LLEGAR EL DEPARTAMENTO DE HACIENDA Y FINANZAS de la Diputación Foral de Gipuzkoa, a continuación os explicamos todo sobre la implantación del TicketBAI

¿Qué es TicketBAI y por qué se implanta?

TicketBAI (en adelante TBAI) es un proyecto común de las tres Haciendas Forales y del Gobierno Vasco, cuyo objetivo es la implantación de una serie de obligaciones legales y técnicas, y que implicará que a partir de que entre en vigor, todas las personas físicas y jurídicas que ejercen actividad económica deberán utilizar un software de facturación que cumpla con los requisitos técnicos que se publiquen.

Los distintos programas de facturación se deberán adaptar para que se genere un fichero, con toda la información tributaria necesaria para el control de la actividad, justo antes de la expedición de cada factura. Una vez emitida la factura, el fichero se enviará de forma automática a cada Hacienda. En la factura, el cliente o la clienta podrán ver que se está utilizando TBAI ya que aparecerá un código especial y un QR con la información necesaria para poder comprobar que

TicketBAI es un proyecto común de las tres Haciendas Forales y del Gobierno Vasco, cuyo objetivo es la implantación de una serie de obligaciones legales y técnicas.

la factura está bien emitida. Asimismo, estas facturas se firman electrónicamente, lo que impide la manipulación o borrado de las mismas. Ello va a asegurar la autenticidad, integridad, trazabilidad e inviolabilidad de los registros informáticos.

¿Por qué se implanta TBAI? ¿Qué debe realizar el software o programa para cumplir TBAI?

Básicamente lo que TBAI hace es un encadenamiento de las facturas, que asimismo se firman electrónicamente, lo que impide la manipulación o borrado de las mismas. Ello va a asegurar la autenticidad, integridad, trazabilidad e inviolabilidad de los registros informáticos. En definitiva, que no se puedan manipular o borrar las facturas una vez emitidas.



Además, el programa generará la factura con todos los datos necesarios e incluirá dos nuevos campos, que simplemente serán la representación de los datos de la factura en otro formato: un código identificativo TBAI y un código QR.

¿Cuándo hay que remitir el archivo XML-TBAI y cumplir con la obligación de información?

En el caso de los contribuyentes guipuzcoanos, tan pronto se emita la factura, el programa remitirá el archivo XML-TBAI a la Hacienda Foral de Gipuzkoa, es decir, la remisión será online. Ello conllevará que debe tenerse acceso a internet.

¿A quiénes afecta el TBAI?

Esta nueva obligación va a afectar a todas las personas contribuyentes cuya inspección es competencia de las Haciendas Forales de la Comunidad Autónoma del País Vasco, ya sean personas físicas o personas jurídicas, que ejerzan actividades económicas.

¿Va a facilitar Hacienda el cumplimiento de esta obligación? ¿Va a desarrollar alguna aplicación?

Para facilitar el cumplimiento de esta nueva obligación, las personas contribuyentes que lo deseen podrán utilizar la sencilla y básica aplicación que se alojará en la web de la Hacienda Foral con la que los obligados tributarios podrán generar sus facturas, cumpliendo todos los requisitos; las podrán imprimir en papel o remitir a su clientela en formato electrónico.

Esta nueva obligación va a afectar a todas las personas contribuyentes cuya inspección es competencia de las Haciendas Forales de la Comunidad Autónoma del País Vasco, ya sean personas físicas o personas jurídicas, que ejerzan actividades económicas.



¿Qué hago si me afecta el TBAI y no voy a emplear la aplicación web facilitada por la Hacienda Foral?

Si decide no utilizar el servicio de la web de Hacienda, deberá contactar con su proveedor informático o con el proveedor de su dispositivo de ventas o preguntar a su departamento informático para que le preparen la actualización del software o le digan si su dispositivo actual es compatible con TBAI.

A partir de la entrada en vigor del sistema TBAI, todas las personas y entidades que expidan facturas deberán utilizar dispositivos tales como terminales punto de venta (TPV), ordenadores personales, máquinas de vending avanzadas, balanzas avanzadas, tabletas, teléfonos móviles y demás dispositivos que deberán implementar las regulaciones técnicas que se han definido.

Todos los dispositivos se deberán conectar a internet, por lo que es necesario tener acceso a la red.

¿La implantación implica algún coste?

Sí, la implantación puede implicar algún coste. El coste puede variar dependiendo de la situación previa del dispositivo tecnológico del contribuyente.

Para ayudar en la implantación, a partir de 2020, en la normativa se van a contemplar beneficios fiscales que incentiven las inversiones que se deban realizar.

¿Cuándo entra en vigor el TBAI?

La entrada en vigor en Gipuzkoa será el 1 de enero de 2021 y será progresiva, ya que se incorporarán durante los años 2021 y 2022 escalonadamente todos los sectores económicos en función de las actividades económicas que ejerzan.

Los distintos programas de facturación se deberán adaptar para que se genere un fichero, con toda la información tributaria necesaria para el control de la actividad, justo antes de la expedición de cada factura.

En el mes de enero de 2020 se hará público el calendario de implantación con los colectivos y las fechas en las que deben tener operativo el nuevo sistema.

Asimismo, a lo largo de 2020 se irá publicando la normativa que regula la nueva obligación del TBAI.

Cashlogy, pásate al comercio seguro con un partner de confianza

CASHLOGY ES UNA MÁQUINA DE COBRO INTELIGENTE que facilita el comercio seguro. Gracias a esta solución que comercializa Urkotronik ya hay un montón de establecimientos como bares, restaurantes o farmacias que están evitando descuadres de caja, extravío de dinero y pérdidas de tiempo. Carlos Abad, gerente de Urkotronik, nos explica las ventajas de esta herramienta.

¿Por qué Cashlogy?

Quienes ya han confiado en Cashlogy nos dicen que están consiguiendo ser más eficientes como negocio y dar un mejor servicio. Pero sobre todo, que están mucho más tranquilos.

¿Qué es importante para que un proyecto de este tipo funcione?

Encontrar un buen partner. En un proyecto de este tipo, la tecnología es solo una parte del éxito. Más importante aún es encontrar un partner que se comprometa "de verdad" con el cliente. Que se preocupe y nunca le falle. Y en eso no escatimamos: trasladándonos a casa del cliente cualquiera de los 365 días del año, formando a los trabajadores de nuestros clientes para que saquen todo el potencial a la herramienta, adaptándonos a los diferentes opciones de software...

¿Cómo empezó este proyecto?

Azkoyen, la empresa con la que llevamos 35 años traba-



jando, nos propuso un nuevo reto: lanzar al mercado esta máquina de cobro inteligente. Que viniera de nuestro principal proveedor nos daba seguridad, ya que el liderazgo

de Azkoyen en los medios de pago en el mercado estatal e internacional es innegable. Y por otro lado, nuestra experiencia en el servicio técnico de máquinas de tabaco

y vending nos daba todo el conocimiento necesario. Ya se sabe, si quieres ir rápido, lo mejor es ir solo. Pero para llegar lejos, lo mejor es ir en buena compañía.

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

Tel.: 943 458 856
www.la-perla.net





Mikel Ubarrechea y Kino Martínez con el rector Licenciado Rodrigo Ferreira y el equipo de dirección de la Fundación Universitaria San Mateo de Bogotá (Colombia).

PRESENCIA EN MADRID FUSIÓN BOGOTÁ

EL VIAJE DE PROSPECCIÓN REALIZADO a Perú y Colombia coincidió con el desarrollo de la primera edición del Congreso Madrid Fusión Bogotá que la Cámara de Comercio de dicha ciudad realiza con el apoyo técnico de la División de Gastronomía del grupo Vocento. Esta coincidencia permitió, tanto al presidente de Hostelería Gipuzkoa, Mikel Ubarrechea, como a su secretario general, Kino Martínez, asistir a la gala inaugural de dicho evento y a algunas de las interesantes ponencias que se desarrollaron a lo largo de los cuatro días de duración del evento. Entre ellas, cabe destacar la lección magistral impartida por Rubén Trincado (Mirador de Ulía) en torno a nuevos sistemas de conservación y maduración de carnes y pescados.

Hostelería Gipuzkoa establece acuerdos de colaboración con facultades de gastronomía de universidades latinoamericanas

DURANTE LA PRIMERA SEMANA DE NOVIEMBRE, el presidente y el secretario general de Hostelería Gipuzkoa, Mikel Ubarrechea y Kino Martínez, desarrollaron un viaje de prospección a Perú y Colombia con el objeto de contactar con diferentes facultades de gastronomía de ambos países. El viaje fue posible gracias al apoyo recibido por parte de BASQUETOUR y el objetivo de estos contactos fue establecer acuerdos de colaboración para ofrecer a los alumnos de último curso de dichos grados universitarios en Gastronomía la posibilidad de realizar sus prácticas formativas en restaurantes de excelencia asociados a Hostelería Gipuzkoa.

Un denso plan de visitas

El viaje permitió contactar con seis facultades de gastronomía,

de otras tantas universidades, en las ciudades de Lima, Bogotá y Medellín, para en primer lugar presentar nuestro territorio como destino gastronómico y formativo líder a nivel internacional, con unos niveles de excelencia e I+D en sus restaurantes óptimos para facilitar el proceso formativo de los estudiantes de dichos grados universitarios. Las Universidades visitadas fueron en concreto la de Ciencias Aplicadas (UCL) de Lima, la Universidad Uniagustiniana y la Fundación Universitaria San Mateo de Bogotá y las Universidades de Colegiatura, Luis Amigo y Pública de Antioquía de Medellín. Estas visitas de prospección se unen a los contactos que, con anterioridad, se han realizado en el mismo sentido con las facultades de gastronomía de la Woosong

University (Daejeon, Corea del Sur) y Anáhuac (México D.F.).

Los resultados de esta tarea de captación de talento en otras latitudes empiezan a dar sus frutos y para 2020, están ya confirmadas prácticas con 11 alumnos de cuatro facultades en nuestros restaurantes de excelencia, en estancias que van desde los tres hasta los seis meses y que representan una gran oportunidad de aprendizaje y de conocimiento de nuestra cultura gastronómica para los alumnos que intervienen en las mismas. Las prácticas formativas en los restaurantes se complementan con la participación de los *stagiers* seleccionados en el programa de acogida NONDIK ZATOZ? Un programa que desarrolla la asociación, en colaboración con BASQUETOUR, y que supone la realización de una serie de cua-

tro jornadas lúdico-formativas en torno a nuestros recursos gastronómicos, con todos los estudiantes de gastronomía de centros extranjeros que realizan prácticas en los restaurantes del territorio. El éxito de este programa de acogida en el año 2019, en el que participaron 19 alumnos de 11 países diferentes, ha animado a Hostelería Gipuzkoa y a BASQUETOUR a mantener la acción durante el ejercicio 2020.

Las visitas de prospección a facultades de gastronomía de universidades de prestigio continuaran a lo largo del año 2020. El objetivo último de esta acción es facilitar la captación de talento ajeno en nuestra gastronomía, abrir la misma a otras culturas y afianzar el liderazgo formativo de nuestro territorio en la élite gastronómica mundial.

Cursos de profesionalización sector hostelero



grupocei.net

Cursos GRATIS

OPERACIONES BASICAS DE COCINA

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD OFICIAL (HOTRO108)

Del 10/02/2020 al 21/07/2020

Lunes a Jueves de 09:00 a 12:00

Lugar: Zubiaurre 84, Villa Yeyette, DONOSTIA

OPERACIONES BASICAS RESTAURANTE Y BAR

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD OFICIAL (HOTRO208)

Del 10/02/2020 al 29/07/2020

Lunes, Miércoles y Viernes de 09:00 a 12:00

Lugar: Juan de la Cruz 2, bajo 2 - IRUN

GESTIÓN DEL BAR- CAFETERIA

Del 04/02/2020 al 20/04/2020

Martes y Jueves de 16:00 a 19:00

Lugar: Zubieta 54, bajo - DONOSTIA

IDIOMAS SEMIPRESENCIAL

Consulta días y horarios

Francés: inicio 24/02/2020

Inglés: inicio 04/03/2020

Información y reserva de plazas:

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



Formación 100% subvencionada por:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



Los cursos pertenecientes a este catálogo se realizarán en el marco de la convocatoria 2018 de ayudas económicas para la realización de la formación para el empleo de oferta dirigida a personas trabajadoras del estado, subvencionado por el Servicio Público de Empleo Estatal, y gestionado por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo.

Hostelería Gipuzkoa busca candidatos para adaptarse mejor a la demanda de sus asociados

DURANTE EL MES DE OCTUBRE, LA ASOCIACIÓN se ha acercado a varias ferias de empleo del territorio con el objetivo de recopilar curriculums para adaptarse mejor a la demanda de los asociados y completar la bolsa de trabajo con los mejores candidatos para el sector.

El responsable de la bolsa de trabajo de la asociación, Julen García, tuvo la oportunidad de conocer a los candidatos en persona y realizarles una entrevista para saber más de ellos y conocer sus preferencias.

Para iniciar la ronda, el 10 de octubre nos acercamos a Tolosa, a la feria organizada por Tolosa Garatzen que se celebró en el centro Lehiberri. Para continuar, el 21 y 22 de octubre, Hostelería Gipuzkoa estuvo presente en la Feria de Empleo y Formación Merkalan



que organizó Lanbide en el Palacio de Congresos Kursaal. Por último, para finalizar la recogida de curriculums, el 31 de octubre estuvimos presentes en Irún, en Ficoba exactamente, en la XXIV Semana del Em-

pleo organizada por Bidasoa Activa-Bidasoa Bizirik.

En total se recolectaron más de 150 curriculums para los diferentes puestos del sector hostelero. Actualmente, en nuestra base de datos tenemos

126 personas activas buscando empleo, por lo que si necesitas incorporar alguien en tu equipo, llama al **943 31 60 40** y pregunta por Julen García o escribe a bolsadetrabajo@hosteleriagipuzkoa.com



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

* Este indicador se refiere a la cuenta Promueve Negocios

1/6

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



PROMUEVE

PROFESIONALES LIBERALES, AUTÓNOMOS, NEGOCIOS

El apoyo que mueve su negocio

• Cuenta PROMUEVE Negocios

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

- Sin comisiones de mantenimiento ni de administración.
- Infomail gratuito.
- Ruralvía gratuito.
- Ingreso de cheques nacionales en euros gratuito.
- Emisión de cheques en euros gratuito.
- 30 transferencias individuales en euros gratuitas al trimestre.

Se cobrará una comisión de administración según tarifa por cada transferencia que supere el límite de 30 transferencias individuales trimestrales gratuitas. No son gratuitas las transferencias masivas realizadas a través de cuadernos.

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

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

• Crédito PROMUEVE Negocios

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

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

• TPV bonificado

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

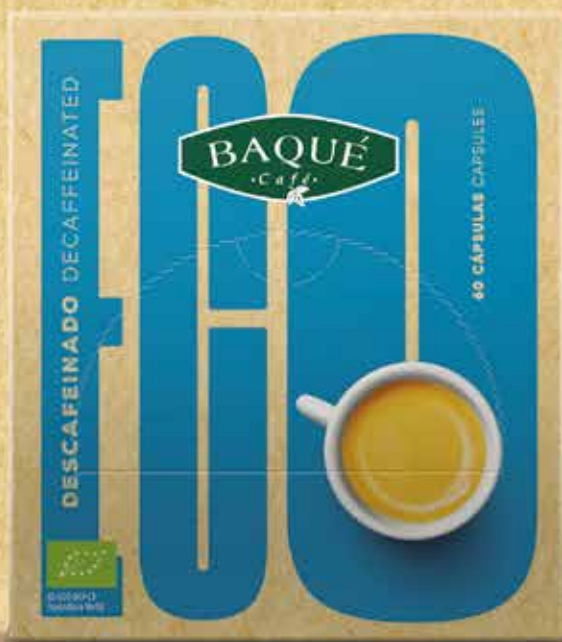


Blue Barista

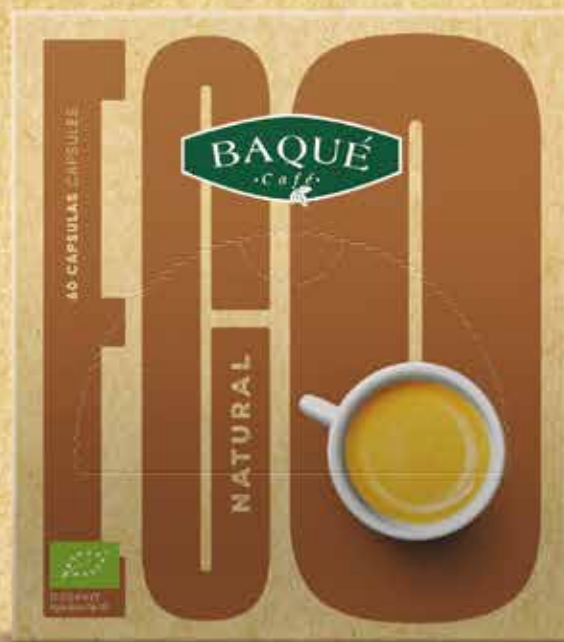
Ostalaritzarako kapsula eksklusibo berriak



Nuevas cápsulas exclusivas hostelería



Café equilibrado con notas a cacao y avellana de tueste 100% natural, elaborado con granos de América del Sur descafeinados mediante el proceso 100% natural Swiss Water.



Café clásico y equilibrado de tueste 100% natural, con cuerpo denso, sedoso y textura cremosa. Una taza con aroma intenso y notas a cacao.

baque.com

Intercambio cultural y gastronómico entre Japón y el País Vasco

EL PASADO 7 DE NOVIEMBRE, la Prefectura de Mie y Japan External Trade Organization (JETRO), junto con Hostelería de Gipuzkoa, organizaron un showroom con nueve empresas de alimentación y bebidas de la región nipona, en concreto Ginpo, Minami Sangyo, Kuki Sangyo, Maruei, Tsuji Oil Mills, Yamani Vinegar, Matsujiro Honey, Miyazaki Honten y Shimizu Seizaburo Shoten. El showroom fue liderado por el Eikei Suzuki, gobernador de la Prefectura de Mie, con la ayuda de su traductora.

Las firmas que participaron en el evento se presentaron individualmente, y los asistentes pudieron degustar el sake y los pintxos elaborados por el chef nipón Akira NakaYake, y tres de sus alumnos. También fueron protagonistas de la jornada productos tradicionales vascos como el txakoli y la sidra.

Entre los asistentes se encontraban Jon Zulaica, miembro de la junta directiva de Hostelería Gipuzkoa; Iker Zabaleta, responsable del Asador Aratz; el repostero Rafa Gorrotxategi y el empresario Tetsuya Tachibana.

Intercambio de culturas entre la Prefectura de Mie y el País Vasco

La visita a Euskadi del gobernador surge a raíz del acuerdo de colaboración firmado el pasado 24 de octubre de 2018 por el Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras



del Gobierno Vasco y la Gobernación de la Prefectura de Mie, con el propósito de estrechar lazos entre ambos territorios.

La Prefectura de Mie se encuentra en un lugar privilegiado de Japón, y muchos la consideran como

la cuna de la espiritualidad japonesa gracias al Santuario de Ise. Rodeada de mar y montañas, esta localidad cuenta una gran variedad de pescado y con tierras fértiles para la producción de alimentos. La Prefectura de Mie, al igual que el País

El gobernador Eikei Suzuki y Jon Zulaica, de Hostelería Gipuzkoa, con alumnos de la Escuela de Cocina de Mie (Japón)

Vasco, es innovadora en técnicas e instrumentos del sector gastronómico y ha evolucionado a lo largo de su historia ofreciendo a sus ciudadanos una vida más saludable y de mejor calidad.

En los últimos años, San Sebastián y su gastronomía han sido una fuente de inspiración para Japón. Tras visitar decenas de restaurantes del territorio vasco, la localidad de Taki tratará de reproducir la Parte Vieja de San Sebastián en un espacio de 10 hectáreas dedicado a la gastronomía, llamándolo 'Little San Sebastián'. Esta área gastronómica albergará seis bares basados en la cocina vasca, y el proyecto contará con la involucración de varios cocineros del País Vasco (Casa Urola, bar-restaurante Zazpi y asador Aratz).

El convenio económico y las similitudes entre ambos territorios han supuesto, además, una oportunidad para el intercambio de estudiantes entre la Ouka School de la Prefectura de Mie y el Basque Culinary Center de Donostia.

Xabier Zabaleta, cocinero y responsable del Asador Aratz

“El Asador Aratz, uno de los tres restaurantes vascos que asesora el proyecto ‘Little San Sebastián’

XABIER ZABALETA, COCINERO Y RESPONSABLE DEL ASADOR ARATZ, es uno de los participantes de una iniciativa sin precedentes, que busca trasladar a Japón la esencia de la Parte Vieja Donostiarra, incluyendo la construcción de un espacio gastronómico en el país nipón en el que se pueda conocer y disfrutar la cocina vasca.

¿Cuál es el papel del Asador Aratz en este proyecto?

Los responsables del proyecto visitaron Gipuzkoa y Vizcaya hace unos años, y se dedicaron a probar todo tipo de restaurantes de la gastronomía vasca: desde restaurantes tradicionales hasta restau-

rantes con estrellas Michelin. Y, a continuación, escogieron tres establecimientos para asesorar el proyecto: Casa Urola, Bar-Restaurante Zazpi y Asador Aratz.

Desde aquí estamos asesorando a los cocineros nipones para trasladar e implementar la cocina vasca en los bares y restaurantes de Taki (Japón).

¿Cómo se están llevando a cabo los preparativos?

Tras el acuerdo firmado el año pasado, varios chefs japoneses han pasado por nuestro asador. Han vivido nuestro día a día y han conocido nuestras recetas, nuestros platos, las formas de elaboración, etc.

para posteriormente trasladar y adaptar todos los conocimientos adquiridos a su gastronomía. Ahora, han venido otros cocineros para seguir aprendiendo y, posteriormente, seremos nosotros quienes visitemos Mie para ver cómo evoluciona el proyecto.

¿Qué supone para vosotros estar involucrados en una iniciativa de este nivel?

Para nosotros es un orgullo ser uno de los tres restaurantes seleccionados. Tenemos la responsabilidad de trasladar la imagen de nuestras tierras, de nuestra gastronomía. Es una aventura, y un reto.



Los japoneses son gente muy tradicional y muy respetuosa con el producto, son grandes amantes de la gastronomía, y eso hace que congeniar con ellos en un proyecto así sea muy fácil.



UNA GAMA DE
GRANDES CERVEZAS
PARA LOS PALADARES
MÁS INQUIETOS



CERVEZAS
SanMiguel
SINCE 1890



BIENVENIDOS
CERVECEROS
INQUIETOS

Jornada de reflexión sobre IV y V gama en la sede de Hostelería Gipuzkoa



DENTRO DE LA ESTRATEGIA LABE Y EN EL MARCO

de la colaboración que Hostelería Gipuzkoa lleva desarrollando en los últimos siete años con la Fundación HAZI y la viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, estos agentes están impulsando una serie de actividades que, entre otros objetivos, persiguen potenciar la identificación de nuevas demandas de los usuarios profesionales y soluciones dentro de la industria de la alimentación de Gipuzkoa.

La oferta del sector hostelero de Gipuzkoa se ha caracterizado siempre por su apuesta por la calidad en las materias primas y la producción "in situ" de sus propuestas culinarias. Esta es la realidad del día a día de la gran mayoría de nuestros establecimientos. No obstante, la llegada de nuevos públicos al sector y la irrupción de nuevas fórmulas de restauración, así como el aprovechamiento de los espacios y de la capa-

dad productiva instalada de los establecimientos hosteleros, aconsejan analizar nuevas fórmulas culinarias existentes en el mercado.

Entre estas nuevas fórmulas culinarias destaca el empleo de los productos de IV y V gama en el canal HORECA, como elemento complementario, o sustitutivo en ocasiones, de la actividad básica de producción en nuestras cocinas.

En este contexto, el 22 de octubre se celebró en la sede de Hostelería Gipuzkoa una jornada de reflexión en torno a los usos de los productos de IV y V gama en la hostelería de Gipuzkoa. El objetivo de la reunión era el intercambio de opiniones sobre la oferta del sector, las demandas de los establecimientos hosteleros y la posibilidad de establecer líneas estables de colaboración futura.

En esta jornada de reflexión estuvieron presentes las siguientes seis empresas guipuzcoanas fabricantes de

productos de IV y V gama: Ameztói, Gesalaga, Harakai KmO Baserria, Kaiku KmO, Lukan Gourmet y Xardeska.

En representación del sector hostelero asistieron representantes de diferentes subsectores, como Bokado Catering, Grupo Gastroleku, Ixo Grupo, Restaurante Balaute, Restaurante Gamón 14 o Restaurante Hotel K19.

Además de participar en una dinámica de análisis e intercambio de opiniones, todos los asistentes tuvieron la oportunidad de catar los productos de IV y V gama aportados por los productos presentes.

Tras el encuentro, todos los participantes coincidieron en apuntar que el ejercicio había resultado altamente positivo y formativo; e insistieron en la importancia de seguir trabajando conjuntamente tanto para profundizar en el nivel de conocimiento de los productos existentes, como para alinear la oferta y la demanda.

AMEZTOI



Empresa familiar vasca que desde 1994 hace una cocina de identidad, tanto en la vertiente emocional, como en la cultural y la profesional.

Gama de productos: Entrantes (croquetas gastronómicas, empanados, crujientes, entrantes fríos), primeros platos (sopas y cremas, pimientos rellenos, lasagnas, arroces, verduras en crema), segundos platos (carne, pescado), postres y bases de cocina.

GESALAGA



Empresa familiar fundada en Zarautz a finales de los 70. Con una red de carnicerías y ganadería de crianza propia ya posicionada, la familia inauguró en el año 2.000 el primer obrador, un espacio de 500m², con el que desarrollar su línea de cocinados y precocinados.

Gama de productos: croquetas, crepes, ensaladillas, lasagnas, pimientos rellenos, cremas, arroces, postres, etc.

HARAKAI KMO BASERRIA



Cooperativa que reúne a 300 ganaderos y 75 trabajadores que trabajan en la producción de carne de calidad certificada con el distintivo de calidad Euskal Okela.

Gama de productos: hamburguesas, lasaña, albóndigas, sukalki, redondo en salsa, cordero asado, etc.



KAIKU KMO



Empresa que elabora y comercializa productos lácteos a través de la constante innovación.

Gama de productos: se pueden encontrar productos sin lactosa, KMO, específicos para el colesterol y de origen vegetal. También distribuyen una diversidad de productos de V gama.



LUKAN GOURMET



En el año 2005 nace en la Parte Vieja de San Sebastián un proyecto enfocado a la elaboración y venta de V gama artesana y de calidad.

Gama de productos: salsas gourmet, conservas de pimientos rellenos y refrigerados (sopas y cremas, legumbres, arroces y pastas, ensaladas, pescados y carnes).

XARDESKA



Xardexka, bajo la marca Bost-gourmet, es una empresa dedicada a la elaboración y distribución de cocina V gama, tanto en el canal Horeca como en la gran distribución, comercializando platos preparados de calidad gourmet.

Gama de productos: primeros (ensaladilla, escalivada, menestra, pimientos asados/rellenos, pisto, alubias, lentejas, garbanzos, tallarines, tallarines, lasagna); y segundos, tanto de pescado (bacalao, chipirones, sopa de pescado, pastel de txangurro), como de carne (albóndigas, rabo, carrilleras).

Renovación del convenio entre Hostelería Gipuzkoa y Caja Rural de Navarra

EL PASADO 9 DE DICIEMBRE SE RENOVÓ EL CONVENIO de colaboración por un año entre la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa y Caja Rural de Navarra en nuestras instalaciones. El presidente de la asociación, Mikel Ubarrechena, y Fernando Soto, representante de la entidad financiera, firmaron el acuerdo que trae consigo mejoras para los asociados.

Para la asociación, se mantienen las condiciones a pesar del momento por el que está atravesando el sector como consecuencia de la situación de bajos tipos de

interés, aspecto que afecta de manera notable a la reducción de márgenes.

Por otro lado, se mantienen para los asociados las condiciones para las diferentes líneas de financiación y las condiciones para el cobro de tarjetas a través del TPV.

Como novedad, se mejora el Programa Promueve para dar respuesta a las necesidades de los autónomos, profesionales liberales y negocios. Dicha cuenta ahorra las comisiones en el mantenimiento de cuenta, transferencias, ingresos de cheques y emisiones de talonario.



Fernando Soto, del departamento de Convenios de Caja Rural de Navarra junto al presidente de Hostelería Gipuzkoa, Mikel Ubarrechena.

Bi Bemol y María Martínez, triunfadores en el II Donostia Buskers Festival



EL 5 DE DICIEMBRE, LA SEGUNDA EDICIÓN DEL DONOSTIA BUSKERS FESTIVAL celebró su gran final en un marco incomparable como es el Mercado de Navidad de Donostia, situado en el Paseo del Urumea. Organizado por la Asociación de Empresarios de Hostelería Gipuzkoa en colaboración con Fomento de San Sebastián, Donostia Kultura, Coca Cola, El Diario Vasco, Los 40 y la tienda Rock Music, se trata de un festival que nació con dos objetivos; por un lado, el de expandir la actividad lúdico-turística de la Parte Vieja-Zurriola al resto de barrios de la ciudad y, por otro, acercar la música callejera a todos los ciudadanos para dar a conocer nuevos talentos.

Fueron cinco los dúos y solistas guipuzcoanos que tuvieron la oportunidad de participar, tras ser elegidos por un jurado oficial compuesto por profesionales del mundo de la música en una fase anterior, en la gala final en la que se proclamó a los dos grandes vencedores del festival.

Los cinco participantes que optaron al premio fueron el dúo femenino de voz y piano Bi Bemol y los cuatro solistas de voz y guitarra Iker Gutierrez, Filipe Court, María Martínez y Olaia Toral, que tuvieron la oportunidad de sorprender a todos los asistentes con la interpretación de tres temas.

Los premiados

Tras observar y valorar todas

las actuaciones, el jurado oficial del concurso, compuesto por grandes profesionales del sector, dio a conocer el nombre de los dos finalistas premiados. El Primer Premio Oficial fue a parar a manos del dúo femenino Bi Bemol, que ganó 1.200€, mientras que el Segundo Premio Oficial recayó en María Martínez, que recibió una dotación de 800€. Una cuantía total de la que, en ambos casos, el 50% corresponde a un cheque regalo que los premiados deben hacer efectivo en la tienda Rock Music de Oiartzun. Por su parte, Iker Gutiérrez obtuvo el premio Hostelería Gipuzkoa Saria, de 500€, que deciden los hosteleros participantes en la primera fase de terrazas con sus votos.

II. DONOSTIA BUSKERS FESTIVAL

**GUTXIKA
GARRANTZIA
HARTZEN DOAN
JAIALDIA**

IAZKOA DONOSTIA BUSKERS FESTIVAL-AREN bigarren edizioa izan zen, eta nabari da ekitaldi honek geroz eta garrantzia handiagoa duela gure lurraldean abeslari gisa beren ibilbidea hasten ari diren gazteen artean. Kaleko musika hiritarrei hurbiltzea eta jarduera hiriko beste auzoetara zabaltzea du helburu ekimenak, talentu berriak ezagutarazteko asmoz. Nabarmentzekoak dira bai aurten aurkeztu diren abeslari kopurua eta bai partaideek erakutsi duten maila altua. Bestalde, eskertzekoa da ere Donostiako ostalariek ekitaldi honi ematen dioten babes garrantzitsua, beren establezimenduetako terrazak lagatzen baituzte partaideek kontzertuak egin ditzaten.

Amaia Michelena y Edurne Saizar, Bi Bemol

“Que reconozcan el trabajo realizado es muy gratificante”

EL DÚO OIARTZUARRA BI BEMOL, compuesto por Amaia Michelena y Edurne Saizar, se proclamó ganador de la segunda edición del concurso.

¿Cómo vivieron la final en la que fueron proclamadas vencedoras?

Amaia Michelena: Fue una alegría muy grande para nosotras. Después de casi dos años como grupo es el primer galardón que hemos recibido. Que reconozcan todo el trabajo que hemos realizado es muy gratificante.

Edurne Saizar: Así es, para la final, por ejemplo, trabajamos mucho; era muy difícil elegir una canción y que esa fuera

la que nos representase, por lo que nuestra idea fue coger más de una y hacer una mezcla. Yo creo que todavía no nos lo terminamos de creer; mucha gente nos ha felicitado por ello.

Para el que no las conozca, ¿cómo definirían su música?

A.M.: Es complicado porque nuestro abanico musical es bastante amplio. Venimos de un aprendizaje de piano clásico, luego moderno, y hemos pasado por diferentes estilos. Prácticamente todo nuestro repertorio son 'medleys' en los que unimos canciones de épocas parecidas o distintos temas de un mismo grupo, por



ejemplo. Tenemos que admitir que tiramos al pop-rock.

De cara al futuro, ¿qué objetivos tienen?

E.S.: Seguir trabajando e intentando llegar a la máxima cantidad de gente posible.

Queremos hacer cosas bonitas y disfrutar de ello, transmitirlo. Esperamos que este premio sirva para que nos vayan conociendo. También nos gustaría decirle a la gente que nos siga en las redes sociales para saber lo que hacemos.

María Martínez, bakarleri zumaiarra

“Saria nire etorkizunera begira inbertitzea erabaki dut”

MARÍA MARTÍNEZ BAKARLARI ZUMAIARRA izan zen bigarren sari nagusiaren irabazlea.

Nola prestatu eta bizi ze-nuen finala?

Hasieran oso urduri nengoen. Finalean soilik hiru kanta jo ahal izan genituen eta oso zaila egin zitzaidan horiek aukeratzea. Normalean ordu luzeko kontzertuak eskaintzen ditut eta hor abesti mota asko sartzeko aukera dago. Egun osoan zehar, lehenengo kanta jo nuen arte, oso urduri egon nintzen, baina gero oso ondo pasa nuen. Behin finalera iritsita, disfrutatzea bakarrik

gelditzen zitzaigun guztiei. Taulatik jaitsi nintzenean berdin zitzaidan irabazi edo ez. Oso ondo pasa nuen eta, gainera, familia eta lagunak etorri ziren ni ikustera.

Sariarekin zer egin pentsatu duzu?

Etorkizunera begira, behar nituen gauzetan inbertitzea erabaki dut. Rock Music dendara joan eta gitarra akustiko oso on bat erosi dut, baita elektriko bat ere ikasteko.

Zein da zure estiloa?

Normalean bertsioak egiten ditut, baina batzuetan nire



kantak ere jotzen ditut. Pixka bat denetarik egiten saiatzen naiz. Pop-a eta soinu lasaia gustuko ditut, adibidez.

Eta etorkizunera begira, zeintzuk dira zure planak?

Orain arte, nire herriko tabernetan edo Donostiako lokal

batzuetan jo izan dut, baina orain planteatzen ari naiz nire etxean dudana estudio txikian nire kantak grabatzea, horietan lan egitea, erregistratzea eta gero leku ezberdinetara bidaltzea, ea zerbait ateratzen den ikusteko. Kontzertuak ematen ere jarraitu nahi dut.

Ostalaritza, pauso berriak proiektuaren parte

PAUSO BERRIAK ILUSIOZ BETERIKO PROIEKTUA da eta desgaitasun intelektuala duten pertsonak ingurune arrunt batean laneratzearen alde egiten du apustu. Ingurune horiek haien garapen pertsonala eta soziala bultzatuko dute, eta gizartea eraldatzeko ahalmena izango duten eredu positiboak sortu eta ikusarazteko aukera izango dugu. Proiektua Atzegi eta Gureak erakundeek sortu zuten 2010. urtean, eta elkarren artean kudeatzen dute, lanpostuen diseinu individualizatuaren bidez. Helburua desgaitasun intelektuala duten

personen egiazko integrazioa lortzea da, haien gaitasunak, talentuak eta interesak aintzat hartuta.

2018ko otsailean, Gipuzkoako Ostalaritza Elkar-teak eta 'la Caixa' Gizarte Ekintzak hitzarmena sinatu zuten desgaitasuna duten pertsonak kontratatzen dituzten elkartekideek diru-laguntzak jasotzeko. 'la Caixa' Gizarte Ekintzak 20.000 euro bideratu zituen xede horretara. Hala, hainbat bazkide proiektuan parte hartze-
ra animatu ziren eta, gaur egun, proiektuan jarraitzen



Obra Social "la Caixa"

dute. Gipuzkoako Ostalaritza Elkar-teak, Atari Gastrotekak, Bully jatetxeak, Takaroa kafe-tegiak, Felix Mansó jatetxeak, Astoria 7 hotelak, Dolarea hotelak, Lasala Plaza hotelak eta Iñigo Lavadok gizarteratzearen alde egiten dute lan, eta desgaitasun intelektuala

duten pertsonen laneratzea errazten dute.

www.pausoberriak.net webgunean informazio gehiago aurkitu ahal izango duzu, eta zuk ere proiektuaren parte izan nahi baduzu, **943 000 795** telefonora deitu dezakezu.



GANBOA
Centro Gráfico

www.ganboa.com

*impresores
por naturaleza*



La gastronomía, presente en la Donostia WeekINN



Eukén Sesé, gerente de Fomento San Sebastián, y Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, fueron los encargados de dar comienzo a la jornada.



Hostelería Gipuzkoa organizó una jornada sobre innovación gastronómica durante la sexta edición de la Donostia WeekINN.

EN LA RECIENTEMENTE FINALIZADA SEXTA EDICIÓN de la Donostia WeekINN, Hostelería Gipuzkoa organizó junto a la concejalía de Impulso Económico, a través de Fomento San Sebastián, una jornada sobre innovación gastronómica bajo el lema “La innovación gastronómica fuera del plato”. El evento, que resultó sumamente interesante y enriquecedor, tuvo lugar el pasado martes 29 de octubre en el aula de cocina Mimo.

El objetivo del acto era analizar los diferentes factores que influyen en la denominada “experiencia gastronómica”, y cómo están preparados los hosteleros guipuzcoanos ante estos retos. Eukén Sesé, gerente de Fomento San Sebastián y Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, dieron comienzo a la jornada alabando el esfuerzo innovador que

está realizando todo el sector gastronómico guipuzcoano y destacando su peso en la economía del territorio. Sin embargo, también aludieron a la necesidad de no bajar la guardia para mantener la actual situación de privilegio.

Los ponentes realizaron de salida intervenciones individuales para pasar posteriormente a un formato de debate abierto moderado por Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa. Los expertos coincidieron en señalar que para lograr una experiencia culinaria completa hace falta mucho más trabajo que el que se realiza entre los fogones.

Natali Canas, socia de El Equipo Creativo, centró su ponencia en los espacios gastronómicos, y destacó el papel que juega el diseño en estos locales, “ya que crean una experiencia única

al cliente”. Aseguró también que el diseño “ayuda a que la experiencia de comer sea más completa”, y puso como ejemplo cuatro destacados proyectos llevados a cabo en restaurantes de Barcelona y Donostia. Su labor, en todo caso, no consiste en “poner el sello del estudio”, sino en entender “qué quiere el cliente y en apoyarle con nuestro trabajo”.

Por su parte, Rubén Trincado, chef propietario del restaurante Mirador de Ulía (con una estrella Michelin) y del Seratta Gourmet Market de Bogotá (Colombia), se centró en analizar la importancia del liderazgo de equipos y la transmisión del conocimiento. El reputado cocinero citó las que, en su opinión, son la clave del éxito en este sector: saber adaptarse a los diferentes lugares y clientes y rodearse de un buen equipo.

Por último, llegó el turno de Benjamín Lana, presidente de la División de Gastronomía del grupo Vocento, quien explicó el concepto de storytelling y su impacto en la comunicación gastronómica. Alertó del riesgo de que algunas estrategias empresariales apuesten por fomentar un modelo en el que, mediante las nuevas plataformas tecnológicas, se consuma más comida por los ojos que por la boca. Y como antídoto, apostó por los negocios tradicionales, “que son los auténticamente transgresores ahora”.

La jornada resultó un completo éxito y el aula de Mimo se llenó de cocineros, arquitectos, hosteleros y consultoras, que tras las intervenciones pudieron compartir impresiones sobre la jornada en el coctel que se celebró en las mismas instalaciones.

Benjamín Lana, presidente de la División de Gastronomía del Grupo Vocento

“La tradición, revisada y hecha con calidad y buen producto, tiene larga vida”



BENJAMÍN LANA, PRESIDENTE DE LA DIVISIÓN DE GASTRONOMÍA del Grupo Vocento, intervino en la jornada organizada en el marco de la Donostia WeekINN para destacar la importancia de la comunicación y el storytelling en la estrategia de un establecimiento de hostelería.

¿Cuál es la importancia de la comunicación y el storytelling en la estrategia de un establecimiento de hostelería?

Depende de qué tipo de establecimiento, porque no para todos lo es en igual medida, pero creo que la conceptualización de los valores y productos de esa casa y el modo de explicárselos a los clientes puede llegar a ser muy relevante. El relato conforma parte muy importante de la oferta. No es solo la tarjeta de presentación, sino que en muchos establecimientos llega a influir directamente en el producto que se sirve o en cómo se decora un local.

¿Están los establecimientos hosteleros guipuzcoanos, como media, preparados para este reto comunicativo?

De nuevo es difícil contestar en genérico. Creo que hay de todo. Habitualmente en Gipuzkoa la calidad del producto y la elaboración de lo que se ha venido ofreciendo han sido los principales reclamos. Hay otras ciudades donde el resto de la experiencia se ha cuidado

más; en vez de enfocarse en la singularidad y calidad de las elaboraciones, se hacen grandes inversiones en decoración, vajillas y todo lo que rodea el “continente” del restaurante o el local en vez del contenido. Hay que comunicar con todo, con qué vendes, cómo te vistes y cómo te comportas. Lo más importante, sin embargo, es no tratar de vender algo que no se es. Esa política tiene las patas muy cortas.

En su intervención, aseguró que “la innovación no es el comodín ante todos los males” ¿Cree que está sobrevalorada?

Está sobrevalorada en cuanto se plantea como panacea que todo lo resuelve y se deja ahí, como un tótem. Se dice innovar y ya está. Yo lo que creo que es realmente importante es revisarse, chequearse como cuando vamos al médico, saber que todo va bien. Hay restaurantes para los que lo más importante no sería innovar en el sentido de cambio, sino ofrecer autenticidad, verdad. Cambiar por cambiar no tiene sentido. Y luego hay otro elemento importante que afecta a lugares con porcentajes altos de clientes que son turistas: muchos de ellos no llegan buscando innovación o cocinas de otros continentes que pueden encontrar en cualquier otra gran ciudad del mundo, sino cocina local, autóctona.

¿Son muchos restaurantes esclavos de la imagen, tan-

to en el diseño como en la presentación de los platos?

Los restaurantes son negocios que funcionan con diferentes modelos y los comensales también. Hay algunos que buscan autenticidad en la comida, así sea tradicional o evolucionada, y otros para los que lo más importante es el local, porque para ellos salir a cenar es tener una experiencia social. Los vascos le hemos dado más importancia tradicionalmente a lo primero y vemos ahora que en otros lugares y países cuidan más lo segundo. He visto modelos de negocio de restaurantes en los que está previsto una reforma total a los seis años porque su decoración, en la que invierten mucho y de un modo muy profesional, habrá gastado su capacidad de atracción. En el propio nacimiento está prevista su muerte o su transformación en otra cosa.

¿Considera que lo auténticamente revolucionario en el contexto actual es apostar por la tradición?

Bueno, toda tradición fue antes vanguardia, incluido un txangurro a la donostiarra o una tortilla de patata. Es cierto que hay un movimiento global en la gastronomía muy interesado en el producto, el territorio, la identidad, la sostenibilidad y las cocinas arcaicas, como la parrilla, y en todo eso es en lo que los vascos estuvimos siempre. Podríamos decir que lo revolucionario no es tanto la tradición como la autenticidad. Pero tratando

de simplificar mucho creo que la tradición, revisada y hecha con calidad y buen producto, tiene larga vida.

¿Cuáles son los retos más inmediatos que a su juicio debe afrontar la hostelería guipuzcoana?

Mi opinión es que no debería dormirse en los laureles. La imagen tan positiva que el territorio ha conseguido en muchas décadas de gran trabajo es uno de los patrimonios inmateriales colectivos más valiosos, pero eso que se tardó en construir tanto tiempo se puede venir abajo en poco tiempo. Yo creo que hay que ofrecer autenticidad y seriedad y cortar por lo sano todo lo que se aleje de ahí. Los turistas no son tontos y todo acaba reposando y decantando y se acaba viendo la verdad. Hay que tener en cuenta que hace treinta años apenas había ciudades o territorios que le apostaran en serio a la gastronomía más allá de Euskadi y Cataluña, pero ahora casi todos ellos lo están haciendo muy bien con profesionalidad y decisión. Y la principal bandera de Gipuzkoa, que era la calidad de su cocina, no se puede dejar que caiga ni por un instante, ni en la alta cocina ni en la popular del mundo pintxo. Esa imagen tan potente es un patrimonio de todos y de nadie al mismo tiempo y por eso es más delicada y corre más peligro.

Natali Canas, socia del despacho de arquitectos "El equipo Creativo"

“ El reto para la hostelería guipuzcoana es mantener las expectativas, y saber adaptarse a una nueva generación de clientes ”

EL PUNTO DE VISTA DEL DISEÑO APLICADO A LA HOSTELERÍA también estuvo presente en la jornada gastronómica organizada en el marco de la Donostia WeekINN de la mano de Natali Canas, socia del despacho de arquitectos "El equipo Creativo" de Barcelona

¿Cuál es la importancia del diseño en la estrategia de un establecimiento de hostelería?

Como sabemos, la gastronomía es una experiencia que no solo se come, sino que se vive. Y como tal, el espacio en el que esta experiencia ocurre tiene un papel muy importante.

Para nosotros es importante que los espacios que diseñamos sean vividos y que contribuyan a crear experiencias únicas y auténticas. Pero para ello es imprescindible tener muy en cuenta el concepto gastronómico del restaurante, su alma, su personalidad. Y en nuestra opinión esto es algo que ha de marcar sobretodo el hostelero, y no tanto el diseñador.

¿Asumen los establecimientos hosteleros guipuzcoanos, como media, este reto?

Cada vez más, aunque aún hay un cierto "temor" al diseño... Más que temor al diseño, yo diría que es un temor a perder parte de la personalidad propia del negocio. Y es un temor "entendible", ya que existen muchos diseñadores que prefieren marcar su sello personal,

y esto puede hacer que algunos hosteleros no se sientan cómodos en su propio local, por un diseño que no les encaja.

Creo que para los hosteleros es importante entender que el diseño debería acompañar y reforzar sus ideas, y no al contrario. Y para eso es importante elegir bien el equipo con el que se quiere trabajar. Si usáramos el paralelismo de la moda, te puedes comprar un traje de la marca X, con un estilo muy marcado, o puedes hacerte un traje a medida. Tal vez el trabajo de El equipo creativo se asemeja más al traje a medida.

En su intervención, aseguró que "el diseño ayuda a que la experiencia de comer sea más completa" ¿No choca esta afirmación con la tradición gastronómica vasca, que apuesta esencialmente por el contenido en el plato?

Creo que a veces somos muy categóricos en el País Vasco con todo lo que tenga que ver con la gastronomía. Si lo comparáramos con el cine, todos estaríamos de acuerdo en que una buena película es todavía mejor cuando la vemos en una buena pantalla, con un buen sonido, en un buen asiento, etc. Un espacio bien pensado y bien diseñado ayuda a que cualquier experiencia sea más completa, estemos hablando de cine o de gastronomía.

¿Cuál es su proceso de trabajo para desarrollar un

proyecto que dé respuesta a las necesidades de un establecimiento hostelero?

Primero preguntar y escuchar mucho, para entender qué es lo que el hostelero busca, que va a ofrecer, a qué tipo de clientela ira dirigido, y cuáles son sus expectativas.

Después buscamos un concepto potente relacionado específicamente con cada proyecto, que haga que cada nuevo proyecto sea diferente y único. Normalmente el concepto se relaciona con el lugar en el que se sitúa, con el paisaje a su alrededor, con las tradiciones propias de ese lugar, con su cultura, con su artesanía, con sus tradiciones, etc. Otras veces el concepto acompaña un concepto gastronómico de otro lugar, por ejemplo japonés o peruano, y en estos casos intentamos que el diseño del espacio también nos ayude a entender y "viajar" a esas culturas.

Si volviéramos a utilizar el paralelismo cinematográfico, el "concepto de diseño" sería algo parecido al guion de la película, que ayuda a definir todos los personajes y secuencias de la misma.

¿Debe existir una correlación entre el diseño del establecimiento y la propia presentación de los platos?

No es necesario, pero la realidad es que en muchos de los restaurantes que hemos diseñado sí la ha habido. Por ejemplo, en el restaurante Disfrutar en Barcelona, que ha sido seleccio-



nado este año como el número 9 en la lista "50 Best Restaurant", nuestros clientes querían que el restaurante hablara sobre el Mediterráneo. Para ello decidimos utilizar el material cerámico, típico de todos los pueblos del Mediterráneo, como leitmotiv del proyecto y lo aplicamos de muchas formas diferentes. Lo más curioso fue que muchas de estas piezas utilizadas en el proyecto de arquitectura acabaron utilizándose también como "vajilla" para algunas de sus elaboraciones. Y a los clientes del restaurante les encanta ver estas conexiones con el diseño del espacio.

¿Cuáles son los retos más inmediatos que a su juicio debe afrontar la hostelería guipuzcoana?

Gipuzkoa se ha situado en los últimos años en el panorama gastronómico mundial como referente de calidad, y como destino de gran interés para muchos "foodies" o aficionados a la gastronomía. Y en este panorama ya no solo están las estrellas Michelin, sino todo el conjunto hostelero local, que resulta muy interesante también para una generación más joven que busca experiencias auténticas y locales.

Creo que el reto más inmediato es poder mantener estas expectativas, y saber adaptarse a una nueva generación de clientes, tanto locales como extranjeros, muy viajados y con mucho mundo, pero que al mismo tiempo buscan esa experiencia local, auténtica, única y de calidad.

La familia Arbelaiz, Mimo San Sebastián Food y el Hotel Jardines de Uleta Suites han sido galardonados en los Premios al Turismo Vasco 2019



Foto de familia de los premiados en los Premios al Turismo Vasco 2019.

EL PASADO MES DE DICIEMBRE se entregaron los Premios al Turismo Vasco 2019 en las instalaciones de Tabakalera. Sonia Pérez Ezquerro, la consejera de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco entregó los galardones a Mimo San Sebastián Food en la categoría de Innovación, Hotel Jardines de Uleta Suites en categoría de Turismo Sostenible y a la Familia Arbelaiz, del restaurante Zuberoa, en la categoría de Trayectoria Profesional. Además, el jurado decidió otorgar una mención especial a la empresa Itxaslehor por su importante papel en la evolución del turismo en Euskadi, tanto desde la planificación como en la gestión y promoción de los destinos turísticos, contribuyendo a promover el desarrollo turís-

tico, social y económico en el destino bajo parámetros de calidad e innovación.

Dos de estos premios han sido propuestos por la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, concretamente en las categorías de trayectoria profesional e innovación, por las siguientes razones:

Familia Arbelaiz, del restaurante Zuberoa: Euskadi sigue apostando, como destino turístico de primer nivel internacional, por la oferta gastronómica más tradicional como uno de los principales focos de atracción. Nuestro éxito, como un destino gastronómico premium, se basa fundamentalmente en esa sabia combinación de elementos propios, locales y auténticos con toques de creatividad y puesta en escena vanguar-

distas. Un equilibrio que el restaurante Zuberoa, de la familia Arbelaiz, ha sabido mantener a lo largo de sus cerca ya de 50 años de vida, renunciando a infinidad de propuestas de ampliación de sus actividades que les han sido hechas a lo largo de su existencia. Su forma de hacer restauración, y de ganarse al turista y al visitante, huye del relumbrón mediático y apuesta más por la cercanía y la calidez en el trato. Esta forma trabajar ha hecho conseguido cautivar al público foráneo y, en la actualidad, cerca ya del 40% de sus clientes son turistas o excursionistas.

Sus 49 años de historia, sus innumerables referencias y reconocimientos nacionales e internacionales, su deseo de mantener sus raíces y huir

de aventuras empresariales, apostando por la "casa familiar", son la mejor expresión del concepto "trayectoria profesional" que reconoce la distinción que nos ocupa en el mundo del turismo vasco.

Mimo San Sebastián

Food: Como asociación empresarial experta en el ámbito turístico, entendemos que el concepto de innovación que pregonan los Premios al Turismo Vasco trasciende de las nuevas tecnologías y abarca otras áreas de la gestión relacionadas con la creación de experiencias turísticas de valor añadido, sus canales de comercialización y el posicionamiento del negocio.

Mimo San Sebastián Food empezó su andadura ofreciendo servicios con un trabajo de investigación de nuestras costumbres, cuidando su *storytelling* y su comercialización de manera minuciosa. Supo poner en valor nuestra cotidianidad y nuestra forma de ser y hacer ante un público extranjero ávido de conocer nuestra gastronomía. Ha diseñado productos turísticos de indudable éxito (sus clases de cocina y tours de pintxos, con diferentes estructuras, tienen los máximos reconocimientos de Tripadvisor) haciendo de nuestras costumbres y nuestras rutinas experiencias de impagable recuerdo para quien nos visita. En definitiva, realizan Innovación en estado puro, y ofrecen una experiencia turística que trasciende las tecnologías.

Jornada técnica con Iristrace, tSpoonLab y Atribus dentro del programa LABe

EL 26 DE NOVIEMBRE SE CELEBRÓ UNA JORNADA en las instalaciones de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, dentro del proyecto LABe de la Diputación Foral de Gipuzkoa, con el objetivo de dar a conocer tres aplicaciones tecnológicas para la gestión de empresas de hostelería.

Kino Martínez, secretario general de la asociación, abrió la jornada recordando a los asistentes que la asociación ha tenido disponible un plan de ayudas para subvencionar la puesta en marcha de las aplicaciones de gestión avanzada para hostelería que tienen que ver directamente con la gastronomía.

A continuación, dio paso a Elena Mariel, la responsable de marketing de Iristrace, quien explicó las características de esta aplicación, que permite estructurar las diferentes áreas de trabajo del establecimiento y realizar un seguimiento exhaustivo de los procesos a trabajar. Además, facilita realizar análisis avanzados y descargar informes automáticos para ver los avances y carencias del establecimiento.

Después, Rafael Turges y Jorge Vázquez, representantes de tSpoonLab, desglosó en qué consiste su software. Esta herramienta permite subir diferente información a la nube para compartir con tus empleados, como pueden

LABe
GASTRONOMIA DIGITAL GIPUZKOA

La jornada tuvo el objetivo de dar a conocer tres App para la gestión de empresas del sector

ser procesos de producción, escandallos, o mermas, entre otros. Con ello, ayuda a los diferentes establecimientos de un mismo grupo o cadena a elaborar los productos de la misma manera.

Por último, Quique Selma, representante de Atribus, dio a conocer su aplicación, que monitoriza las opiniones sobre una marca, producto o campaña en internet.

Para finalizar la jornada, los asistentes y los ponentes compartieron impresiones sobre la jornada en un café.



Quique Selma, representante de Atribus.



Elena Mariel, responsable de marketing de Iristrace.



Jorge Vázquez, representante de tSpoonLab.

Harrera ona izan du I. Eusko Label Hanburguesaren Asteak



I. Eusko Label Hanburguesaren astearen aurkezpen ekitaldia.

AZAROAREN 22TIK ABENDUAREN 1ERA BITARTEAN, I. Eusko Label Hanburguesaren astea ospatu zen, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak eta Eusko Jaurlaritzaren Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Politikako sailburuordetzaren baitan dagoen, HAZI Fundazioak antolatuta. 'Kalitatea' proiektuaren barne kokatzen da ekimen berri hau.

Aste osoan zehar, Gipuzkoako 17 taberna eta jatetxek Baserria KmO-ren behi haragiz edo Lumagorriren oilaskoz egindako

hanburgesak eskaini zituzten beren barra eta kartetan, gure lurraldeko produktuak balioan jarri eta kontsumoa sustatzeko asmoz. Halaber, aste hau Eusko Label marka duten kalitatezko produktu guztiak nabarmentzeko helburuarekin ere sortu zen, eta arrakastatsua izan zen oso.

Hanburgesak prestatzerako orduan ideia berezi edo ezberdinak eduki zitzaten, ekimenean parte hartu zuten taberna eta jatetxeetako sukaldari eta arduradunek Aitzol Zugastik emandako

'masterclass' batean parte hartu zuten Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen egoitzan. Bertan, sukaldariak, Baserria KmO-ren eta Lumagorriren hanburgesak zein Eusko Label kalitatezko zigilua duten produktuak baliatuta, zenbait plater prestatu zituen partehartzaileei ideia berriak emateko asmoz.

Zer da 'Kalitatea'?

'Kalitatea' proiektua Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak eta HAZI Fundazioak sortu zuten 2013. urtean,

gure lurraldean hain garrantzitsuak diren lehen eta bigarren sektorea ostalaritzarekin elkarrazteko helburuarekin. Izan ere, sektore horiek, gure kulturaren eta identitatearen elementu bereizgarriak izateaz gain, aberastasun eta lan sortzaileak ere badira.

Terrazen ordenantza berriaren inguruko bilera Zumaiako bazkideekin

PASA DEN URRIAREN 25EAN ZUMAIKO bazkideak Zumaia hoteleko aretoan elkartu ziren, Kino Martínez idazkari nagusiarekin eta Ainara Ugarte-mendia bazkide-harreman arduradunarekin. Bilera horren helburua kostako herri honek sortu duen terrazen udal ordenantzaren zirriborroa baloratzea zen.

Herriko 10 establezimenduren ordezkariak bildu ziren araudiaren errepaso egiteko eta urriaren 22an Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak Zumaiako alkatearekin eta araudiaren zirriborroa egin duen teknikariarekin izandako bileraren berri izateko.

Araudiari buruzko bilkurara bertaratu ziren gehienek proposamena murriztailetzat jo zuten, udalerrriak duen izaera turistikoa eta portuaren eragina aintzat hartuz. Bi ordu inguruko eztabaidaren ondoren, zirriborroaren gainean gutxieneko hobekuntza batzuk iradoki ziren, eta Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak Zumaiako udalbatzarrean aurkeztu zituen azaroaren lehen astean.

Terrazen araudiaren erre-dakzioa aurrera doa, eta Gipuzkoako Ostalaritza Elkartetik harremanetan mantendu gara alkatetzarekin araudiak izan dituen aurrerapenak



ezagutzeko, eta, horrela, beharrezkoa izango balitz, alegazioak aurkeztu ahal izateko. Gipuzkoako Ostalaritza Elkartetik Zumaiako bazki-

deei esker ona adierazi nahi diegu egin duten lanagatik eta azaldu duten interesagatik, eta hobekuntza gehiago aurkeztera animatzen ditugu.

Jornada informativa para pequeños alojamientos

LA SEDE DE LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA acogió en sus instalaciones el pasado 19 de noviembre una jornada organizada junto a Booking, dirigida a los alojamientos pequeños de Gipuzkoa. El objetivo general de la jornada fue analizar la situación actual del sector atendiendo a la ocupación de este ejercicio e intentar pronosticar el impacto que va a suponer la apertura de nuevos establecimientos.

Kino Martínez, secretario general de la asociación, inició la jornada abordando la tasa turística que se quiere implementar en Gipuzkoa, y expuso las razones por las que la asociación mantiene una posición contraria, así como

las acciones que se han venido ejerciendo para defender dicha postura.

A continuación, Juan González, el representante de Booking en este acto, abordó las tendencias que se intuyen, como datos de ocupación, nacionalidad de los turistas o pernoctación media, entre otras. Según el Instituto Nacional de Estadística (INE), la ocupación durante el verano de 2019 ha rondado el 90%. Y atendiendo a los datos de Booking, la estancia media en la ciudad ha sido de 2,2 días. En cuanto a la antelación de las reservas, si bien una mayoría sigue realizándolas con una antelación de 90 días, ha aumentado el porcentaje de reservas de último momento.



En cuanto a nacionalidades, el 67% de los visitantes son no nacionales; los franceses, estadounidenses, británicos, alemanes, australianos e italianos, en ese orden, son los que más nos visitan. Ha asegurado, además, que actualmente el turista no busca un tipo de alojamiento en concreto, sino un lugar al que ir:

“No se anuncian hoteles, sino destinos”, apuntó González.

En otro orden de cosas, de cara al siguiente ejercicio, ambos ponentes explicaron las consecuencias positivas de que la UEFA se juegue en junio de 2020 en Bilbao, ya que el impacto también alcanzará el territorio de Gipuzkoa.

'Nire errealitate intelektualala bizi eta mugak hautsi'



AURTENGOAN, 'NIRE ERREALITATE INTELEKTUALA bizi eta mugak hautsi' lelopean, irisgarritasun kognitiboaren gaian indarra egin nahi du Atzegi. Kanpainaren bidez, adimen-desgaitasunaren 'betaurrekoak' jartzera gonbidatu nahi izan dute gizartea eta egunero bizi dituzten zailtasunak hobeto ulertzea.

Egunerokotasunean, ulertzeko konplexuak izan daitezkeen mezuak jasotzen ditugu ingurutik, eta are zailagoak izaten dira desgaitasun intelektualak duten pertsonentzat. Adibidez, ulermenarentzako erronka izan daitezke jatetxeetako kartak, egutegiak, garraio publikoetako ordutegiak, irudi ulertezinak, eskuorri informatiboak, hauteskunde programak, etab.

Urriaren burututako kanpainaren honen xedea izan zen adimen-desgaitasuna duten pertsonen egunerokoan bizi dituzten zailtasunak ulertaraztea; eta ingurune irisga-

rriagoa eraikitzeko gonbita luzatu nahi izan du Atzegik. Hala ere, kanpaina urrian egin zen arren, inoiz ez da berandu tabernak, kafetegiak, jatetxeak, pub-ak, ostatuak, etab. irisgarriagoak egiteko.



15% DESCUENTO
PARA LOS TRATAMIENTOS DE
DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

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

TOLERANCIA CERO
CONTRA LAS PLAGAS

Adamar
CONTROL DE PLAGAS

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



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

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



FAGOR INDUSTRIAL

Kursaalean burutu da Euskadin egindako Lehen Nazioarteko Sagardo Azoka



Azaroaren 24 eta 25ean Kursaalean Euskadin egin den Lehen Nazioarteko Sagardo Azoka antolatu zen.

DONOSTIAKO KURSAAL JAUREGIAK EUSKADIN egindako lehen Nazioarteko Sagardo Azoka hartu zuen joan den azaroaren 24an eta 25ean. III. Sagardo Forumaren baitan dagoen ekitaldi berri bat izan zen hura.

Bi eguneko iraupena izan zuen azokak eta bi publiko motari bideratuta zegoen. Alde batetik, igandean, azaroaren 24an, publiko orokorrenentzat irekia zegoen ekitaldia eta sarrerak 10€-ko

prezioa zuen. Astelehenean, aldiz, profesionali zuzenduta zegoen egitaraua.

Mota askotako sagardoak

Azokaren lehenengo edizio honetan bertako, Espainiako eta atzerriko hainbat erakusketarik hartu zuten parte, bai sagardogileak eta bai hainbat sagar ekoizleak, besteak beste. Izotz sagardoa, zapore ezberdinetakoa, lupulatutakoa edo apfelwine sagardoak dastatzeko parada

izan zen, adibidez. Horrela, nazioartean fruta honekin egiten diren edarien bertario anitz probatu ahal izan ziren Kursaalean. Halaber, erakusketariak nahiz euren ekoizpen bideak ezagutzeko aukera izan zuten bertaratuak.

Euskal Sagardoa jatorri-deitura duten zortzi sagardogilek ere hartu zuten parte azokan: Alorrenea (Astigarraga), Astarbe (Astigarraga), Gartziategi (Astigarraga),

Gurutzeta (Astigarraga), Isastegi (Tolosa), Kuartango (Kuartango), Petritegi (Astigarraga), Zapiain (Astigarraga) eta Zelaia (Hernani), hain zuzen ere.

Nazioarteko Sagardo Azoka Sagardoaren Lurraldeak antolatu zuen sagarraren, sagardoaren eta fruta horretatik eratorritako gaintzeko produktuen turismoa eta kultura zabaltzeko xedez.

Ofertas inmobiliarias



VENTA BAR/PUB POR JUBILACIÓN EN BERGARA

Ubicado en pleno centro de Bergara, al lado del Ayuntamiento en una zona de mucho tránsito.

Actualmente está en funcionamiento, ofrece diariamente comidas y cenas. Dispone de cocina completa, salida de humos, aire acondicionado y todos los equipamientos necesarios para continuar con la actividad. Se encuentra en buen estado. Ideal para estar con los amigos y tomar unas copas.

Dispone de todas las licencias y permisos.



VENTA DE BAR EN BEASAIN

Se vende local comercial que hace esquina en la calle Oriamendi, en Beasain.

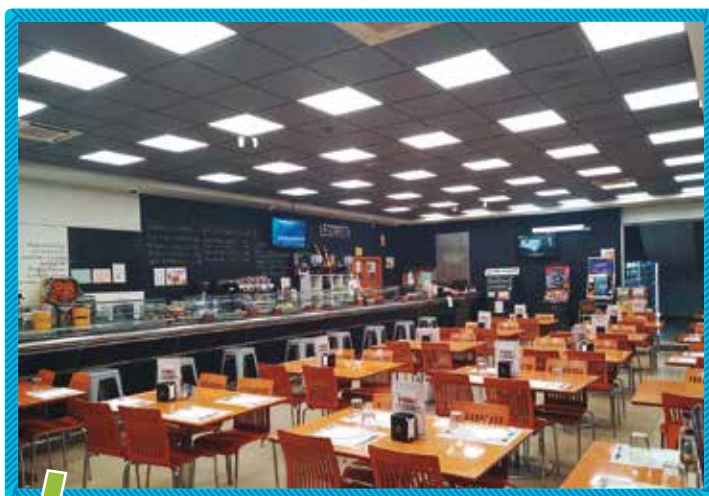
El local mide 120 m2 y se encuentra acondicionado como bar-restaurant con barra, comedor, dos aseos y capacidad para 40 comensales.



VENTA PRECIOSO HOTEL RURAL EN FUNCIONAMIENTO UBICADO EN EL CENTRO DE LEINTZ-GATZAGA.

Singular palacio del siglo XVI, ubicado en el corazón del valle de Leniz (Salinas de Leniz), ofrece a sus visitantes las comodidades propias de un hotel moderno, carismático y con encanto. Rehabilitado en 2008 en base a sus características arquitectónicas originales, presenta la fusión de materiales nobles de la época y una decoración de líneas sencillas.

Dispone de 10 habitaciones, todas ellas amplias, cómodas, con baño y con vistas al exterior, una de las cuales está acondicionada para discapacitados.



SE ALQUILA CAFETERÍA EN FUNCIONAMIENTO POR JUBILACIÓN DE SU PROPIETARIO.

Ubicada junto a la carretera A1, en Gipuzkoa, es un complejo de servicio en carretera, zona muy transitada con beneficios demostrables.

Características a destacar: 450 m2, amplio parking, cuatro baños, cocina totalmente equipada, alta puntuación en los principales portales de Internet.



SE VENDE BAR - RESTAURANTE EN PLENO RENDIMIENTO UBICADO EN ZESTOA, A PIE DE CALLE.

Dispone de dos plantas de 100 m2 cada una, amplia terraza, aire acondicionado, almacén, cocina totalmente equipada (horno, neveras, cámaras frigoríficas...)

Alta puntuación y buenas reseñas en los principales portales de Internet.



VENTA DE BAR - RESTAURANTE EN FUNCIONAMIENTO EN AMARA, MUY PRÓXIMO AL ESTADIO DE ANOETA.

Este local destaca entre otros debido a su buena ubicación cerca a varias paradas de autobuses, una residencia de estudiantes, rodeado de diferentes bloques de viviendas y frente a un colegio.

Dotaciones: comedor con capacidad para 60 comensales, dos terrazas, aire acondicionado y estancias separables.



VENTA DE PUB EN ALTZA

Local de categoría 3 ubicado a pie de calle, en la zona de Lauizeta. Tiene 100 m2 Posee amplia barra, almacén, dos aseos, salida de humos, cocina equipada y licencia para terraza.

LOCAL EN VENTA UBICADO EN LA AVENIDA TOLOSA

El local mide 135,48 m2 y actualmente tiene licencia para restaurante. Se encuentra insonorizado y en excelente estado.

Se puede acceder fácilmente por transporte público y privado, ya que alrededor del local existen diferentes zonas de aparcamiento. A 10 minutos a pie se encuentra la zona empresarial de Igara y el Parque Empresarial de Zuatzu.

Posibilidad de amplia terraza.

ALQUILER LOCAL EL TOLOSA

Se alquila local de 105 m2 en Tolosa, ubicado a pocos metros de la plaza de toros, en plena zona comercial.

Totalmente equipado, posee una amplia barra y cocina, se encuentra en buen estado y tiene posibilidad de terraza.



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

Txepetxa gana el XIV torneo de golf 'Gran Premio Baqué'

EL 21 DE OCTUBRE SE CELEBRÓ en el Real Golf Club de San Sebastián, en Hondarribia, la decimocuarta edición del Torneo de Golf 'Gran Premio Café Baqué' una cita que organiza cada año la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa para todos aquellos socios que practican este deporte o que quieren iniciarse en él.

El buen ambiente y el disfrute de este estupendo deporte presidieron el día, que permitió además estrechar lazos y probar algunos productos de primera calidad de proveedores de nuestra asociación. Además, las partidas resultaron de lo más interesante, y muchos jugadores demostraron que disfrutaban de un nivel más que notable en la práctica del golf.

La jornada comenzó a las ocho y media de la mañana con un desayuno de bienvenida, cortesía de Ogi Berri y Café Baqué. Los jugadores salieron después a los campos para disputar los partidos, que finalizaron sobre las dos y media. Tras una ducha, los participantes recargaron energías con un

aperitivo, que incluyó txistorra de Arbizu, Parmesano de Ulzama y especialidades del Real Golf Club de San Sebastián. Para seguir con la jornada, los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar durante la comida los vinos que proporcionó Torres, el cava de Juve & Camps, los panes de Ogi berri, los licores de Perdord Ricard y el helado de Ulzama.

Tras los cafés se entregaron los premios a las parejas ganadoras del torneo. La clasificación quedó de la siguiente manera:

1º Gran Premio Baqué Hándicap: José Manuel Marañón / Enrique Carrasco (Txepetxa)

1º PREMIO SCRACH: Ignacio San Martín / Daniel García de Cortázar (Hotel Río Bidasoa)

2º Premio Hándicap: María Echeveste / Juan María Donosfrio (Hotel Río Bidasoa)

3º Premio Hándicap: Unai Salaberria / Laureano Roque Zabala (Zabala)

4º Premio Hándicap: Pedro Serna / Iñaki Aguirre (Kiki) Bola más cerca en el hoyo 8: Francis Tamayo (Aitzgorri)



José Manuel Marañón y Enrique Carrasco, del Txepetxa, ganadores del gran Premio Baqué Hándicap.



Ganadores del 1º Premio Scrach, Ignacio San Martín y Daniel García de Cortázar, del Hotel Río Bidasoa.



Participantes en el torneo de golf.



Agradecimiento a los asociados por su desinteresada aportación

ESTE AÑO LA BEHOBIA-SAN SEBASTIÁN ha celebrado su 100 aniversario y, como en todas las ediciones, ha conseguido acercar a nuestra ciudad, restaurantes y bares a miles de personas. El éxito de la carrera no sería posible sin el trabajo de más de mil voluntarios.

Para agradecer el trabajo realizado por los voluntarios, como todos los años, nuestros asociados de Hostelería Gipuzkoa les han obsequiado con comidas y cenas.

Por ello, desde Hostelería Gipuzkoa queremos agradecer a, Akelarre - Espacio Oteiza, Bideluze, Bully, Casa Valles, Elizalde Jatetxea,



Juantxo taberna, Kaiela, Kata 4, La Jarana, La Muralla, Órale, Orhi taberna, Pandora, Rekalde, restaurante Felix

Mansó, restaurante Kostalde, restaurante Sugarri, restaurante Urola, Urepel, Xiri y Hotel Torre Zumeltzegi.

Tenemos que destacar vuestra desinteresada aportación. ¡Muchas gracias por vuestra generosidad!

El Gran Sol de Hondarribia, campeón de Gipuzkoa de Pintxos

EL PASADO 15 DE OCTUBRE SE CELEBRÓ en el XXI Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa en el Hotel Londres. El certamen fue patrocinado entre otros por Hostelería Gipuzkoa y la Dirección de Turismo y Hostelería del Gobierno Vasco. El Gran Sol de Hondarribia resultó ganador con el pintxo "Txerribletz", con lo que ya son cuatro las veces que se ha impuesto en este concurso, las dos últimas de forma consecutiva.

El premio de Originalidad se lo ha llevado Danako de Irún, el Plato de Plata ha sido para Oquendo, de Donostia, y el plato de Bronce para Kontent, de Eibar.



Ander Sánchez, vencedor del 66º campeonato de Coctelería de Gipuzkoa

EL 23 DE OCTUBRE SE CELEBRÓ EN EL HOTEL LONDRES de Inglaterra la 66ª edición del campeonato de Coctelería de Gipuzkoa. El concurso lo organizó la Asociación de Barmen de Gipuzkoa, y estuvo patrocinado por la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa además de otras entidades como Donostia Turismo, Diputación Foral de Gipuzkoa, Makro, Insalus, Schweppes y Elzu.

El evento estuvo dirigido por la asociación de Barmen y un jurado profesional tuvo la oportunidad de degustar las diferentes elaboraciones que realizaron los participantes.

Este jurado estuvo compuesto por Nacho Zardosa, presidente de la asociación de Barmen de Bizkaia, Estrella Pérez, del restaurante La Cañía de Santander, Pedro Serrano, de Elzu y Aran Márquez, de Manzanos Wines.

Ander Sánchez, de Kairos, logró los premios a Mejor Jefe de Barra y mejor gin-tonic, mientras que Alice Vieira, de Aqua Vitae Cocktails, se impuso en la categoría de Mejor Joven Barman; Kevin Bázquez, de La Gintonería, en la de Mejor Decoración y Mikel Díaz de Cerio, de Boulevard 9, en la de Mejor Técnica.

NEOLITH®

SINTERED STONE

Espacio NEOLITH® STRATA ARGENTINA / NEOLITH® Urban Boutique - Milano (Italia) | Diseñado por Héctor Ruiz Velázquez | Fotografado 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

Las ventajas de ser socio


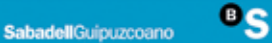








SER SOCIO DE HOSTELERÍA GIPUZKOA SON TODO VENTAJAS. Además de contar con las mejores condiciones del mercado en gestión fiscal y contable, gestión laboral y defensa jurídica, te ofrecemos el mejor servicio, y totalmente gratuito, en:

- 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 Oiarтек 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 | > ENXALAO, Cafetería | DONOSTIA |
| > KABIA, Rte. | ZUMARRAGA | > PISCIS, Bar | DONOSTIA |
| > HAIDA, Bar | HERNANI | > LOS FRONTERIZOS, Bar | IRUN |
| > EL QUE FALTA, Bar | ERRETERIA | > RITA, Restaurante | DONOSTIA |
| > TXINTXUA, Bar Rte. | HERNANI | > SAN JUAN ARRI, Bar | IRUN |
| > CASA MANOLO, Bar Rte. | HONDARRIBIA | > BERAZADI BERRI, Agroturismo | ZARAUZ |
| > ARGIA, Bar | DONOSTIA | > PORTOBELLO, Bar | DONOSTIA |
| > ITSASPE DONOSTIA, Bar Rte. | DONOSTIA | > TXANGAI TABERNA; Bar | DONOSTIA |
| > ARANAZTARRA TABERNA, Bar Rte. | IRUN | > PIKER, Bar | DONOSTIA |
| > BAR TETUAN, Bar | DONOSTIA | | |

HAIDA, taberna



Helbidea

> Kardaberaz Kalea, 5
20120, Hernani
Telefonoa: 943 33 28 45

Hernaniko herrian ospe handia duen taberna da Haida. Lokalak giro gaztea eta rockeroa du eta primerako edariak prestatzen ditu. Edari eskaintzaren barne, koktel landuak izaten ditu establezimenduak; oso ezagunak diren mojitoak, besteak beste. Taberna ezin hobea da dantzatzeko eta lagunaren artean premium kopak edateko.

Ordutegiari dagokionez, arratsaldeko 17:00etatik goizeko 4:30 arte dago irekita.

EL QUE FALTABA, bar



Dirección

> Calle Biteri, 32,
20100, Errenteria

Este agradable bar situado en el centro de Errenteria, además de servir buenas copas, cuenta con una sencilla y deliciosa oferta gastronómica. En la oferta de desayunos encontramos productos salados y dulces, además de tostadas y buen café. Entre sus productos, sus sabrosas hamburguesas de chuleta y ternera llaman la atención de su clientela. También se puede degustar su amplia carta de bocadillos y pintxos.

El establecimiento, con una decoración muy acogedora, cuenta con una terraza de seis grandes mesas donde poder pasar un buen rato entre familiares y amigos.

Horario: Entre semana, de 6:00h a 23:00h. La hora de cierre puede alargarse durante los fines de semana.

BERAZADI BERRI, erretegia



Helbidea

> Talaimendi Auzoa, 723
20800, Zarautz
Telefonoa: 943 83 34 94

Zarauzko kanpoaldean kokatuta dago Berazadi Berri erretegi eta landa-turismoa. Establezimenduak eskaintza gastronomiko bikaina eta tradizionala du, sinplea eta kalitatezko lehengaiez osatua. Haragi eta arrain aukeraketa ere primerakoa da. Udarari, bista ezin hobek eskaintzen ditu Berazadi Berrik, itsasora begira.

Ingurune paregabea du mendi buelta egiteko eta, ondoren, kalitatezko euskal gastronomia dastatzeko.

KABIA



Dirección

> Calle Legazpi, 5, 20700, Zumarraga
Teléfono: 943 72 62 74

Kabia está ubicado en pleno centro de la localidad de Zumárraga, muy cerca de la plaza Euskadi. Debido a su discreta entrada, deberás estar atento si no quieres pasar de largo por su puerta. Es un restaurante muy arraigado a nuestra tierra; y además, la materia prima de la carta es de temporada y sostenible, valores fundamentales para los responsables del restaurante, que estarán encantados de compartir su filosofía con sus clientes.

Horario: Entre semana, de 13:00h a 15:15h y de 21:00h a 22:30h. Fines de semana, de 13:30h a 15:15h. Lunes, descanso semanal. Domingo a jueves, cerrado por las noches.

PORTOBELLO, establecimiento



Este popular establecimiento de Gros se une a la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa. Situado en uno de los barrios de moda de la ciudad, ofrece una carta variada con crepes salados, dulces, ensaladas, raciones, zumos naturales, smoothies... Es el perfecto espacio para tomar algo con los tuyos o celebrar un día especial.

Además, cuenta con una maravillosa terraza para poder disfrutar de días soleados y un comedor en la planta baja para días lluviosos. Este espacio es ideal para celebraciones con muchos comensales. ¡Puedes celebrar tu cumpleaños en el Portobello!

Horario: Abierto de martes a sábado, de 8:30h a 23:45h. Domingos, de 10:30h a 23:00h. Lunes cerrado por descanso semanal.

Dirección

> Gran Vía Kalea, 12, 20002, Donostia
Teléfono: 943 53 78 28

RITA, restaurante

Dirección

> Mandasko Dukearen Pasealekua,
6-8, 20012, Donostia
Teléfono: 943 50 72 88



Después de haber trabajado en restaurantes de renombre como el Narru, el Kata 4 o el Astelehena 1997, el chef toledano Ismael Iglesias abrió su restaurante en Egia y acaba de incorporarse como socio a Hostelería Gipuzkoa.

Rita by Ismael Iglesias, es un espacio moderno y vanguardista que cuenta con dos zonas bien diferenciadas: el bar, con un ambiente más 'canalla', y el restaurante, con una selecta oferta gastronómica basada en productos de temporada. La carta del restaurante cambia cada 15-20 días, dependiendo de la materia prima y la oferta de productos en el mercado. Además, tiene una amplia terraza con 12 mesas donde poder degustar los productos del bar o el restaurante. El establecimiento busca sorprender, innovar y romper esquemas en la gastronomía de la ciudad. Por ello, impulsa propuestas culinarias como 'Comiendo en la cocina', masterclasses con el chef o catas con maridaje.

En definitiva, Rita by Ismael Iglesias es un lugar con toques castellanos y con corazón donostiarra, donde la innovación y la excelencia son fundamentos clave en su cocina.

TXANGAI, establecimiento



Dirección

> Calle Jose María Soroa 10,
Bajo, 20013, Donostia

Este amplio y luminoso establecimiento de 80m², situado en el barrio de Gros, está regentado por una familia volcada en la actividad hostelera. La oferta gastronómica es variada y de alta calidad. El cliente puede encontrar desde pintxos clásicos a bocatas. El local también cuenta con servicio de desayuno dulce y salado, y un sabroso café. Tiene, además, una oferta variada de alcohol.

Horario: Abierto de martes a viernes, desde las 8:00h de la mañana a cierre. Festivos, abierto a partir de las 9:00h

tendencias

01

TAFFONI, MEDITERRANIANAR ESENTZIA DAKARREN ONTZITERIA

Taffoniren baxera berria itsasoan eta haizean dago inspiratua. Jatorri greziarra duen taffoni hitzak 'leiho' esan nahi du euskaraz, eta haizeak eta itsasoko gatzak haitzetan sortzen duen higadura deskribatzen du. Horregatik, zimurtsua den diseinua dauka eta itsasoko giroa gogorarazten du.

Estetika minimalista duen eta xehetasun osoz landuta dagoen bilduma hau kalitate goreneko porzellanazko zortzi piezaz osatua dago. Iraunkortasun handia du materialak eta ontzi-garbigailuan nahiz labe eta mikrouhin-labeen erabil daiteke.



02

BRIN MONEY S, LA MÁQUINA DE COBRO MÁS COMPACTA

Brin Money es la innovadora máquina compacta que permite gestionar el efectivo de manera sencilla, verificando instantáneamente todos los billetes y monedas, evitando los fraudes, descuadres y errores de cambio.

La máquina se caracteriza por tener un diseño moderno e innovador, apto para cualquier negocio hostelero. Además, está dotada de un display que informa de cada operación realizada. Con Brin Money el cambio es siempre exacto, el cierre de caja automático y se eliminan los descuadres de caja.



03

ROPA DE COCINA INTELIGENTE

Las chaquetillas de cocina Clothink son una nueva línea de ropa elástica que no necesita plancha, evita las manchas y, además, es sostenible, justa y respetuosa con el medio ambiente.

Además, las partículas de plata que incorpora el tejido aportan un efecto antibacterias, evitando así marcas de sudor en la chaquetilla. Es un producto cien por cien producido en España.



tendencias

04

YOLKR, UTENSILIO DE COCINA PARA SEPARAR CLARAS Y YEMAS

El separador de huevos Yolkr es la última novedad para separar las claras de las yemas de una forma rápida, sencilla y limpia. Su empleo no tiene mayor misterio, lo único que hay que hacer es acercar la boquilla transparente a la yema del huevo y presionar para succionarla. Una vez absorbida, solo habrá que volver a presionar el objeto para que salga la yema.



05

CUBITOS DE METAL PARA NO AGUAR LAS BEBIDAS

Los Metal Ice Cubs son la alternativa perfecta a los cubitos de hielo, ya que ayudan a mantener las bebidas frías durante más tiempo sin deshacerse ni estropear la bebida.

Fabricados en acero inoxidable, estos cubitos contienen un gel no tóxico que se congela rápidamente y no afectan al sabor de las bebidas. Solo hay que mantenerlos en el congelador hasta el momento de usarlos en refrescos, café o licores. Después, se lavan bajo el grifo y de vuelta al congelador hasta nuevo uso.



06

INHOMELIVERY, ZUZENEAN HOZKAILUAN GORDETZEN DIREN ELIKAGAI FRESKOEN BANAKETA-ZERBITZUA

InHome Delivery zuzenean hozkailuan gordetzen diren elikagai freskoen banaketa-zerbitzua da. Erosketa helarazteaz arduratzen den langilea bezeroaren etxean sartu eta elikagaiak zuzenean hozkailuan ipintzen ditu.

Zerbitzuaren funtzionamendua oso erreza da: bezeroek elikagaiak 'online' erosten dituzte eta, InHome Delivery zerbitzua aukeratuta, ordainketa egiten den momentuan noiz jaso nahi duten aukeratzen dute. Unea iristerakoan, supermerkatuko langile batek produktuak aukeratu eta bezeroaren etxera eramateaz eta gordetzeaz arduratuko da.

Erosleek prozesu guztia eskuko telefonoaren bidez kontrolatu ahal izango dute.



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

Creamos espacios gastronómicos rentables.



Formación y consultoría gastronómica
bar - restaurante - alojamiento turístico



943 21 53 64



www.horecailab.com