



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº52 VERANO 2020



**Aupa
ZUEK!**

MÁS QUE UN PUNTO DE VENTA

VENTA EN BARRA

Terminal Punto de Venta



CONECTA CON TUS CLIENTES

Reservas y pedidos desde el móvil



DELIVERY

Recepción de pedidos
y control de entregas
en tiempo real



COCINA

Gestión de
pedidos de cocina



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



SOLUCIÓN GLOBAL PARA TU NEGOCIO

www.asisman.com
info@asisman.com

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

EDITORIAL

PODÍA SER PEOR...Y LO ESTÁ SIENDO

Las previsiones sobre el efecto económico de la pandemia en el sector hostelero de Gipuzkoa hechas en el mes de mayo se van a quedar cortas, y lo que queda por venir tiene pinta de ser peor de lo que se preveía entonces. Al menos, en lo que a hostelería se refiere. Se habla ya de una segunda oleada del virus, algo que se produce con dos meses de antelación respecto a las previsiones hechas en mayo. Una segunda oleada cuyas consecuencias principales las está sufriendo el ocio nocturno al que se le niega, por la vía del recorte horario, la posibilidad de trabajar en condiciones mínimas de viabilidad. No obstante, el ocio nocturno no es el único al que esta segunda ola afecta de manera directa. El alojamiento se está viendo también muy afectado, ya que los continuos rebrotes reducen, de manera drástica, las ganas de irse de vacaciones. Las cancelaciones son moneda corriente y, en este sentido, los datos de Euskadi, y Gipuzkoa dentro de ella, nos restan competitividad turística respecto a destinos como Cantabria, Asturias, Galicia o Andalucía, cuyos datos epidemiológicos son mucho más positivos.

En general, los rebrotes están afectando a toda la hostelería, con especial incidencia en los dos subsectores señalados. Hay poca alegría por gastar y asusta entrar en el interior de los locales. Ante esta situación, las autoridades deben ampliar las opciones de terrazas en los núcleos urbanos. Las expectativas de actividad durante el verano estarán, con total seguridad, por debajo de las planteadas en mayo, y eso lo notaremos hacia finales de septiembre cuando, acabado el verano, debamos hacer cuentas para saber si podremos aguantar el largo otoño-invierno que se avecina.

OKERRAGOA IZAN ZITEKEEN... ETA HALA DA

Pandemiak Gipuzkoako ostalaritza-sektorean duen eragin ekonomikoari buruz maiatzean egindako aurreikuspenak motz geratuko dira, eta etortzeke dagoena uste baina okerragoa da. Ostalaritzari dagokionez, gutxienez. Birusaren bigarren boladaz hitz egiten da dagoeneko, maiatzean aurreikusitakoa baino bi hilabete lehenago. Bigarren bolada horren ondorio nagusiak gaueko aisialdiak jasaten ditu gehien, ordutegi-murritzketaren bidez, gutxienez bideragarritasun-baldintzetan lan egiteko aukera ukatzen baitaio. Hala ere, gaueko aisia ez da bigarren olatuak zuzenean eragiten dion bakarra. Ostatuerei ere kalte handia egiten ari zaie, birusaren agerraldi berriek izugarri murrizten baitute oporretara joateko gogo. Erreserbak bertan behera uzten dituzte maiz, eta, alde horretatik, Euskadiko eta Gipuzkoako datuek lehiakortasun turistikoa kentzen digute Kantabriaren, Asturiaren, Galiziaren eta Andalziaren aldean, horien datu epidemiologikoak askoz ere positiboagoak baitira.

Oro har, agerraldi berriek ostalaritza osoari eragiten diote, bereziki aipatutako bi azpisektoreetan. Alaitasun gutxi dago gastua egiteko, eta lokalen barruan sartzeko beldurra nabari da. Egoera horren aurrean, agintariak hiriguneetako terraza-aukerak zabaldu behar dituzte. Udako jardura aurreikuspenak, ziurtasun osoz, maiatzean planteatutakoan azpitik egongo dira, eta hori irailaren amaieran nabaritutako dugu. Orduan, uda bukatutakoan, kontuak egin beharko ditugu datorren udazken-negu luzea jasan ahal izango dugun jakiteko.

SUMARIO

- 04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente
- 07 > ENTREVISTA Sonia Pérez, consejera de Turismo
- 08 > ENTREVISTA Imanol Lasa, diputado de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural
- 09 > ENTREVISTA Cristina Lagé, concejala delegada de Turismo del Ayuntamiento de Donostia/San Sebastián

TE INTERESA SABER

- 10 > Resumen trabajo de HG durante el confinamiento
- 12 > Situación actual ERTes y CATAs
- 14 > Ocio nocturno
- 16 > Encuesta sobre panorama actual y futuro
- 18 > Vitricas de pintxos

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 20 > Máster en diseño
- 21 > Convenios 2020
- 22 > Hostelería Segura
- 23 > Campaña de sensibilización en espacios hosteleros
- 24 > Candidatura asamblea general
- 26 > Curso delivery
- 28 > Webinar sobre gadgets
- 29 > Firma del Código Ético de la OMT

ACTUALIDAD

- 30 > Ofertas inmobiliarias
- 32 > Campaña: 'La sidra nos une'
- 34 > Presentación de la nueva plataforma Saretour
- 35 > Reparto kits sanitarios
- 36 > Entrevista Shernan
- 38 > Campaña 'Soy patrimonio'
- 40 > Tupperes sostenibles
- 41 > Máquina de Ozono de Ekogras
- 42 > Parking disuasorio
- 44 > Ayudas municipales
- 45 > Gipuzkoa Passport

EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 46 > Nuevos asociados

TENDENCIAS

- 50 > 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
Disón

Presidente de Hostelería
Gipuzkoa

AL SECTOR HOSTELERO QUE REPRESENTO LE TOCARÁ ESFORZARSE, Y MUCHO, PARA PODER SOBREPONERSE A LA SITUACIÓN Y VOLVER A LIDERAR LA HOSTELERÍA A NIVEL INTERNACIONAL.

Un gran esfuerzo colectivo

Es indudable que los efectos de esta pandemia en nuestra sociedad se harán notar durante muchos años. El más duro de ellos, el de la pérdida de vidas humanas, ha llenado de heridas el alma de nuestra sociedad, ha provocado en su seno un sin fin de cicatrices de difícil cura y ha llevado al límite nuestros niveles de resiliencia colectiva. Es evidente que superar esta situación exigirá un esfuerzo colectivo de toda la sociedad guipuzcoana y que cada uno de nosotros, desde un enfoque individual primero y colectivo después, deberá de dar lo mejor de sí mismo para superar los traumas vividos.

Al sector hostelero que represento le tocará esforzarse, y mucho, para poder sobreponerse a la situación y volver a liderar la hostelería a nivel internacional. El primer esfuerzo es el de superar la difícil realidad económica que el parón en la demanda que vivimos está representando. Salir de meses de estancamiento en la actividad exigirá del esfuerzo personal de quienes lideran los negocios hosteleros trabajando codo con codo con sus empleados, pero, también, de un apoyo económico y legislativo decidido por parte de las instituciones encargadas de planificar la recuperación socio-económica del país.

El otro gran esfuerzo que el sector deberá asumir será de adaptación y creatividad ante el nuevo escenario que dejará la pandemia en cuanto a hábitos de consumo hostelero se refiere. Una nueva forma de socializar más cauta, quizás; un mayor protagonismo del *delivery* y el *take away*; una reducción durante los próximos años de los flujos turísticos en el territorio; la previsible irrupción de gran-

des grupos hosteleros en nuestro entorno, etc. En definitiva, cicatrices socio-económicas que dejará la pandemia que vivimos y que, con el esfuerzo colectivo de todos, deberemos superar.

En este camino por recorrer, el sector hostelero de Gipuzkoa contará siempre con el trabajo decidido de nuestra asociación. Quiero aquí poner en valor la capacidad de trabajo y de esfuerzo colectivo del equipo humano que integra la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, tanto de los miembros de su Junta Directiva como de los empleados de la organización que han trabajado, sin descanso, para dar servicios a nuestros asociados y mantener "en marcha" la maquinaria hostelera del territorio: 402 ERTes gestionados, 701 ceses de actividad de autónomos, más de 800 subvenciones resueltas, 98 solicitudes de modificación de terrazas tramitadas, 180 memorias para solicitud de préstamos emitidas, 132 notas informativas

SALIR DE MESES DE ESTANCAMIENTO EN LA ACTIVIDAD EXIGIRÁ DEL ESFUERZO PERSONAL DE QUIENES LIDERAN LOS NEGOCIOS HOSTELEROS TRABAJANDO CODO CON CODO CON SUS EMPLEADOS, PERO, TAMBIÉN, DE UN APOYO ECONÓMICO Y LEGISLATIVO.



EL TERMÓMETRO



SUBEN

ELKARGI SGR

Tu aliado financiero. Zeure alboan.

Elkargi

Sin duda alguna, ha sido uno de los grandes aliados financieros del sector hostelero a lo largo de la pandemia. La Sociedad de Garantías Recíprocas Vasca ha mostrado una gran capacidad de gestión y una vinculación especial con el sector hostelero. Todo un referente a nivel de Estado.



BAJAN



Precintos

Al más puro estilo CSI Las Vegas, el aparatoso precinto por COVID de un local hostelero de la Parte Vieja donostiarra rebasó las normas de la lógica en este tipo de actuaciones y sonrojó a muchos representantes institucionales que tuvieron conocimiento de la actuación. ¡Se llegó a precintar la cristallera de la carta-menú por peligrosa!

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@hostelariagipuzkoa.com

Desde la Asociación estamos encantados de escucharte.

EL OTRO GRAN ESFUERZO SERÁ DE ADAPTACIÓN Y CREATIVIDAD EN CUANTO A LOS NUEVOS HÁBITOS DE CONSUMO HOSTELERO: UNA NUEVA FORMA DE SOCIALIZAR MÁS CAUTA, QUIZÁS; UN MAYOR PROTAGONISMO DEL DELIVERY Y EL TAKE AWAY; UNA REDUCCIÓN DURANTE LOS PRÓXIMOS AÑOS DE LOS FLUJOS TURÍSTICOS EN EL TERRITORIO; LA PREVISIBLE IRRUPCIÓN DE GRANDES GRUPOS HOSTELEROS EN NUESTRO ENTORNO, ETC.

a nuestros socios, 21 webinars, 6 cursos de formación de diversa índole, decenas de sellos de Hostelería Segura tramitados y supervisados, y una ingente labor de defensa de los intereses del sector y en demanda de apoyo institucional ante ayuntamientos del territorio, Diputación Foral, Gobierno Vasco y Gobierno del Estado. Un trabajo extenuante que, sin duda, contribuirá a atenuar los efectos económicos de la pandemia en nuestro sector.

Llegan tiempos de resistencia, de adaptación, de cambios. Momentos de Inseguridad e incertidumbre. Ante esta realidad, debemos agarrarnos a nuestra esencia, a nuestras bases: nuestro compromiso con esta tierra, con la calidad de sus materias primas y sus productores, con nuestros trabajadores y clientes, con nuestra tradición. Este compromiso constituye una base tremendamente sólida sobre la que se puede construir un futuro esperanzador. En ese empeño iremos de la mano con los miles de hosteleros que integran la familia de Hostelería Gipuzkoa.



GIPUZKOA
HOSTELERÍA - OSTALARITZA

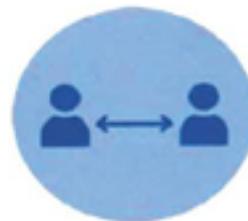
ZURE OSASUNAZ ZAINTEA,
GUZTIONA ZAINTEA DELAKO.



Tabernetara sartzeko eta kontsumitzen ez
duzun bitartean maskara erabili.



Ezkuak maiz garbitu.



1,5 metroko segurtasun distantzia mantendu.



Sonia Pérez Ezquerro, consejera de Turismo, Comercio y Consumo del País Vasco

“La pandemia acelerará la transformación hacia un turismo más sostenible y digital”

Como máxima responsable del sector turístico en Euskadi, ¿qué consecuencias cree que tendrá en nuestro sector la crisis sanitaria?

A nadie se le escapa el shock que supone cerrar por completo, durante semanas, todo un sector de actividad. O que, ahora, el viajero internacional vea su movilidad reducida e incluso, desde muchos destinos, anulada. Somos conscientes de esto, y tanto desde el Gobierno Vasco como desde el Gobierno de España se han movilizado una serie de herramientas excepcionales de ayuda que han buscado, en primer lugar, la resistencia y, más adelante, la reactivación plena. Por un lado, los ERTE, destinados al mantenimiento del empleo, medidas de alivio fiscal y líneas de crédito. Desde mi departamento hemos lanzado con carácter urgente una importante línea de ayudas con una dotación de más de 19 millones de euros, destinada a nuestros sectores.

Sabemos que empiezan a despegar las reservas tanto de hoteles como de otro de nuestros fuertes en esta situación: los alojamientos rurales. La hostelería también se ha puesto en marcha y nos trasladan que la reactivación, por parte de la clientela local, ya es un hecho, aunque, obviamente, son cifras muy lejanas a las de otros años. Muchos vascos pasarán estas vacaciones como turistas en su propia casa, y muchas personas de comunidades como Madrid, Castilla y León



o Cataluña, que son algunos de nuestros públicos más fieles, ya están empezando a reservar.

¿Cuáles son las expectativas de actividad para este segundo semestre del año?

Estamos en un escenario muy volátil debido a que la pandemia está lejos de encontrar un remedio terapéutico o una vacuna. Hasta entonces, dependeremos de dos aspectos fundamentales. Por un lado, de la disciplina social que evite nuevos brotes; y por otro lado, y dado que los países de la Unión Europea van a ser, de momento, nuestros clientes principales, que ese aspecto sanitario se controle en sus respectivas naciones. Desde el Gobierno, las instituciones y el sector, configuramos Euskadi como destino seguro con campañas, protocolos y promoción.

¿Cree que hay un sector afectado especialmente?

Todos los sectores, en alguna medida, se han visto afecta-

dos, pero el turismo MICE tal y como lo conocemos, con grandes aforos, va a tener que buscar nuevas vías de funcionamiento. Es el momento de reinventarse. Ya empezamos a hablar de nuevos protocolos, eventos multisede y la responsabilidad compartida entre las administraciones y las empresas. Vamos a salir de esta crisis siendo cautos pero también imaginativos. Quizá haya que prescindir, de momento, de grandes eventos, pero podemos centrarnos en proyectos de menor tamaño en los que varias ciudades puedan interconectarse a la vez, limitando los contactos sin prescindir de la presencia física y virtual.

¿Tienen previsto un plan para el sector orientado a superar la nueva crisis que pueda acercarse?

Hay un trabajo muy importante ya realizado para anticiparnos a esa hipótesis. En el ámbito sanitario y epidemiológico, nuestras infraestructuras es-

tán mejor preparadas que al comienzo de la crisis. Los nuevos presupuestos del Gobierno Vasco van a estar enfocados a superar la crisis y a poner las bases para la nueva realidad.

¿Qué mensaje lanzaría al sector hostelero?

La situación será diferente, pero podemos avanzar en la buena senda que ya habíamos emprendido desde el sector y las administraciones. Euskadi fue reconocida en el Monitor de Exceltur como comunidad autónoma más competitiva en el sector turístico. Esa excelencia y esa profesionalidad, junto con nuestros recursos, nos permitirá seguir siendo un destino con una enorme oferta, muy buena y competitiva.

La pandemia va a acelerar la transformación, ya emprendida con iniciativas como el Código Ético o la red Saretour, hacia una nueva forma de gobernanza y turismo más sostenible, más digital, con un turista que valora y respeta nuestro entorno y que se preocupa por el medioambiente. Se trata de que Euskadi sea lo más sostenible posible, no solo en lo medioambiental sino también en lo social, con mejores condiciones en los empleos.

Estamos en buena posición para recuperarnos, para seguir siendo ese destino con identidad propia, que aboga por un modelo de desarrollo de turismo sostenible real. Y lo haremos juntos.

Imanol Lasa, diputado de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural

“ Hay que apoyar a quienes peor lo están pasando, y a quienes invierten para profesionalizar su negocio”

Como máximo responsable del sector turístico en Gipuzkoa, ¿qué consecuencias considera que tendrá en nuestro sector la crisis sanitaria que vivimos en el territorio?

La crisis tiene dos vertientes: una sanitaria y otra económica que está afectando a todos los sectores, como es el caso de la hostelería, uno de los más damnificados porque hubo un parón total y, posteriormente, limitaciones a la actividad. Las pérdidas van a ser grandes. Apelamos a la ciudadanía para que, con su compromiso, contribuya a reactivar el consumo local y mantener los 16 000 empleos directos que la actividad genera en Gipuzkoa. Y es momento también, para el sector, de seguir apostando fuertemente por la profesionalización y la mejora continua, tanto en producto como en la manera de atender a los clientes.

¿Qué expectativas de actividad se barajan para el segundo semestre del año en Gipuzkoa?

Va a haber una caída enorme del PIB y de la recaudación, lo que nos obliga a priorizar, más que nunca, la promoción económica y las políticas sociales, aparcando otros planes y acciones para tiempos mejores. Hay que amortiguar el impacto de la crisis apoyando especialmente a los eslabones más vulnerables de la economía, como las pymes y los autónomos. Vamos a vivir un invierno duro, pero estoy convencido de



que, si mantenemos la calidad, el esfuerzo y la ilusión que hace reconocible a nuestra hostelería, saldremos adelante.

¿Cuáles son los sectores más afectados, en su opinión?

Hay casuísticas diversas, pero el parón de la actividad, las restricciones al movimiento y las sanitarias están afectando a todos. La alta gastronomía se resiente porque depende, en buena medida, del turismo que llega de fuera. Los locales de ocio nocturno se ven especialmente impactados. El turismo MICE ha tenido un frenazo en seco. Pero también cafeterías o restaurantes, en general, se ven perjudicados por el descenso en el consumo. La salida de la crisis va a ser desigual según los sectores, y es de preveer que turismo, comercio y hostelería tarden

más en volver a una realidad parecida a la que teníamos antes de la Covid-19.

¿Tienen previsto un plan para el sector de cara a superar la nueva crisis que pueda aversarse?

Habrà que ver cómo evoluciona la pandemia, pero parece claro que vienen meses complicados. No podemos permitirnos que un nuevo confinamiento vuelva a parar la economía, por lo que deberemos extremar las medidas de seguridad y aprender a convivir con el virus. Dentro del Plan Anticrisis, hemos destinado a través de los ayuntamientos dos millones de euros para apoyar las inversiones del pequeño comercio y la hostelería ante la Covid-19, y el año que viene, y de la mano de Hostelería Gipuzkoa, sacaremos una nueva línea dirigida a

la digitalización y la innovación. Hay que apoyar a quienes peor lo están pasando, y también a quienes invierten para profesionalizar y sacar adelante su negocio. También estamos incidiendo en la formación. Vamos a seguir cerca del sector, y apostando por la colaboración.

¿Cuál sería su mensaje para el sector hostelero?

Es momento de mantener lo que se hace bien y de reinventarse. Durante la crisis, ha habido establecimientos que se han diversificado apostando por modelos de *delivery* o de *take away*, con experiencias positivas, aunque no existen fórmulas válidas para todos. Es necesario ser rigurosos en el diagnóstico y apostar por el buen hacer, el compromiso colectivo y la colaboración que caracteriza el modelo de Gipuzkoa. Nuestra hostelería está ligada a un modelo de socialización muy enraizado y que la pandemia ha puesto patas arriba, pero estoy convencido de que saldremos. Me gustaría destacar también el esfuerzo realizado por los y las hosteleros para cumplir los protocolos de seguridad y emplazar a la ciudadanía a que apoye ese esfuerzo partiendo de la responsabilidad individual. Todos tenemos que poner de nuestra parte cuando estemos en un bar, un restaurante, una discoteca o una terraza, cumpliendo con las normas. No se puede dejar la pelota enteramente en el tejado de los y las responsables de los establecimientos.

Cristina Lagé, concejala delegada de Turismo Sostenible del Ayuntamiento de San Sebastián

“ Si conseguimos evitar grandes contagios y dar un buen ejemplo de control, el sector saldrá reforzado ”

Como máxima responsable del sector turístico en Donostia, ¿qué consecuencias cree que tendrá en nuestro sector la crisis sanitaria que vivimos en la capital guipuzcoana?

La crisis sanitaria es transversal. Abarca, desgraciadamente, a muchos sectores que tardarán en recuperar su actividad anterior a la crisis. Está previsto que no sea hasta el año 2022 cuando recuperemos los estupendos datos que manejábamos antes de la pandemia.

La hostelería ha sido y es un sector seriamente dañado por los efectos de la Covid-19. No solo por el cierre de casi tres meses, en el mejor de los casos, sino también por los cambios a los que se ha visto abocado el sector, como los gastos de implantación de medidas sanitarias, cobertura de barras de pintxos, etc. Una parte del sector se va a ver obligado a realizar un replanteamiento profundo de su oferta. Desde SSTurismo estamos al lado de los empresarios para apoyar, ayudar y crear un mejor futuro.

¿Cuáles son las expectativas de actividad para el segundo semestre en Donostia?

Las expectativas no son malas. Desde la apertura, el pasado 21 de junio, de la movilidad entre provincias y, sobre todo, con la apertura de la frontera francesa, el movimiento en la ciudad ha empezado a ser como el que estábamos acostumbrados. Sí observamos una gran diferencia entre el fin de semana



y los días laborables. El fin de semana la ocupación, tanto hotelera como hostelera, es grande, pero entre semana decae. Las reservas son de muy última hora y las cancelaciones están a la orden del día.

La incertidumbre es la tónica general. Debemos cuidar los protocolos sanitarios al máximo, evitar contagios y repuntes que serían fatales. Tras el verano debemos retomar la actividad congresual y de reuniones que tan importante es para todos. Para ello, desde SSTurismo se trabaja en una campaña y estrategia potentes.

¿Cree que hay un sector afectado especialmente?

El turismo MICE, de reuniones y eventos, es el más dañado y el que tardará más en recuperarse. Además, es el más transversal, por lo que la cantidad

de subsectores afectados por la falta de organización de este tipo de eventos es muy grande.

La alta gastronomía, que depende, en gran parte, del público internacional que no está llegando, está sufriendo las consecuencias. Nuestras estrellas merecen nuestro apoyo.

Punto y aparte merece nuestra Parte Vieja. Sus particulares características hacen que se vea muy afectada por las nuevas medidas de seguridad, como la distancia entre personas o la imposibilidad de favorecer terrazas. Entre todos debemos realizar una profunda reflexión sobre el futuro del que, no olvidemos, está catalogado como Conjunto Monumental, no solo por su infraestructura cultural sino también por ser el eje de la mejor tradición gastronómica de nuestro país.

¿Tienen previsto un plan para el sector para superar la nueva crisis que pueda avecinarse?

En este momento, hacer predicciones es muy complicado, y más de carácter negativo. Desde SSTurismo trabajamos con el convencimiento de que la sociedad está adaptándose a esta situación y de que desde Sanidad están desarrollando medidas de control de los brotes que surgen o puedan surgir, lo que permite un desarrollo casi normal de la actividad económica y social.

¿Le gustaría transmitir algún mensaje al sector hostelero?

En este momento creo que el sector hostelero debe primar la seguridad, evitar los contagios y aplicar los protocolos, como hasta ahora se está haciendo. Aprovecho la ocasión para felicitar al sector por la rigurosidad y el esfuerzo que me consta se ha aplicado. Si entre todos conseguimos evitar grandes contagios y dar un buen ejemplo de control, el sector saldrá reforzado. La gastronomía es básica para nuestro destino turístico. La cultura gastronómica es uno de los pilares de nuestra estructura de destino.

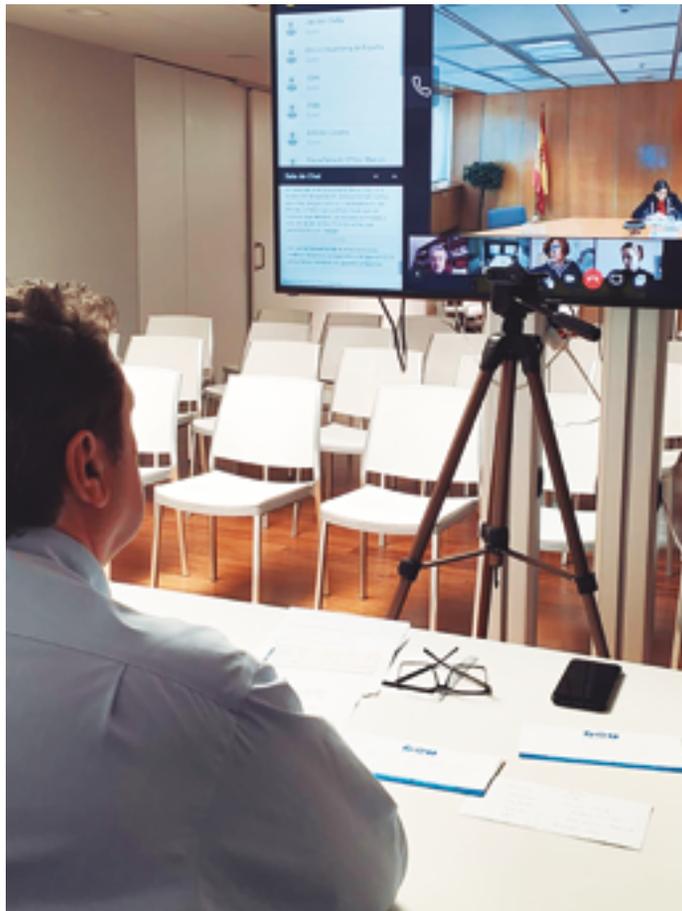
Quiero mandar un tremendo abrazo a todos y cada uno de los empresarios, personal, distribuidores, proveedores... Sé lo difícil que ha sido, pero no me cabe duda de que el músculo de nuestra industria turística podrá remontar esta tremenda crisis.

La asociación no ha parado durante la alarma sanitaria

DURANTE LOS CASI TRES MESES DE CONFINAMIENTO que hemos padecido como consecuencia de la pandemia global que ha provocado la Covid-19, la asociación no ha parado de prestar servicio a sus asociados. En total, se han tramitado 402 ERTES de más de 2800 trabajadores y 700 ceses de actividad de autónomos durante todo este tiempo.

Debido a esta situación extraordinaria, diferentes instituciones han destinado parte del presupuesto a ayudas a fondo perdido para paliar las consecuencias económicas derivadas del coronavirus, desde las subvenciones ofertadas por el Gobierno Vasco hasta las concedidas en el ámbito municipal. Para tramitar algunas de estas ayudas, Hostelería Gipuzkoa ha puesto a disposición de sus asociados un servicio especial de tramitación de ayudas, a través del que se han gestionado más de 400 solicitudes.

En total, hemos tramitado 402 ERTES de más de 2800 trabajadores y 700 ceses de actividad. Asimismo, hemos gestionado 147 solicitudes de préstamo



Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, en una videoconferencia con la ministra de Industria, Comercio y Turismo.

Por otro lado, para cubrir la necesidad de liquidez de algunas PYMEs o de personas autónomas, se han gestionado 147 solicitudes de préstamo Elkargi, ICO, etc.

Desde la asociación, se ha intentado mantener al asociado informado constantemente, con noticias actualizadas y veraces, evitando así bulos que han podido surgir en los momentos de mayor incertidumbre. Después de inter-

pretar adecuadamente cada Orden de Sanidad o los Reales Decretos Ley publicados por el Gobierno estatal, y tras responder las dudas que surgían en las llamadas recibidas, se han enviado 119 comunicaciones vía mail y Whatsapp, informando de los avances en las diferentes fases de la pandemia, medidas higiénico-sanitarias del momento, guías ICTE, recomendaciones sobre gestión de alquiler, los ERTES, CATAs, cartelería, con-

vocatoria de ayudas locales... Asimismo, se han realizado 17 webinars para mantener al asociado informado sobre las actualizaciones y resolver las dudas que surgían.

Para tramitar todas estas gestiones, la asociación ha tenido que reforzar su plantilla con el objetivo de dar el mejor servicio a sus asociados durante todos los días de alarma sanitaria.

Además de las gestiones oportunas, se han mantenido reuniones con diferentes agentes sociales como el Gobierno Vasco con el objetivo de flexibilizar las medidas adoptadas por el Gobierno español, como el límite de aforo en establecimientos o ampliaciones de terrazas. Además, también se han mantenido reuniones con la ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto, a fin de compartir opiniones sobre la flexibilización de las condiciones de los ERTES, anulación de los arrendamientos durante el periodo de alerta sanitaria y flujos financieros desde la banca a micropymes, autónomos y pequeñas empresas, ya que la financiación del ICO suele acabar siempre en manos de las grandes empresas. Por último, cabe destacar que la asociación no ha parado de trabajar en las labores ordinarias, como las solicitudes de aplazamiento de impuestos, asesoramiento ante las mutuas, etc.

El agua de mar es fuente de salud, belleza y bienestar

Itsasoko ura osasun, edertasun eta ongizate iturria da

Talasoterapia

Centro de referencia del bienestar en Europa con una ubicación privilegiada: la playa de La Concha de San Sebastián.



Talasoterapia

Europako ongizatearen erreferentzia zentroa, leku pribilegiatua duena: Donostiako Kontxako hondartza.

Salud y Belleza

Programas personalizados con las últimas técnicas, la más avanzada aparatología y un completo equipo colegiado.



Osasuna eta edertasuna

Programa pertsonalizatuak, azken teknikekin, aparatologia aurreratuenarekin eta talde kolegiatu batekin.

Gimnasio

Sala panorámica con la mejor maquinaria y una amplia plantilla de profesionales con metodología propia.



Gimnasioa

Areto panoramikoak, makineriarik onenarekin eta metodologia propioa duen profesionalen lan talde handiarekin.

Gastronomía

Una propuesta gastronómica diferente que conjuga el mejor producto con unas vistas únicas sobre la bahía.



Gastronomia

Proposamen gastronomiko desberdina, produkturik onena eta badiaren ikuspegi paregabeak uztartzen dituena.

RESERVA/ERRESERBATU  ONLINE
www.la-perla.net/reservas-talasoterapia
www.la-perla.net/reservas-restaurant

La Perla

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

Situación actual de ERTes y CATAs

LOS ERTe POR FUERZA MAYOR APROBADOS, se prorrogan hasta el 30 de septiembre de 2020.

Las exoneraciones de la Seguridad Social establecidas son las reflejadas en el cuadro de la derecha.

No podrán realizarse horas extraordinarias, establecerse nuevas externalizaciones de la actividad ni concertarse nuevas contrataciones, sean directas o indirectas, durante la aplicación de estos ERTe.

La única excepción a las nuevas contrataciones es cuando los empleados no puedan, por formación, capacitación u otras razones objetivas y justificadas, desarrollar las funciones encomendadas.

Estas acciones podrán constituir infracciones de la empresa afectada, pudiendo ser sancionada por la Inspección de Trabajo. Se mantiene el compromiso de mantenimiento del empleo de seis meses en los mismos términos. Este compromiso se entenderá incumplido si se produce el despido o extinción de los contratos de cualquiera de las personas afectadas por dichos expedientes.

En el caso de contratos temporales, el compromiso de mantenimiento del empleo no se entenderá incumplido cuando el contrato se extinga por expiración del tiempo convenido. Por último, se amplían las bonificaciones a la Seguridad Social para con-

			Julio	Agosto	Septiembre	
ERTE de Transición (ERTE de FM total a 30 de junio)	→	Empresas de menos de 50 trabajadores	70%	60%	35%	
	→	Empresas de 50 trabajadores o más	50%	40%	25%	
Prórroga de ERTe de FM parcial	→	Empresas de menos de 50 trabajadores	Activados	60%	60%	60%
			Suspendidos	35%	35%	35%
	→	Empresas de 50 trabajadores o más	Activados	40%	40%	40%
			Suspendidos	25%	25%	25%

tratos fijos discontinuos que se realicen entre los meses de julio, agosto, septiembre y octubre de 2020 en nuestro sector, con una bonificación del 50% de las cuotas empresariales a la Seguridad Social por contingencias comunes, así como por los conceptos de recaudación conjunta de Desempleo, Fogasa y Formación Profesional de dichos trabajadores.

Autónomos

A partir del 1 de julio de 2020, se deja de percibir la presta-

ción extraordinaria por cese de actividad (CATA). No obstante, se tendrá derecho a una exención de sus cotizaciones a la Seguridad Social y formación profesional.

La exención de cotización será incompatible con la percepción de la prestación ordinaria por cese de actividad, que a continuación os comentamos.

La nueva regulación permite la solicitud a la Mutua de la prestación ordinaria por cese

de actividad hasta el 30 de septiembre 2020 (no es una prórroga de la anterior, sino una nueva solicitud).

Los ERTe por fuerza mayor aprobados se prorrogan hasta el 30 de septiembre de 2020, y las ayudas a autónomos también se podrán solicitar hasta la misma fecha.

			Julio	Agosto	Septiembre
Autónomos que a 30 de junio cobran la prestación extraordinaria	→	Se recupera la actividad → Exención de cotización	100% (≥ 290€)	50% (≥ 145€)	25% (≥ 75€)
	→	Se mantiene reducción de actividad (3er trimestre: facturación ≤ 75% que el 3er trimestre de 2019 y rendimientos netos < 1,75 veces el SMI)	Prestación por cese de actividad <ul style="list-style-type: none"> > Beneficio económico ≥ 930€ (70% de la base reguladora + abono de cuota por contingencias comunes) > Compatible con el desarrollo de la actividad 		



GESTIÓN DE PERSONAL



OFERTA GASTRONÓMICA



GESTIÓN ECONÓMICA

Formación y consultoría gastronómica

bar - restaurante - alojamiento turístico



PRODUCTO GASTRO



SEGURIDAD ALIMENTARIA



MARKETING DIGITAL



OPERATIVA Y PROCESOS



TALLERES FORMATIVOS



TURISMO EXPERIENCIAS

943 21 53 64



La nueva restauración aplicada a tu establecimiento

www.horecailab.com

HORECA



Recurso contencioso-administrativo en defensa del ocio nocturno

LAS ASOCIACIONES DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA Y BIZKAIA UNIERON FUERZAS EN DEFENSA DEL SECTOR DEL OCIO NOCTURNO de Euskadi y el pasado día 10 de agosto presentaron, ante la sala de lo contencioso-administrativo del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco, un recurso contra la Orden de la consejera de Salud del Gobierno Vasco del pasado 28 de julio, por la que se adelantaba el horario de

cierre de la hostelería en el conjunto de la comunidad autónoma vasca.

El efecto de este adelanto horario ha sido demoledor en el sector del ocio nocturno vasco, en el que la práctica totalidad de las discotecas existentes han bajado la persiana desde el pasado 29 de julio y el colectivo de pubs ha visto reducida su actividad en más de un 75%.

La estigmatización del ocio nocturno en la hostelería como foco emisor de la pandemia ha sido una constante de las autoridades sanitarias y los medios de comunicación a lo largo de la misma. Sin embargo, las cifras dicen que no se ha producido ni un solo rebrote entre las 31 discotecas existentes en el territorio guipuzcoano y que el número de pubs afectados por la misma no ha llegado al 1% de los más de 300 establecimientos existentes en el territorio.

El recurso contencioso-administrativo, en el que las asociaciones empresariales de los dos territorios unen fuerzas, argumenta razones de propor-

cionalidad y el evidente peligro de cierre definitivo que, para muchos establecimientos, supondría la prolongación en el tiempo de la medida adoptada por el departamento de Salud. En la misma demanda se solicitó la adopción de medidas cautelares que paralizaran la aplicación de la reducción horaria decretada hasta que se dicte sentencia sobre el contencioso presentado.

La interposición de recursos ante la justicia por el adelanto del cierre horario ha sido una medida generalizada en el sector, y la misma se ha adoptado en provincias como Zaragoza, Cantabria, Barcelona o León, entre otras.

Bazkideen mezu batzuen bidez, elkarteko langileei esker ona adierazi nahi diegu egin duten ahaleginagatik.

A través de algunos mensajes de los asociados, queremos agradecer su esfuerzo a los empleados de la asociación.

Vuestro trabajo de comunicación, información de los avances en las fases y normativas ha sido excelente. Una gran ayuda al asociado. Muchas gracias.

El gran esfuerzo que habéis hecho ha sido enorme, y solo nos queda agradecer la magnífica gestión. Gracias por todo.

Aun teniendo asesoría, habéis ayudado y guiado en todo de manera clara. Mila esker.

La cercanía y comprensión que habéis mostrado ha hecho todo el camino más llevadero. Eskerrik asko.

Ezinbestekoa izan da zuen lana. Mila esker egin duzuen esfortzuagatik.

Vuestros ERTes están perfectos. Se agradece trabajar con gente que presenta los documentos de esta manera. Gracias.



Casino Kursaal



JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ,
DIBERTIMENDU ETA JOSTAKETA ARDURATSUA
GOMENDATZEN DIZUGU.
DIVIÉRTETE JUGANDO, TE RECOMENDAMOS
LA DIVERSIÓN Y EL JUEGO RESPONSABLE.

**Invita a tus clientes a
una experiencia única.**
Zure bezeroentzat
esperientzia paregabea.

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



casinokursaal.com

*Si estás interesado contacta con:
Interesatua baldin bazaude, jarri
gurekin harremanetan:
marketing.casinokursaal@luckia.com*



► **Presentando la tarjeta
de tu establecimiento,
le invitaremos a una
copa de cava y 5€ en
tickets promocionales.**

Zure establezimenduko
txartela erakutsiz, cava
kopa bat eta bost euro
tiketetan opari.

Covid-19ak ondorio latzak utzi ditu Gipuzkoako ostalaritza-sektorean

Zabaldutuzten tabernen eta jatetxeen % 39,35ak adierazi du, iazko denboraldi berarekin alderatuz, lan kopurua murriztu egin zaiela % 25 eta % 50 artean.

GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK NORMALTASUN BERRIAN sarzterakoan egindako inkestaren datuen arabera, Gipuzkoako jatetxe eta tabernen arloko azpisektoreko establezimenduen % 91,53k zabaldutuzte atea. Establezimendu gehienak (% 41,37) bigarren fasean jarri ziren martxan, jangelak irekitzearekin batera; hau da, maiatzaren 25etik ekainaren 8ra bitartean. Bestalde, % 25,54k lehenengo fasean altxa zuen pertsona; % 23,74k, hirugarren fasean; eta % 9,35ak, normaltasun berrian.

Ireki ez diren establezimenduetako arduradunek, berriz, ondorengo arrazoiak adierazi dituzte: establezimenduak neurri berrietara egokitzen ari direlako, betirako itxi dutelako negozioa ala irekiera baldintzak txarrak direlako.



Ireki dituzten taberna eta jatetxeen % 39,35ak adierazi du, iazko denboraldi berarekin alderatuz, lan kopurua murriztu egin zaiela % 25 eta % 50 artean.

Galdetutako tabernen % 33,57k balorazio are negatiboagoa egin du, hau da, 2019ko epealdi berarekin alderatuz, fakturazioa % 50 eta % 75 artean murriztu zaiela jakinarazi dute. Zabalik dauden establezimenduen % 60,36k lantaldearen % 75 (edo gehiago) jarri dute lanean, baina, hori bai, kasu

gehienetan, lanaldi partziallean. Inkestaren arabera, ostalaritzako enpresaburuek uste dute, erritmo honetan jarraituz gero, jarduera ez dela berreskuratuko 2022ko udara arte (inkestaturakoen % 40,96) eta 2021ra arte (inkestaturakoen % 35,84k), edo geroagora arte ere (gainerako % 23,2).

Ostatuen azpisektorea

Ostatuen azpisektorea aurrekoa baino gehiago zigortuta dago. Gipuzkoako ostatuaren % 20k oraindik ez dituzte atea ireki eskaera faltagatik. Gaur

egun, ireki diren % 50 normaltasun berriarekin jarri zen martxan, hau da, ekainaren 19tik aurrera.

Establezimenduen % 62,50k adierazi du, aurreko urtearekin alderatuta, % 25ean daudela erreserbak eta, Gipuzkoako ostatuaren enpresaburuek uste dutenez (inkestaturakoen % 57,89), joera honekin jarraituz gero, jarduera ez da berreskuratuko 2022ko udara arte. Jatetxe eta ostatu arloko 379 ostalarik erantzun zuten inkesta.

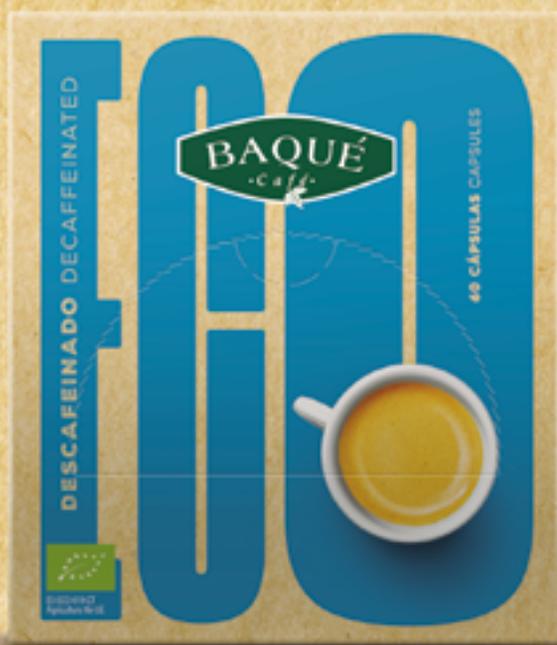


Blue Barista

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

Beira-arasak, pintxoak aurkezteko modu berria

GURE OSTALARITZA-ESTABLEZIMENDUETAKO ELEMENTURIK BEREIZGARRIENETAKO BAT, zalantzarik gabe, bezeroek atea zeharkatzean aurkitzen dituzten pintxo-barrak ikusgarriak dira. Mundu guztiari eragin dion pandemiaren ondorioz, beren janzkera aldatu behar izan dute, normaltasun berriaren eskakizunetara egokitzeko.

Martxoaren hasieran, itxialdia baino egun batzuk lehenago, higiene- eta osasun-preben-

tziorako neurri batzuk hartu ziren. Horien artean, pintxoak estaltzea erabaki zen kutsadurak eta birusaren hedapena gutxitzen saiatzeko. Neurri horiek itxialdian zehar handitu egin ziren, konfinamendua arintzen hastean ostalariek dena prest eta egokituta izan zezaten taberna eta jatetxeak berriro ere ireki ahal izateko.

Prebentzio neurriak

Gipuzkoako Ostalaritza Elkar-
teak, udaletako zein erkide-
goko osasun-ikuskaritzako

zerbitzuekin lankidetzan, bezeroen eta langile guztien segurtasuna bermatzeko hainbat neurri hartzea erabaki zuen. Halaber, hainbat gomendio ere eman zituen gure lurraldean hain ospetsuak diren pintxoak estaltzeko erabiliko ziren beira-arsen inguruan.

Denen artean erabaki zen pintxoak alboetan, goialdean eta aurrealdean estali behar zirela, eta beira-arsa atzeal-
detik agerian egon zitekeela,

zerbitzariengandik hurbilen dagoen zatian, hain zuzen ere. Horiek egiteko erabilitako materialei dagokienez, kristalak, metakrilatoa edo antzeko materialak erabiltzea gomendatu zuten elkarteak, garbitzeko eta desinfektatzeko sistema erraza bermatzearen. Era berean, beira-arasak hozgarriak izateko derrigortasunik ez zegoela erabaki zen.

Halaber, elkarteak, ziurgabetasun une zail hauetan, bazkideekin detaile bat eduki nahi izan zuen eta deskontu nabariak lortu zituen Hosfrinor, Comercial Hostelera eta Gamecho Errandonea enpresen beira-arsen katalogoetan.



Monty Puig-Pey,
Bergara Taberna



“Kontsumo aldaketa nabaritu dugu”

“Itxialdian zehar, kristalezko beira-arsa polit bat sortzeko agindua eman genuen. Neurriak egin dugu, ezarritako araudia betetzen du eta tabernaren logoa ere badu, gure establezimenduaren diseinu-ildoak zaindu nahi baikenuen.

Guretzat oso garrantzitsua zen beira-arsa erraz garbitu ahal izatea, baita pintxoak ondo ikustea ere. Oso

praktikoa da egunerokotasunerako, bai guretzat bai bezeroarentzat. Kontsumo aldaketa nabaritu dugu: pintxo egin berri gehiago saltzen ditugu eta barrakoen salmenta asko murriztu da.

Berriz irekitzeari dagokionez, jendearen harrera oso ona izan da. Turistekin lan egiten dugu, baina bereziki inguruko eta probintziako jendearekin; begirunetsuak eta maiztagarriak izan dira gurekin. Bezero askok, atea zabaldu baino lehen, sare sozialen bidez esaten ziguten gu berriro bisitatzeko irrikan zeudela. Egia esan, asko eskertzen diegu jarrerara”.



Joxe Mari Agirre,
Gandarias jatetxea



“Bezeroak seguruago eta lasaiago sentitzen dira”

“Zer beira-arsa mota jarri erabakitzeko orduan, gure beharretan pentsatu genuen eta, aldi berean, Gandarias zerden ere kontuan izan genuen. Gaian adituak diren pertsonekin ere hitz egin dugu, bilatzen dugunera hobekien egokitzen den beira-arsa aukeratzen saiatzeko. Kristal epel lodia bat jartzea erabaki genuen, gerta daitekeen edozein kolperri aurre egiteko, eta garbitzeko

erraza izatea ere bilatu dugu. Gureak bi solairu ditu eta inklinazio txiki bat, pintxoak hobeto ikus daitezke. Neurriak prestatu zituzten, ahalik eta pintxo gehien eta barietate handiena erakusteko helburuarekin. Gure bezeroak oso pozik daude; ez dute inolako trabarik jarri eta, are gehiago, seguruago eta lasaiago sentitzen dira hartu behar izan ditugun neurri horiekin. Lehen, plater bat eskatu eta pintxoak norberak hartzeko ohitura zegoen; orain, guri eskatu behar digute zer nahi duten. Alde horretatik, agian, jatetxea da gehien galtzen duena, langile gehiago behar baitira lan berbera egiteko”.

UNA GAMA DE
GRANDES CERVEZAS
PARA LOS PALADARES
MÁS INQUIETOS



CERVEZAS
SanMiguel
SINCE 1890



BIENVENIDOS
CERVECEROS
INQUIETOS

Máster en Diseño de Espacios Gastronómicos en la UPV/EHU

EN LA ERA DE LOS RESTAURANTES SINGULARES como espacios públicos de referencia, formar profesionales especialistas en la concepción de entornos gastronómicos se hace cada vez más necesario. Donostia-San Sebastián, con

la mayor densidad mundial de estrellas Michelin, se ha hecho un lugar en el Universo Gastronómico.

En este contexto, la Escuela de Arquitectura de la Universidad del País Vasco lanza la

propuesta de formar profesionales conocedores de los secretos de la actividad hostelera.

La Universidad del País Vasco es pionera en este ámbito al crear un posgrado en diseño de espacios gastronómicos por primera vez a nivel europeo. La formación dotará a los profesionales que la cursen de las competencias necesarias para convertir un espacio cualquiera en un verdadero templo de la alimentación.

Este posgrado contará con la participación de profesionales de reconocido prestigio en los campos de la arquitectura, el diseño y las artes culinarias, además



de con la colaboración de las instituciones y empresas líderes en el mercado. La docencia se complementará con visitas a empresas del sector y espacios gastronómicos de referencia en nuestra región, que abrirán las puertas de sus establecimientos para que el alumnado pueda entrar "hasta la cocina" y formarse como diseñadores del futuro espacio gastronómico.

Si te interesa realizar este posgrado o quieres más información, puedes acceder a www.arquitecturaygastro-nomia.com



Meses difíciles para la familia de Hostelería Gipuzkoa

ESTOS ÚLTIMOS MESES HAN SIDO DUROS PARA HOSTELERÍA GIPUZKOA, y no solo por la pandemia, sino porque han fallecido personas que añadían valor a nuestra familia.

Por un lado, nos dejó repentinamente Josetxo Viyella, el que fuera abogado de la asociación desde sus inicios. Por el año 1975, antes de la

constitución de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa en el año 1977, comenzó a asesorar a un grupo de empresarios, y durante más de cuarenta años ha estado al servicio de la hostelería guipuzcoana, hasta su jubilación en el año 2018. Reconocido abogado laboralista, nos deja un gran recuerdo a toda la familia de Hostelería Gipuzkoa.

En cuanto a hosteleros, ha fallecido Antxon Vallés, el que fuera alma mater de la Casa Vallés. Casa Vallés es historia viva de nuestra gastronomía; lleva 78 años viendo cómo evoluciona Donostia, y ha ido traspasando sus secretos de generación en generación. Es más, la clásica Gilda, se creó allí.

Además, nos ha dejado Joaquín Fernández, el que fuera

dueño del Dickens. Empezó a trabajar con 14 años y llevaba una trayectoria profesional en cocktailaria de 58 años. Regentó 5-6 bares en San Sebastián y ha sido uno de los mejores cocktaileros del mundo.

Además de todos ellos, también han fallecido Pello Arburu, el que fue jefe de cocina del restaurante Arzak durante años; Juan Manuel Garmendia, el cocinero del Restaurante Kattalin de Beasain, y Klaudia Iribar, dueña del restaurante Iribar.

DESCANSEN EN PAZ.

Relación de convenios institucionales 2020

PESE A LA DIFÍCIL SITUACIÓN PRESUPUESTARIA por la que están pasando las distintas instituciones públicas con las que Hostelería Gipuzkoa mantiene convenios de colaboración, la mayoría de dichos convenios se renovarán en el ejercicio 2020. Buena parte del destino de los mismos será financiar la ingente labor administrativa y de asesoramiento que Hostelería Gipuzkoa está desarrollando ante sus asociados como consecuencia de la crisis sanitaria, así como paliar las

consecuencias económicas que la misma está teniendo en el sector.

La gestión de los ERTE y los ceses de actividad de autónomos, la incesante labor informativa y de asesoramiento a nuevos proyectos, la emisión de informes económicos para obtener financiación y otras muchas acciones de apoyo al sector han resultado gratuitas para los asociados gracias, en parte, al apoyo institucional recibido. El departamento de Comercio y



Turismo del Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa, a través de sus departamentos de turismo y proyectos estratégicos, la Sociedad de Fomento de San Sebastián y la Fundación Hazi son las instituciones con las que Hostelería Gipuzkoa lleva años trabajando de cara a la mejora competitiva del sector y la defensa de su posición gastronómica líder en el mundo.

Junto con el apoyo a las tareas de asesoramiento e información al sector como consecuencia de la pandemia, los convenios firmados permitirán también asumir acciones promocionales, tanto en los ámbitos turísticos como en los de innovación gastronómica, además de la defensa de nuestras señas de identidad hostelera.

SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

AVENIDA DE ZURRIOLA 0 – 20002 DONOSTIA – Tfno. 943 00 47 20 www.sgae.es



'Hostelería Segura': sistema de acreditación de bares y restaurantes

'HOSTELERÍA SEGURA' ES UNA HERRAMIENTA PARA LA LUCHA CONTRA LA COVID-19 que ha sido creada por la Confederación Empresarial de Hostelería de España, en colaboración con el ICTE (Instituto para la Calidad Turística Española). La iniciativa trata de acreditar los locales que ofrecen una hostelería segura frente al virus y dotarles de un pack integral de servicios y productos que les permita cumplir y hacer un seguimiento de los requisitos de 'establecimiento seguro'.

Actualmente, la hostelería, además de ser uno de los sectores más importantes de nuestro entorno, es también uno de los más afectados por la pandemia. Son momentos difíciles y de completa inestabilidad para la hostelería de Gipuzkoa, ya que algunos de los principales brotes que se están generando en la comarca están relacionándose con el sector. Como consecuencia, los hosteleros están viendo caer su clientela y, por ello, deben ser los primeros en involucrarse al máximo para garantizar las mejores condiciones de sus establecimientos.

Es por eso que esta herramienta contribuye a ayudar a las empresas del sector en la identificación y el análisis de los riesgos inherentes a sus establecimientos, así como en la implementación de las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con el personal. Así, el principal beneficio que supone para los



hosteleros guipuzcoanos el obtener este distintivo es la confianza y la seguridad que genera hacia los clientes y hacia los propios profesionales del sector. Es decir, los clientes ya saben que el establecimiento que disponga de esta acreditación cumple con las recomendaciones higiénico-sanitarias requeridas para ser un local libre de COVID-19 y que los empleados están formados y conocen todas las normas relativas para ofrecer un servicio seguro.

Obtener el certificado

Para que un establecimiento consiga la acreditación deberá completar una formación específica respecto a las medidas para prevenir el contagio recogidas en el manual elaborado por el comité técnico con el ICTE. Además, tendrá que firmar una declaración de compromiso con el cumplimiento de los requisitos para aportar confianza a los trabajadores y clientes.

Con la ayuda del Gobierno Vasco, Hostelería Gipuzkoa cuenta con un profesional de CEI que se encarga de gestionar este tema desde la sede de la asociación. Así, ofrecemos a todos nuestros asociados este servicio gratuitamente para el titular de la actividad y para cinco trabajadores más. Los interesados en acreditarse pueden contactarnos tanto por teléfono (943 316 040) como por email (hsegura@hosteleria-gipuzkoa.com).

DOCUMENTACIÓN INCLUIDA EN EL CERTIFICADO DE 'HOSTELERÍA SEGURA'

- Curso de formación** en medidas preventivas frente a la COVID-19.
- Certificación individual** de los alumnos que han superado la formación.
- Incorporación al Registro Estatal de Hostelería de España.** Una acreditación personalizada para colocar en el local.
- Cartelería informativa** para los empleados y los clientes sobre las medidas aplicadas en cada zona (cocina, sala, terraza, etc.).
- Manual de medidas de prevención** para la empresa y para el trabajador.
- Listas de control** de las medidas aplicadas.
- Recepción por email de actualizaciones** en las normativas aplicables durante 12 meses.
- Acceso a plataformas** de comercialización y ofertas para el establecimiento.

El Gobierno Vasco y los hosteleros lanzan una campaña de sensibilización sobre la COVID-19

LA DIRECCIÓN DE TURISMO Y HOSTELERÍA DEL GOBIERNO VASCO, HOSTELERÍA GIPUZKOA, LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE BIZKAIA Y SEA HOSTELERÍA han unido fuerzas para desarrollar, durante el verano, una campaña de sensibilización socio-sanitaria sobre la COVID-19 en espacios hosteleros de toda Euskadi. La iniciativa tiene como principal objetivo concienciar a la ciudadanía, y al sector hostelero, sobre el correcto cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias decretadas para atajar la pandemia que estamos sufriendo.

Esta iniciativa, pionera en el conjunto del Estado, busca informar a ciudadanos, clientes y hosteleros sobre distintos aspectos de la normativa sanitaria en vigor, con especial incidencia en cuestiones como el correcto cumplimiento de las normas de uso de mascarillas, tanto durante los momentos de consumo hostelero como fuera de los mismos; el mantenimiento de la distancia social; la higiene de manos; o el control de los grupos sociales por debajo de las diez personas, entre otras medidas.

Los equipos de informadores/dinamizadores están integrados por 24 personas con formación específica que llevan semanas visitando diferentes entornos hosteleros en momentos de gran afluencia de público. Durante la campaña se repartirán, por parte de los equipos



Reparto de mascarillas en el malecón de Zarautz para sensibilizar sobre la necesidad de tomar precauciones para atajar la pandemia.

de informadores, más de 75 000 mascarillas.

La campaña se enmarca dentro del convenio de colaboración anual suscrito por la Dirección de Turismo y Hostelería del Gobierno Vasco y las tres asociaciones territoriales de hostelería de Euskadi. Sin olvidar ninguno colectivo social, la iniciativa se está centrando en los momentos de actuación relacionados, fundamentalmente, con el público más joven, por entender que es el que, en estos momentos, requiere de una mayor labor de sensibilización.

A lo largo de los meses de confinamiento y posterior desescalada, la comunicación entre los representantes del sector hostelero de Euskadi y sus interlocutores institucionales en el Gobierno Vasco ha sido constante y fructífera. Esta estrecha colaboración ha permitido mantener abierta la actividad sectorial en Euskadi con carácter general; con una actuación específica y local en caso de detección de rebrotos.

La campaña en Gipuzkoa
Más de 40 localizaciones están siendo visitadas en Gi-

puzkoa desde el pasado 24 de julio hasta mediados de septiembre. La campaña comenzó durante las Magdalenas de Errenteria y Mutriku y el Jazzaldia donostiarra, y tiene su continuación en localidades como Pasai Donibane, Ordizia, Elgoibar y Deba.

De igual forma, también están siendo escenario de esta iniciativa determinados lugares habituales del ocio nocturno en Irun, Eibar o Zarautz, y del aperitivo de mediodía, como la Parte Vieja donostiarra, el barrio de Gros y el mercado de Tolosa.

Asamblea general y proclamación de la nueva Junta Directiva

SIGUIENDO LAS DIRECTRICES DEL DEPARTAMENTO DE SALUD del Gobierno vasco y con el fin de evitar la extensión de la pandemia del coronavirus, se decidió posponer la Asamblea General Ordinaria, que se iba a celebrar el 17 de marzo. El proceso quedó en la presentación de candidaturas a la Junta Directiva, con la única lista presentada presidida por Mikel Ubarrechena.

Hasta el 6 de marzo, los asociados tuvieron la oportunidad de presentar las candidaturas para crear la nueva Junta Directiva, pero debido a la extensión de la pandemia, no se tuvo la oportunidad de seguir con el proceso.

Han pasado ya meses desde que hubo que paralizar la proclamación de la Junta, pero volviendo a la nueva normalidad, se ha decidido realizar la Asamblea General Ordinaria en otoño.

El día de celebración de la asamblea general se va a notificar a los asociados mediante correo electrónico y mensaje de Whatsapp, ya que, según el avance de la pandemia, se podría posponer o adecuar el método de celebración de la asamblea. En principio, está previsto que la convocatoria sea presencial, y, para ello, tomaremos las medidas higiénico-sanitarias oportunas.



Euskaraldiaren bigarren edizioan parte hartzeko deialdia

EUSKARALDIAREN BIGARREN EDIZIOAK berrikuntza garrantzitsua dakar: belarriprest eta ahobizien arteko ariketa taldeka egitea. Horretarako, mota guztietako entitateetan balizko Ariguneak identifikatu eta aktibatu beharko dira.

Orotariko eragileek hartu ahal izango dute parte (erakunde publikoak, gizarte eragileak, enpresak, kooperatibak, kultur eta kirol elkarteak, eta abar), Ariguneren bat badute; hau da, euskaraz aritzeko espazioa. Euskal hizkuntzan mintzatzeko aukera berma-

tzen dute gune horiek uneoro, izan entitate barruan edo izan entitateak herritarrekin duen harremanean. Talde hauetako kideek ahobizi eta belarriprest modura jardungo dute Eus-

karaldiak iraungo duen 15 egunetan (azaroaren 20tik abenduaren 4ra), baina ariketa modu kolektiboan gauzatuko dute Ariguneetan.

- **Barne-ariguneak.** Entitate baten baitan ohiko dinamika duten eta kide guztiek gutxienez euskaraz ulertzen duten taldeak dira. Ariguneetako kide bakoitzak erabakiko du ahobizi edo belarriprest moduan parte hartzea.
- **Kanpo-ariguneak.** Entitatean herritarrekiko harre-

man-espazioetan dauden pertsonak osatzen dute kanpo-arigunea, uneoro belarriprest edo ahobizi bat egongo dela bermatzen bada; hau da, herritarrek uneoro euskaraz artatuak izateko bermea badute.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen 9 kanpo-arigune eta 6 barne-arigune sortu ditugu jada, eta, Euskaraz zerbitzua beti bermatu dugun arren, egun hauetan hizkuntza-ohiturak aldatzea izango da helburu nagusia. Hori dela eta, ostalariak ere animatu nahi ditugu Euskaraldian parte hartzera. Izena eman nahi baduzu, euskaraldia.eus webgurearen bidez egin dezakezu.



Fagor Industrial equipa
la hostelería Guipuzcoana.



**You
make it
happen**

Servicio delivery: ¿el negocio del futuro?

EL SECTOR DEL REPARTO DE COMIDA A DOMICILIO está atravesando una época de auge sin precedentes, lo que le ha permitido alcanzar un crecimiento anual del 20%. Cada vez es mayor el número de establecimientos que ofrecen la posibilidad de enviar los pedidos a diferentes lugares ya sea mediante empresas de distribución o con sus propios repartidores. Además, este crecimiento ha sido aún más destacable a consecuencia de la pandemia de la COVID-19 que tanto nos está afectando.

Son muchos los negocios que, aunque en unos inicios no tenían pensado implantarlo, se han visto obligados a hacerlo para poder seguir manteniendo su trabajo aun en pleno confinamiento. De esta forma, además de aumentar la competencia existente, la mayor variedad de la oferta ha provocado que los clientes se hayan vuelto cada vez más exigentes con la calidad y seguridad que presuponen a estas nuevas formas de consumo.

Por ello, mediante la impartición de un curso sobre *delivery* dirigido a asociados, en la asociación quisimos ofrecer una formación con la que ser capaces de desarrollar los elementos más importantes para la puesta en marcha de una unidad de negocio *delivery* en el sector de la restauración. Se trató de una enseñanza impartida tanto de forma presencial, para doce personas, una por



Curso desarrollado en colaboración con:

donostiasustapena
fomentosansebastián
ESTABLECIMIENTO COLABORADOR DE SAN SEBASTIÁN

establecimiento, como online; y se llevó a cabo entre los días 8 y 12 de junio, con cinco sesiones de cuatro horas de duración cada una de ellas.

Temática del curso

Durante la primera sesión de esta formación desarrollada en colaboración con Fomento de San Sebastián, los alumnos contaron con la presencia de Erika Beitia, gerente de Ona Catering, quien quiso realizar una completa introducción al mundo *delivery*, además de explicar los diferentes tipos de licencias existentes, la forma de solicitarlas, y las medidas de sanidad y seguridad alimentaria que hay que cumplir para poder implementar este servicio en nuestro negocio. Por su

parte, la gerente de Ona Catering dedicó la segunda sesión a explicar la importancia de realizar un análisis económico de la situación. Para ello, solicitó a los alumnos realizar un estudio tanto interno como externo del negocio para conocer el punto de partida y poder también llevar a cabo un completo examen económico-financiero.

La tercera jornada estuvo dedicada al 'diseño de la oferta y el espacio', así como a concretar la metodología de trabajo a seguir. Para ello, nuestros alumnos contaron con la presencia de Borja García Argüelles, jefe de I+D de Akelarre y propietario del restaurante Matalauva; y de Gorka Txapartegi, propie-

tario del restaurante hondarribiarra Alameda, que cuenta con una estrella Michelin.

Durante la sesión del 11 de junio, Erika Beitia trató con nuestros alumnos todos los detalles a tener en cuenta en relación a la logística, como pueden ser el equipamiento de materiales para el reparto, el transporte o el software empleado para realizar los pedidos. En la última jornada del curso, Santi Hernández, fundador y director creativo Ejecutivo de Shernan Comunicación, explicó cómo llevar a cabo un buen plan de comunicación y la importancia de contar con un packaging correcto.



“ **Ismael Iglesias**, restaurante Rita

“Quisimos ofrecer algo novedoso en la ciudad”

¿Cómo surgió la idea de empezar a ofrecer el servicio delivery?

Uno de los motivos principales fue que teníamos que hacer frente a muchos pagos. Hace poco que hemos cumplido tres años, se puede decir que estamos arrancando, y cuando nos obligaron a cerrar comencé a hacer cuentas. Fueron momentos de muchas dudas y pensé que había que hacer algo, pero mi cocina tampoco es para meterla en un tupper. Me propuse ofrecer algo que no hubiera en Donostia. Un día preparamos un arroz en casa de mi suegra y me di cuenta de que esa podía ser una muy buena idea: ofrecer paellas a domicilio en Donostia. No quería que todo se convirtiese en una rueda: yo no te pago, mi proveedor no paga... Me parecía un poco injusto. La idea era que al reabrir el restaurante no tuviéramos un lastre de una importante cantidad de dinero.

Fueron días muy intensos, ¿no?

Sí, muy duros y de mucho estrés. Un día me levanté a las 4:30 de la mañana. De los

nervios me hice un sándwich y preparé una carta que posteriormente no sirvió para nada. Nos enfrentábamos a algo totalmente nuevo: horarios, repartos... pero, por suerte, hemos tenido muy buena acogida. Los domingos hemos servido a entre 40 y 45 casas, e incluso hemos añadido los arroces a la carta del restaurante.

¿Mantendrán este servicio?

Hemos quitado el reparto a domicilio y hemos realizado unos soportes de cartón y unas neveras para llevar los arroces a la playa. Creemos que ahora mismo la gente no quiere estar en casa, por lo que nos podrá llamar y le llevaremos el arroz directamente a la playa.

En el local seguimos dando comidas y cenas, y también contamos con la opción Take Away. Los puntos de entrega son la rampa de Sagüés, las escaleras del antiguo ZM, la cuesta de La Concha y la zona de los baños de Ondarreta. El arroz lo entregamos en paellera y solicitamos un depósito de 5€ que es devuelto al entregarla en el local.

“ **Izaskun Aizpurua**, Iriarte jatetxea

“Ziurgabetasun egoeran gaudenez, zerbitzua mantendu nahi dugu”

Nola erabaki zenuten eskaria etxera eramateko zerbitzua jartzea?

Etxean geldirik geunden eta zerbaite egin behar genuela pentsatu genuen. Batez ere, betiko bezeroak mantendu nahi genituen. Egindako lehenengo gauza izan zen beraiekin kontaktuan jartzea; beren iritzia jakin nahi genuen zerbitzu berri hau martxan jarri baino lehen. Hasieran soilik etxeakoak hasi ginen eta gero, gutxika, langileak gehitzen joan ginen. Gaur egun zerbitzuarekin jarraitzen dugu, baina nabaritzen da gehienak bertara etortzea nahiago dutela. Gehienbat enpresetako jendearekin egiten dugu lan.

Nolako karta eskaintzen duzue?

Gauza asko jateko kartakoak dira, baina egia da pixka bat egokitu dugula eta plater gehiago ere gehitu ditugula. Hanburesak, errazio gehiago eta kazolatxoak ere sartu ditugu, baina betiko il-dotik jarraitu dugu.

Zein harrera izan du zerbitzuak?

Nik uste dut jendeak zerbitzu berria ondo hartu eta

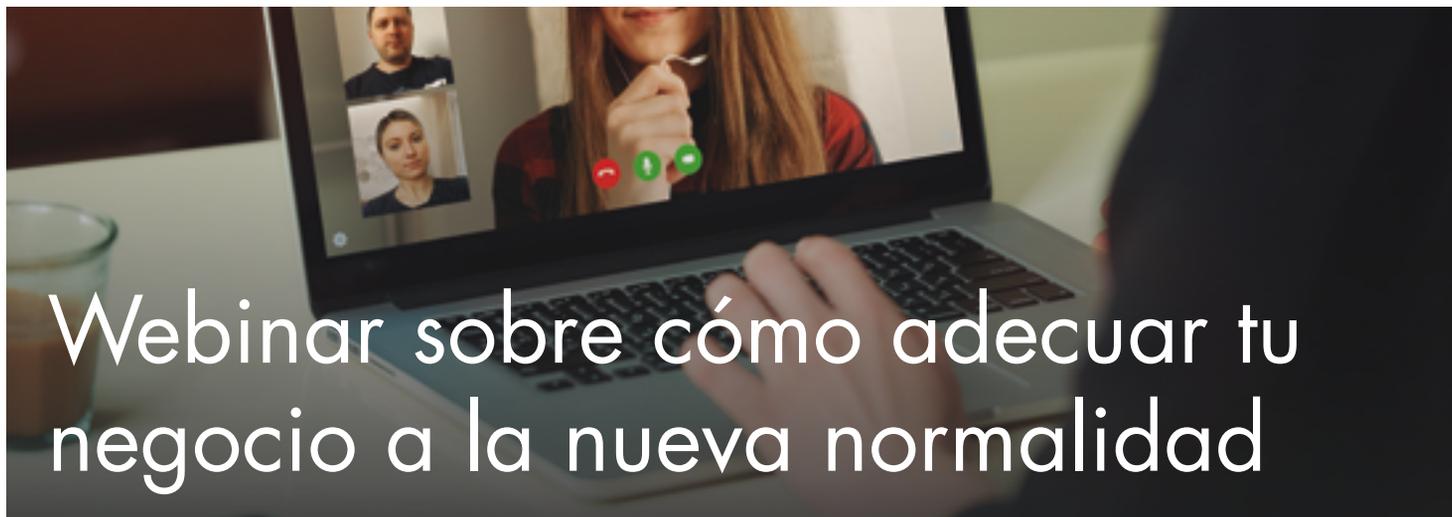
eskertu duela. Dei asko izan ditugu, hasieran batez ere. Itxialdian zehar bezero askok deitzen ziguten etxean janaria prestatzeaz asperturik zeudelako. Orain nabaritzen da etxerakoak asko jaitsi direla; jendea bertara dator bazkaldu edo afaltzera.

Etorkizunari begira, zerbitzua mantentzeko asmoa duzue?

Momentuz bai. Oraindik ez dago oso argi zein egoeratan egongo garen epe motzean, eta, horregatik, ez dugu kendu nahi. Badakigu hilabete honetan zerbitzua lasaiago egongo dela, baina ziurgabetasun egoeran gaudenez, mantendu nahi dugu.

Nolakoa izan da lokalaren berririkiera?

Dena ondo doa. Zorionez, terraza handia dugu eta hori asko eskertzen da. Barruko jantokiko edukiera erdira murriztu dugu; gainera, bezero gehienek terrazan egon nahi dute. Orain ondo moldatzen gara, baina gure kezka negura begira jartzen garenean dator. Lana asko murriztuko zaigu, eta ez dakigu egoera nolakoa izango den.



Webinar sobre cómo adecuar tu negocio a la nueva normalidad

HOSTELERÍA GIPUZKOA, EN COLABORACIÓN CON LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA y dentro de la estrategia Gastronomía 4.0-Labe, celebró el 23 de junio un webinar sobre sistemas de prevención de la COVID-19 para la hostelería.



A lo largo de los últimos meses, innumerables empresas se han acercado a la asociación para presentar soluciones y productos para adaptar los negocios de restauración y alojamiento a la nueva normalidad. Tomando en consideración la normativa vigente sobre las medidas de prevención necesarias para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el coronavirus, Hostelería Gipuzkoa hizo una selección de los sistemas más interesantes para nuestros asociados.

En esta sesión, que pudieron seguir todos nuestros asociados a través de ZOOM, se presentaron las siguientes soluciones:

La grabación del webinar está disponible en el canal de Youtube de Hostelería Gipuzkoa.



SMART KIOSK DE GAESTOPAS

Terminal para el control de acceso con medición de temperatura. Las ventajas del sistema son el escaneo rápido, la ausencia total de error humano y la alta privacidad de la persona escaneada.

Contacto: Markel González
Tel: 943 376 939
Email: m.gonzalez@gaestopas.com



XI-RA

Sistema integral de gestión de comandas para la hostelería donde no requiere el contacto físico con la carta de productos del establecimiento.

Contacto: Xabier Zabala
Garmendia
Tel: 646 464 934
Email: info@xira.eu



INNOVA IMAGEN Y COMUNICACIÓN

Servicio de implantación de cartas/menús con código QR para la hostelería. De una forma fácil y sencilla, convierten tu menú o carta física a modelo digital. Diseños personalizados.

Contacto: Iñaki García
Tel: 943 857 327
Email: innova@innovados.com



AUREA PAY & PASS SOLUTIONS

Pulseras de pago, que a su vez, permiten el control y gestión de accesos, gestión de datos "Big Data", sistemas de fidelización, acciones de Cross & Up Selling, informes en tiempo real, creación de paquetes, etc.

Contacto: Joan Carles Sánchez
Tel: 629 083 749
Email: jcjanssen@myaurea.es



AVATAR, BY ECOPROG

Sistema generador de ozono que suaviza el agua de la red general, descompone la suciedad y desinfecta al 99.9% las bacterias de cualquier material y superficie.

Contacto: Leticia De La Torre Ilarduya
Tel: 631 342 722
Email: avatar@oilrs.es

Hostelería Gipuzkoa firma el código ético mundial para el turismo promovido por la OMT

EL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA, Mikel Ubarrechena, la agencia mayorista alemana TSS Group y el receptor turístico de Perú Carrusel Travel firmaron el 28 de enero en Fitur el Código Ético Mundial para el Turismo de la Organización Mundial del Turismo (OMT), ante Zurab Pololikashvili, secretario general de la OMT.



Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, con Zurab Pololikashvili, secretario general de la OMT, en la firma del Código Ético Mundial para el Turismo.

Esta organización es el organismo especializado de las Naciones Unidas encargado de la promoción de un turismo responsable, sostenible y accesible para todos. Con la asunción de este compromiso, Hostelería Gipuzkoa se convierte en la primera asociación empresarial en firmar este código en el sector y, por lo tanto, en entidad pionera al implicarse para dar ejemplo en el área del desarrollo del turismo ético, responsable y sostenible.

Los 10 principios del Código cubren las componentes económico, social, cultural y ambiental de los viajes y el turismo: como la contribución del turismo al entendimiento y al respeto mutuos entre pueblos y sociedades; el turismo como instrumento de desarrollo personal y colectivo; como factor de desarrollo sostenible; como factor de enriquecimiento del patrimonio cultural, y como

actividad beneficiosa para los países y las comunidades de destino.

Asimismo, el código exige el cumplimiento de las obligaciones de los agentes del desarrollo turístico y promueve el derecho al turismo, la libertad de desplazamiento turístico, los derechos de trabajadores y de empresarios, además de la aplicación

de los principios del código ético.

Asimismo, en cumplimiento del código, Hostelería Gipuzkoa, así como el resto de los agentes firmantes, lucharán contra la explotación de cualquier ser humano promoviendo la tolerancia y la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres. Además, promoverán la salvaguarda del entorno natural para alcanzar el crecimiento económico sostenible y satisfacer las necesidades de las generaciones presentes y futuras.

Al mismo tiempo, nuestra asociación se compromete a integrar a los habitantes de Gipuzkoa en el tejido económico y social del territorio, dando prioridad a la mano de obra local. Del mismo modo, Hostelería Gipuzkoa proporcionará a los turistas información objetiva y veraz sobre sus destinos en todo momento.

Basque Wine: nueva marca para identificar los vinos de Euskadi



EL GOBIERNO VASCO, A TRAVÉS DE LA FUNDACIÓN HAZI, reforzará la promoción del vino tras la grave afección provocada por la Covid-19.

El objetivo será mejorar la financiación de las bodegas, apoyar la mejora competitiva del sector, así como reforzar las acciones de posicio-

namiento y comercialización del producto autóctono. Las acciones promocionales que se realizarán bajo el paraguas 'Basque Wine' permitirán posicionar los productos de las bodegas vascas a través de nuevos canales de venta, bajo la coordinación y financiación de la recién constituida Basque Wine Office. La pri-

mera actividad promocional comenzará en unas semanas con una campaña a la que se sumará Hostelería Gipuzkoa, además de las otras dos asociaciones de hostelería de Euskadi y las empresas distribuidoras.

Los hosteleros de Euskadi y los distribuidores tendrán

identificados en sus establecimientos los vinos de Rioja Alavesa y los Txakolis de las tres denominaciones de origen bajo la nueva imagen de Basque Wine, de modo que las personas consumidoras puedan distinguir cuáles son aquellas bebidas que han sido elaboradas en el territorio vasco.

Ofertas inmobiliarias



SE VENDE RECONOCIDO BAR EN PLENO FUNCIONAMIENTO EN PASEO DE MIRACONCHA

El local está ubicado en una zona muy transitada, con licencia para terraza. Tiene unas vistas inmejorables, directas a la bahía, y lleva más de 50 años dando servicio a sus clientes.

Está totalmente equipado y en funcionamiento, dispone de aire acondicionado, calefacción y salida de humos.

Zona inmejorable para este negocio. La parada de autobús y de taxis se encuentra a solo cinco minutos caminando.

Avalado por sus clientes de toda la vida y por las opiniones a través de diferentes páginas web.



SE VENDE LOCAL EN EL CENTRO DE BERGARA POR JUBILACIÓN

Local en funcionamiento con todas las licencias y permisos, ubicado cerca del ayuntamiento en una zona de mucho tránsito. Diariamente dan comidas y cenas.

Dispone de cocina totalmente equipada, salida de humos, aire acondicionado, excelente equipo de música y otros extras. Ideal para estar con los amigos y tomar unas copas.



SE ALQUILA CAFETERÍA EN LEGORRETA

Se alquila cafetería de 450m2 en funcionamiento por jubilación de su propietario. Se trata de un complejo de servicio en carretera, ubicado en la A1 Gipuzkoa, en una zona muy transitada con beneficios demostrables.

A destacar: amplio parking y alta puntuación en los principales portales de Internet.



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



SE ALQUILA LOCAL EN HERNANI

Se alquila bar-restaurante en la calle Larramendi en muy buenas condiciones, en zona céntrica y reformado a capricho recientemente. Posee un acogedor comedor en la planta baja, ideal para todo tipo de celebraciones. Zona muy transitada, con gran vida comercial.

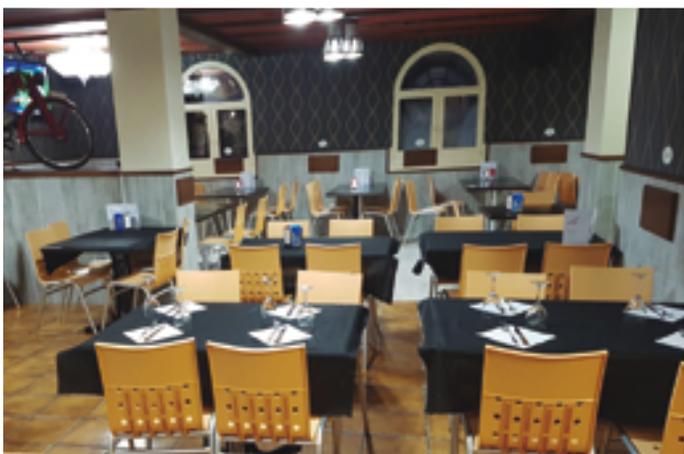
A destacar: acceso en coche y aparcamiento sin dificultad; transporte público a menos de 5 minutos.



VENTA DE EDIFICIO RURAL UBICADO EN LEZO

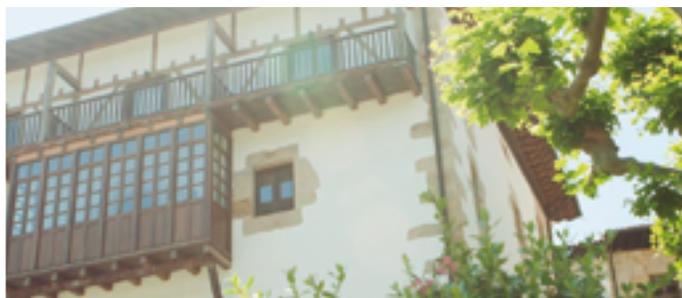
El inmueble está compuesto por una parcela de 15.000 m2 que rodea al edificio, con cómodo acceso desde la carretera Lezo-Gaintxurizketa. Se trata de una parcela prácticamente horizontal y con una amplia fachada a vial.

Dispone de red municipal de agua potable, red de saneamiento y alcantarillado, acometida de energía en baja tensión y red de telefonía.



LOCAL EN ALQUILER EN DONOSTIA

Se alquila local en planta baja de 300 m2, ubicado en la calle Reyes Católicos y totalmente equipado. Dispone de terraza peatonal, dos aseos, salida de humos y aire acondicionado.



SE VENDE PRECIOSO HOTEL RURAL EN FUNCIONAMIENTO, UBICADO EN EL CENTRO 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.

'Sagardoak elkartzen gaitu' kanpaina

AURTEN, PLAZAKO EKITALDIAK EGITEA EZ DA ERRAZA, edukieraren kontrola eta jarraitu beharreko protokoloak direla eta. Pandemiak antolakuntzarako denbora murriztu eta finantziarioa gutxitu du. Hori dela eta, Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen laguntzaz, udazkenara begira Euskal Sagardoa sustatzeko kanpaina jarriko dugu abian. Helburu nagusiak izango dira, besteak beste, sagardo botilaren balioa azpimarratzea, sektorearen lana ezagutaraztea, sagardoarekiko interesa eta ilusioa lantzea, bai eta kontsumitzaile gazte berriak lortzea ere.

Horrez gain, ostalaritzak ere bultzada jasoko du, bezeroak establezimenduetara erakartzeko hainbat promozio egingo baititugu. Adibidez, sagardo botila kontsumitzen duen

bezero edo talde bakoitzari txartel bana emango diogu, eta adierazitako lekuan harraskatuz sariak lortu ahal izango dituzte momentuan (kamisetak, mantalak, icebag, giltzatak...). Bestalde, txartel berean emaila jartzeko eremua egongo da, eta txartela establezimenduko kutxan sartzen dutenek sari potoloagoa eskuratzeko aukera izango dute. Irailaren 5ean aurkeztuko dugu kanpaina Donostian, Donostiako Sagardo Egunaren harira, eta irailaren 26ra arte luzatuko da egitasmoa lurralde osoan barrena.

Kanpainan parte hartu nahi baduzu, idatzi abuztuaren 13a baino lehen promociones@hosteleriagipuzkoa.com helbidera, edo deitu 943 31 60 40 telefonora eta Ane Ruiz lankidearengatik galdetu.



Necesidad de extremar las precauciones en la hostelería ante los nuevos casos de COVID-19

DESDE HOSTELERÍA GIPUZKOA QUEREMOS APELAR A LA RESPONSABILIDAD DEL SECTOR.

Somos conscientes de que la gran mayoría del colectivo hostelero está cumpliendo con las medidas y directrices higiénico-sanitarias adoptadas por el Gobierno Vasco para la prevención de la propagación de la Covid-19. Sin embargo, ante el reciente aumento de nuevos casos y focos a lo largo de nuestro territorio, tenemos que ser aún más escrupulosos, si cabe, en el cumplimiento de

estas medidas y directrices higiénico-sanitarias.

En particular, habiéndose decretado la obligatoriedad del uso de la mascarilla, os pedimos que aconsejéis a vuestros clientes su uso. Somos conscientes de que no es vuestra labor andar haciendo de policías, pero sí el pedirles amablemente que cumplan con lo establecido. Como bien sabéis, como consecuencia de los rebrotes producidos, en varios municipios guipuz-

coanos se han cerrado o delimitado los espacios de ocio y adoptado limitaciones y restricciones que afectan a los establecimientos hosteleros: se han reducido los horarios hasta las 23:30, se ha prohibido consumir en barra y se ha limitado el aforo dentro del establecimiento al 50%.

Es responsabilidad de todo el sector procurar que situaciones así no se reproduzcan. En ese sentido, os recordamos una vez más las principales

medidas para evitar la propagación del virus:

- Usa la mascarilla en todo momento.
- Límpiate las manos con frecuencia.
- Desinfecta las zonas comunes y las mesas después de cada uso.
- En la medida de lo posible, mantén la distancia interpersonal de 1.5 metros.

¡Gracias a todas y todos por vuestra colaboración!

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,
en las



Saretour: la nueva plataforma de la red vasca de turismo

La herramienta promociona la colaboración de instituciones y empresas del sector del turismo

LA CONSEJERA DE TURISMO, COMERCIO Y CONSUMO, SONIA PÉREZ EZQUERRA, inauguró el pasado 15 de julio el Foro Internacional 'El turismo y el comercio tras el Covid-19: claves, retos y oportunidades'. Aprovechando este encuentro, se presentó la nueva plataforma de Saretour, la Red vasca de Turismo, que surge para que el sector y las instituciones puedan conectar entre sí. Sonia Pérez afirmó que la cooperación público-privada es necesaria, y que esta plataforma aspira a convertirse en un espacio para el conocimiento y la colaboración de instituciones y empresas del sector del turismo. "Es una nueva plataforma de gobernanza para los nuevos tiempos", apuntó.

La consejera explicó que "la sostenibilidad debe seguir siendo el centro de todos los debates, como ha venido siéndolo en Euskadi. Esa es la fortaleza a la que ahora debemos aferrarnos para salir de la crisis y seguir impulsando un crecimiento sostenido y sostenible".

Por su parte, Iñigo Uriarte, el responsable de la plataforma Saretour, recalzó que todos los que se quieran



La consejera Sonia Pérez Ezquerro inauguró el Foro Interacional sobre la COVID-19, donde se presentó la plataforma Saretour.

inscribir a esta plataforma deberán aceptar el código ético de turismo en Euskadi. Esto significa que tendrán la responsabilidad de respetar los derechos de las personas turistas, sus peculiaridades, formas de vida, gustos, expectativas y diversidad de creencias. Las personas turistas, asimismo, serán informadas y emplazadas para que respeten nuestras leyes, nuestra cultura y nuestros hábitos y usos sociales. Del mismo modo, el documento hace especial incidencia en que las actividades relacionadas con el turismo respeten la igualdad de género, la inclusión y la tolerancia. La sostenibilidad medioambiental será protegida con acciones

**SARE
TOUR**

**TURISMOAREN
EUSKAL SAREA
RED VASCA
DE TURISMO**

concretas; sobre todo con el impulso por parte de las administraciones y del sector para la desestacionalización y descentralización de los movimientos turísticos, además de con el fomento del ecoturismo y del turismo de naturaleza respetuoso con el patrimonio natural y los ecosistemas.

Una vez aceptada esta responsabilidad y de asumir la participación en reuniones específicas para el sector, se podrá acceder en la plataforma a informaciones de mu-

chos tipos, como protocolos de actuación, subvenciones para el sector, estudios divulgativos, etc.

Lo que se pretende con esta plataforma es optimizar el tiempo de las instituciones o empresas, evitando los traslados innecesarios y mejorando la experiencia mediante los filtros que han puesto a disposición de los usuarios, como son la tipología de organización, los intereses, etc. Se puede acceder a la plataforma desde la web www.saretour.eus.

Apoyo del vino de Rioja a los hosteleros

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA se encuentra inmersa en la difusión de su campaña 'Te mereces un Rioja', cuyo objetivo principal es la reactivación de la actividad hostelera. Por ello, han donado 10 000 kits higiénico-sanitarios, de los cuales 500 se han repartido en los establecimientos de Gipuzkoa.

Iñigo Tapiador, director de Marketing de su Consejo Regulador, señala cómo han redirigido los esfuerzos de esta campaña de comunicación "a la reactivación y normalización de la hostelería, uno de los sectores más perjudicados de esta crisis y del que las ventas de vino de Rioja dependen

al 60%". "En concreto, la iniciativa de reparto de kits sanitarios, además de favorecer la correcta aplicación de las medidas de prevención para empleados y clientes de los establecimientos hosteleros, viene a paliar gastos a los que el sector se enfrenta ante las nuevas normativas de seguridad", concluye Tapiador.

El conjunto del material higiénico-sanitario donado por la DO Rioja alcanza un valor de mercado cercano al medio millón de euros y está compuesto por lotes de mascarillas FFP2 para la protección del personal de los establecimientos, así como de envases de medio litro de gel hidroalcohólico.

Tilin Talan
Escuelas Infantiles Hour Talak

¿QUIERES CONOCER TILIN TALAN DESDE DENTRO?

ESCUELAS INFANTILES



Llevamos desde 2003 construyendo un modelo educativo de calidad, en el que los niños/as desarrollan su personalidad a través del juego y de la educación en valores. Metodología inspirada en Reggio Emilia, María Montessori y Pikler, utilizando euskera, castellano e inglés. Apoyamos la conciliación, ofreciendo amplitud y flexibilidad horaria todo el año.

¡Bienvenidos a Tilin Talan!

TALLER DE NAVIDAD

El objetivo es que los pequeños disfruten de esta época mágica del año, divirtiéndose a la vez que desarrollan su creatividad, conocen lugares a través de diferentes salidas y disfrutan de actividades y tradiciones



TALLER DE SEMANA SANTA



Nuestro objetivo, es que los niños disfruten de una Semana Santa inolvidable, pasándolo bien, manteniendo la ilusión y siempre desde una educación en valores

SUMMERUDALEKUAK

Propuesta orientada y dirigida a niños y niñas de 2 a 12 años que quieran disfrutar de un verano donostiarra inolvidable. El programa apuesta por el trilingüismo, con el euskera como base y una hora diaria de inglés



MÁS INFORMACIÓN:

www.tilintalan.es
tilintalan@tilintalan.es
943 535 679



 **GANBOA**
Centro Gráfico

www.ganboa.com

*impresores
por naturaleza*



Santi Hernández, fundador y director ejecutivo de Shernan

“ En tiempos de crisis se crea una oportunidad enorme para las marcas que apuestan por la comunicación ”

SANTI HERNÁNDEZ ES FUNDADOR DE SHERNAN, un colectivo creativo independiente, nacido en San Sebastián hace 10 meses, que se dedica a la consultoría creativa, un concepto nuevo a medio camino entre la agencia de publicidad de toda la vida y la consultora de marca. Trabajan desde la reflexión estratégica hasta la activación de cada proyecto: relatos de marca, brand books, brand films, activaciones digitales, lanzamiento de nuevos productos, arquitectura de marca, campañas de publicidad tradicionales o incluyendo acciones no convencionales que buscan notoriedad y eficacia.



¿Cómo te sientes ante la gran acogida que ha tenido la campaña de testimonios de caras conocidas en apoyo a la hostelería guipuzcoana?

Durante el confinamiento trabajamos con rabia; es como si creyésemos que un buen trabajo nos devolvería a nuestra vida normal. Nos dejamos la piel en este proyecto y eso, salgan como salgan las cosas, siempre deja buen sabor de boca. Y que el trabajo haya tenido más de 1 000 000 de impactos de alcance con una inversión cero en medios; que haya sido modelo de referencia para otros trabajos posteriores en todo el país; que hayan llegado felicitaciones de grandes personalidades del Estado... todo eso también ayuda a dormir mejor.

¿Por qué os habéis unido a esta iniciativa?

Estamos para ayudar. Y hacía falta más ayuda que nunca. Ya en abril se veía venir una gran crisis en el sector hostelero, y nuestros clientes, amigos y familia están dentro o relacionados de una manera poderosa. Amamos nuestra economía social y nuestro estilo de vida alrededor de bares, restaurantes y hoteles. La vida sin la hostelería no tendría el mismo brillo. Era el momento de demostrar que creemos en el poder de la creatividad para transformar la sociedad.

¿Cómo se os ocurrió la idea?

Un día la dirección de Hostelería Gipuzkoa nos llamó y nos dijo: “tenemos que hacer algo”. Fue un proceso extraordinariamente ágil, efectivo y gratificante. Merece mención especial Laszlo Hacs, que se

unió sin dudarlo al proyecto desde el inicio.

¿Cómo de importante es la comunicación en estos tiempos?

Siempre que hay una crisis que hace retroceder a los mercados, se genera una oportunidad enorme para las marcas que apuestan por la comunicación. Es cuando más rentable sale la visibilidad y más oportunidades hay de llegar alto, claro y con un mensaje de valor a las personas.

¿Cómo puede ayudar la comunicación?

Contribuye a generar estados de ánimo colectivos, que a su vez influyen en los individuales. Ayuda a las marcas a trasladar un relato, una manera de pensar. Sin relato no hay

comunicación efectiva. No hay conversación. Y hoy los mercados son eso, conversaciones. Las conversaciones entre marcas y personas influyen en la manera de pensar y de actuar.

¿Qué creéis que va a cambiar en este sector?

Aún estamos en el inicio de un proceso de transformación tremendo y tiene que ver no tanto con lo que va a cambiar en los bares o restaurantes, sino lo que va a cambiar en la cabeza de la gente. Creo que el servicio dará un salto de calidad. Las experiencias serán menos frecuentes, pero más selectivas. Nuestro territorio está bien posicionado para ese nuevo mercado: hay cultura, talento y formación gastronómica y hostelera.

Hemos visto a los personajes públicos enviar un mensaje a los hosteleros, pero no os hemos escuchado a vosotros. ¿Qué mensaje le mandaríais a los empresarios y trabajadores del sector?

Firmamos todas y cada una de las palabras del vídeo, y en ese orden. Sois fundamentales: la vida sin actividad social es menos, y la actividad social sin barras, sin música, sin terrazas, sin estar juntos y disfrutando de la conversación, el baile, la comida... no es tan vida. Hemos apoyado y seguiremos apoyando a este sector. Y no lo decimos de boquilla; si alguien nos necesita estaremos para echar una mano. Un fuerte abrazo.



Vídeo corporativo de apoyo al sector hostelero, protagonizado por guipuzcoanas y guipuzcoanos conocidos.

Gracias a las gentes del deporte, el cine, los medios de comunicación, la política... al conjunto de representantes sociales que han compartido su testimonio



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/nvia/navarra/ruralvia/es/negocios/Programa_promueve/Galeria_Paginas_Libres/Negocios/Negocios_Cuenta_promueve.html

• Crédito PROMUEVE Negocios

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

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

• TPV bonificado

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

www.cajaruraldenavarra.com

#SoyPatrimonio2020, campaña para conseguir que la hostelería española sea declarada Patrimonio de la Humanidad

HOSTELERÍA DE ESPAÑA, la Asociación de Empresas de Fabricantes y Distribuidores (AECOC) y La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) han puesto en marcha a través de la Plataforma Juntos por la Hostelería la campaña #SoyPatrimonio2020.

Esta iniciativa tiene como objetivo postular a bares y restaurantes de todo el territorio nacional como candidatos a ser declarados Patrimonio de la Humanidad 2020, a la vez que homenajearlos y protegerlos en estos momentos tan difíciles provocados por la pandemia de la COVID-19.

Actualmente, España es el país con más bares por persona. Y es que la restauración supone el 4,7% del PIB, y da trabajo a 1,7 millones de personas. En caso de que se lograra este distintivo, España

se posicionaría como el tercer país con mayor patrimonio tras China e Italia.

Ya no solo se trata de que los establecimientos gastronómicos sean parte de nuestra vida social. De hecho, España suma 250 Estrellas Michelin, y decenas de chefs han empoderado a nuestros locales para llevarlos a lo más alto. También la historia ha ido muy unida a la hostelería. Escritores como García Lorca, Ernest Hemingway o Valle-Inclán han escrito libros enteros en las sillas de nuestros bares.

Y por eso, por formar parte de nuestra cultura y ser el mayor espacio de ocio y socialización que existe en el Estado, la iniciativa #SoyPatrimonio2020 demuestra que la hostelería española cumple con todos los requisitos que señala la



UNESCO para considerarse Patrimonio de la Humanidad. Todo aquel que quiera votar a favor de la hostelería espa-

ñola puede hacerlo a través de la siguiente página web: www.soypatrimonio2020.org

Cocina y vino, un maridaje perfecto en la vida de Juan Mari Humada

EL RESTAURANTE HIDALGO 56 fue escenario en febrero de la presentación del libro de Manolo González *Juan Mari Humada, el chef del vino*, en el que el periodista recoge la trayectoria del cocinero que dirige este establecimiento situado en Gros. La obra está compuesta por 73 de sus re-

cetas, cada una maridada con su vino correspondiente. El libro es fruto del viaje realizado a lo largo del año pasado por el chef y el periodista, que recorrieron prácticamente todas las bodegas de los vinos seleccionados para el ejemplar, y hablaron con viñadores y bodegueros



para describir, en cada vino, la bodega y sus características. Visitaron Monsant, Penedés, Priorat, Rias Baixas, Bierzo, Ribeira Sacra, Jerez, Ribera de Duero, Somontano, Rueda, Navarra, Rioja, entre otras denominaciones de Origen.

El resultado es un recetario de 324 páginas compuestas por fotografías y las mejores creaciones del chef: ensalada de pichón ajonjolinado; volcán de morcilla con yema, pasas y manzana; lasaña de hongos y foie gras con trufa y su jugo; salteado de cigalitas con ragout de chipirones y panceta a la vinagreta de pochas; callos y morros; manitas de cuto; patatas a la importancia; tarta de queso Idiazábal ahumado al momento, y postre del maestro chocolatero.



Sofisticación, Seguridad y Sostenibilidad

Cocina NEOLITH® STRATA ARGENTUM | NEOLITH® Urban Boutique Milán (Italia) | Diseñado por Héctor Ruiz Velézquez | Fotografía: Dámaso Pérez, Fototec

Neolith® es una superficie arquitectónica segura y sostenible cargada de estilo y presencia. Los modelos de la marca mejoran cualquier espacio donde se instalen, ya sea en suelos, paredes o techos, encimeras, muebles o incluso fachadas.

Se trata de un material producido en un entorno “carbon neutral”, con una composición 100 % natural y ultracompacta, ofreciendo así unos niveles elevados de higiene y sostenibilidad. Su instalación es sencilla, y su uso es seguro en entornos comerciales, profesionales y residenciales.

Las superficies Neolith® requieren poco mantenimiento y son duraderas, impermeables y resistentes a los arañazos, a las sustancias químicas y los productos de limpieza más agresivos, así como a las temperaturas extremas.

Con una gama de más de 50 modelos en alta definición diseñados para evocar todo tipo de materiales, desde mármol y granito hasta madera y metal, y disponible en diversos formatos y espesores, Neolith® ofrece el equilibrio perfecto entre estética y funcionalidad.

Gipuzkoako ostalaritza, ontzi jasangarrien alde

Azukre-kanaberaz eta palma-hostoz egindako Nahiz Cookplay markako ontzi biodegradagarriak eskaintzen ditu Oñatiko Betik enpresak

JOAN DEN MARTXOAN, BETIK ENPRESAREN BISITA JASO GENUEN Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteen Egokitasunaren Oñatiko ontzi iraunkorren fabrikatzaile eta handizkako banatzaileak dira. Betikek, tradizioz, ostalaritza elkartearako zotzak egiten jardun izan du, eta azken urteetan produktu-sorta zabaldu du. Nabarmentzekoa da enpresa apustu handia egiten ari dela material birziklagarri, konpostagarri edota biodegradagarriak diren ontzi, plater, tupper... ugari sortzeko.

Fabrikazioan bikaintasuna lortzera eta ekoizpen iraunkorra lortzera bideratuta dago enpresaren esfortzua, eta bere produktuak ezin hobekak dira Delivery zerbitzua egin nahi duten edo elikagaien xahutzearen aurka lan egin nahi duten establezimenduentzat.

Bereziki, HIPP azokatik igaro ondoren, bere produktu-sorta aurkeztu ziguten. Konkretuki, azukre-kanaberaz eta palma-hostoz egindako Nahiz Cook-



Betik enpresako ordezkariak elkarteko Kino Martínez idazkari nagusiarekin eta Ane Ruíz promozio arduradunarekin bildu ziren.

play markako ontziak. Ontzi horiek biodegradagarriak eta konpostagarriak dira, eta labean nahiz mikrouhin-labeetan sar daitezke.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkar-teak ontzi horiek aurkeztu nahi dizkie bazkideei. Izan ere, jasangarritasuna bultzatzeko eta elikagai-xahutzea ekiditeko sistema interesgarria dira, tupper-ak bezeroei eman baitiezazkiekete tabernetan eta jatetxeetan kontsumitu gabeko errazioak etxera eraman ditzaten.

Eramateko janari-ontziek, behar bezala aukeratuta, take away esperientzia askoz

atsegingarriagoa eskaintzen dute, eta janariaren zapore, kolore eta ehundurak mantentzea ahalbidetzen dute. Edozein negoziotan, ontzi dotore eta praktikoa erabiltzea ezinbestekoa da janaria eramateko. Ez du ezertarako balio produktu fin bat izateak, bezeroak eramaten duen ontziak ez baditu behar diren ezaugarriak betetzen. Horregatik da hain garrantzitsua elikagaiak behar bezala mantentzen dituen ontzi erabilgarriak edukitzea.

Informazio gehiago nahi izanez gero, haien webgunea bisita dezakezue: www.betik.es.

Bezeroek kontsumitu gabeko errazioak etxera eraman ditzakete 'tupper'hauetan, produktuaren kalitatea galdu gabe

Avatar, nuevo sistema de limpieza y desinfección con ozono

La nueva máquina de EcoFrog convierte el agua en ozono, el desinfectante natural más potente



ECOFROG LANZÓ EN ENERO UN NUEVO MODELO LLAMADO AVATAR, que supone una evolución y mejora frente a las últimas generaciones de sistemas de generación de O₃zono en agua. Es decir, esta máquina convierte el agua en ozono, el desinfectante natural más potente. Entre las principales caracte-

terísticas técnicas encontramos que Avatar, además de permitir el empleo de agua fría, también puede trabajar con agua caliente hasta 45°C, y tiene tres niveles de ozono: nivel alto (100%), bajo (50%) y nivel de no ozono (0%). Además, el O₃zono que genera suaviza el agua de la red general, descompone la suciedad

y desinfecta en un 99,9% las bacterias de cualquier material y superficie.

EcoFrog Avatar no solo cuenta con un diseño exclusivo, compacto y elegante, sino que también ofrece más aplicaciones que nunca: lavado de ropa y cualquier superficie de la casa (suelos, paredes, cristales

y muebles de cualquier material y en cualquier estancia, junto con lavabos, azulejos, juntas y mamparas), limpieza y desinfección de alimentos, así como de cubertería o distintos electrodomésticos. Por otro lado, el uso de esta herramienta permite prescindir de productos químicos y de limpieza, por lo que contribuye a la mejora y prevención de la salud de los usuarios y del medio ambiente.

En cuanto a la practicidad, la utilización y la instalación, resulta sencilla y no necesita ningún tipo de mantenimiento.



DISTRIBUIDOR AUTORIZADO BY ECOFROG

AVATAR. Gracias a la acción del O₃zono, limpia, desengrasa y desinfecta el 99,9% de los germenos y bacterias.

Sin productos químicos, ecológico y respetuoso con el medio ambiente.

Ahorro desde el primer día.

Tamaño reducido.

O₃zonoren eraginari esker, AVATARrek garbitu eta koipegabetzen du. Germen eta bakterioen %99,9 desinfektatzen du.

Produktu kimikorik gabe. **Ekologikoa** eta ingurugiroa errespetatzen duena.

Aurrezpena hasiera-hasieratik.

Tamaina txikia.

SOLICITE UNA DEMOSTRACIÓN SIN COMPROMISO
ESKATU DEMOSTRAZIOA KONPROMISORIK GABE

900 921 969

Un técnico nuestro acudirá con un equipo portátil a su local y podrá comprobar las propiedades del producto.

Gure teknikari bat ekipo eramangarri batekin joango da zure lokalera eta produktuaren ezaugarriak zehatz-mehatz azalduko dizkizu.



LAVANDERÍAS
GARBITEGIAK



RESTAURACIÓN
JATEKAK



CLÍNICAS
KLINIKAK



COCINAS
SUKALDEAK



HOTELES
HOTELAK

Restaurantes que ya han instalado AVATAR / AVATAR dagoneko erabiltzen duten jatekarak

ñam
Restaurante · Bar

Txyleta
Bar · Restaurante · Jatekara

UBARRECHENA
restaurante - jatekara

ARRAUN ETXEA

Canuro Umista

www.oilrs.es



Servicio de parking y autobús gratuito desde Illunbe al centro este verano

DESDE EL 11 DE JULIO AL 23 DE AGOSTO, Donostia San Sebastián Turismo, el Departamento de Movilidad del Ayuntamiento de San Sebastián, Dbus y San Sebastián Shops pondrán en marcha un servicio de autobús lanzadera gratuito para evitar aglomeraciones en el centro de la ciudad.

Por medio de esta novedosa iniciativa se busca conectar el parking de Illunbe con el Centro de San Sebastián para dinamizar el comercio local, la hostelería y el turismo. Ninguno de los servicios tendrá coste alguno y se podrán utilizar desde las 11:00 hasta las 22:30 horas, con una frecuencia de 20 minutos.

La lanzadera conectará estos dos puntos a través de una parada al comienzo del paseo de Errondo –esquina con la Plaza del Centenario–, que

estará señalizada para facilitar su localización. Además, las llegadas y las salidas se realizarán desde el mismo punto. Uno de los ejes principales por los que apuesta Donostia San Sebastián Turismo en su Plan Director es la sostenibilidad, el equilibrio entre ciudadanos y visitantes, así como la mejora de la movilidad en la ciudad.

“Se trata de facilitar a quienes nos visitan un lugar para estacionar su vehículo, evitando que accedan con el mismo al centro de la ciudad, que en estas fechas suele congestionarse, y más este año en el que se están desarrollando muchas en la ciudad”, ha señalado la concejala de Turismo Sostenible, Cristina Lagé.

Donostia San Sebastián Turismo, el departamento de Movilidad del Ayuntamiento de San Sebastián y San Sebastián



Shops pretenden con esta iniciativa dinamizar el comercio y el turismo a través de este servicio de parking y bus gratuito que fomentará la atracción de visitantes de día y mejorará su experiencia, reduciendo la entrada de coches al centro de la ciudad y fomentando el consumo en el comercio local.

El servicio de parking y bus gratuito se anunciará a través de carteles indicadores en las

entradas de la ciudad, en la página web de Donostia San Sebastián Turismo y sus redes sociales, además de cuñas en radio y banners online durante el verano.

También los comercios de la ciudad anunciarán el parking disuasorio a través de unos displays con código QR. Toda la información se podrá consultar en sanebastianturismoa.eus.



CONEXIÓN AL CENTRO EN BUS DESDE ILLUNBE

Servicio gratuito, del 11 de julio al 23 de agosto

Horario: De 11:00 a 22:30.

Frecuencia: 20 minutos

Parada del bus en Illunbe: En frente de la puerta nº1 del edificio Donostia Arena Illunbe.

Parada del bus en el centro: Al comienzo del Paseo de Errondo, esquina con Plaza Centenario.

Conexión con transporte público (todo el año)

Línea 28 (10').

Frecuencia: Laborables (5-8 min) / Sábados (7-9 min) / Festivos (8-11 min)

Línea 17 (20').

Frecuencia: Laborables (10 min) / Sábados (15 min) / Festivos (20 min)

tour magazine

Verano
Summer
2020

H ★★★★★ In all 3, 4 & 5* hotels | En todos los hoteles de 3, 4 y 5*

🇬🇧 English/Spanish Bilingual | Follow us / Síguenos   

**AHORA MÁS
QUE NUNCA,
TOUR MAGAZINE
CON LA
HOSTELERÍA
DE GIPUZKOA**



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

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



Gipuzkoako udalerriek sektoreari emandako diru-laguntzak

AZKEN HILABETEETAN, GI-PUZKOAKO UDAL KORPORAZIO

ASKOK ostalaritza-sektoreari babesa eman diote, ostalaritza-enpresei laguntzera bideratutako hainbat deialdiren bidez, COVID-19aren pandemiak eragindako alarma-egoerak sortutako kalte ekonomikoei aurre egiteko. Erakunde horiek bi modutan lagundu diete ostalariei: batetik, itzuli beharrik gabeko diru-laguntzak eman dizkiete establezimenduei gastu arruntak ordaintzeko, eta, bestetik, tokiko merkataritzan eta ostalaritzan erabiltzeko kontsumo-bonuak merkaturatu dituzte.

Azpeitiko Udalaren ekimena-ekin hasi zen guztia; izan ere, alarma-egoera ezarri bezain laster, diru-laguntzen deialdia argitaratu zuen, hilean 1.000 €-koa, konfinamenduaren ondorioz itxi ziren

herriko denda eta ostalaritza-establezimenduentzat.

Diru-laguntzek bereizi egin dituzte alarma-egoeratik establezimendua erabat itxi behar izan zuten enpresak eta fakturazioa murriztu zaien establezimenduak. Oro har, alarma-egoeratik itxi behar izan zutenei, udalek laguntza gisa ezarritako zenbatekoa 550€-koa izan da, batez beste, itxitako hilabete bakoitzeko; eta zenbait kasutan 900 €-ko zenbateko finkoa jaso dute.

Udalerri batzuetan, 10 langile baino gutxiago zituzten enpresek aparteko laguntza gehigarria jaso dute langile bakoitzeko (65 euro gehiago langile bakoitzeko). Gainera, hainbat herritan alokairu eta hipoteka gastuak ere diruz lagundu dira. Laguntzak berdin iritsi dira 10 langile baino gu-

txiago dituzten enpresa txiki zein autonomoentzat.

Gipuzkoako Udalek sortutako laguntzei buruz Gipuzkoako Ostalaritzan erabiltzen ditugun datuek adierazten dutenez, diru-laguntzaren zenbatekoa 900 eta 1.500 euro bitartekoa da batez beste (konfinamendua amaitu bitartean erabat itxi dutenentzat), eta 400 eta 1.000 euro bitartekoa, jarduera nabarmen murriztu zaienentzat. Esan beharra dago Gipuzkoako udalerrigehienek tokiko ostalaritzaren eta merkataritzaren aldeko apustua egin dutela, eta ez dutela zalantzan jarri haien balioa gure gizartean. Horregatik, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak eskerrak eman nahi dizkie udalerrigehiei guztiei beren jarrera eta konpromisoagatik. Horien artean Azpeitia, Aduna, Andoain, Antzuola,

Astigarraga, Azkoitia, Bergara, Donostia, Eibar, Elgeta, Errenteria, Hernani, Hondarribia, Ibarra, Irun, Lasarte-Oria, Lezo, Mendaro, Mutriku, Oiartzun, Oñati, Tolosa, Urnietta, Usurbil, Villabona, Zestoa, Zegama, Zizurkil, Zumarraga, Zumaia eta Zarautz. Ziur gaude Udalen bat zerrendatik kanpo geratuko zela, laguntzei buruzko informazioa guztia ez delako gure idazkaritzara iritsi. Mila esker guztioi sektoreari laguntzeagatik.

Udalek itzuli beharrik gabeko diru-laguntzak nahiz tokiko merkataritzan eta ostalaritzan erabiltzeko kontsumo-bonuak merkaturatu dituzte.

'Gipuzkoa Passport', una completa guía para conocer nuestro territorio

LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA PRESENTÓ, EL PASADO MES DE JUNIO, la campaña 'Gipuzkoa Passport', que tiene como objetivo principal el poner en valor nuestros atractivos turísticos y fomentar el turismo interno en el territorio, además de dinamizar un sector primordial que tanto está padeciendo las consecuencias de la pandemia de la COVID-19.

Esta iniciativa impulsada por el área de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural para fomentar el turismo local en unos momentos en los que los desplazamientos están muy limitados, presenta un libretto con forma de pasaporte. En el mismo se proponen diferentes actividades y planes con los que poder organizar un verano de lo más divertido disfrutando de nuestro paisaje, cultura y gastronomía.

Para todos los gustos

Gipuzkoa Passport nos ofrece un completo listado de 50 lugares para visitar en nuestro pequeño pero precioso territorio, con al menos cinco destinos por cada comarca. Entre las opciones propuestas encontramos planes de todo tipo, desde contemplar una puesta de sol en el paseo litoral de Mutriku hasta vivir el ambiente pelotazale y una experiencia inolvidable en la catedral del remonte, el frontón Galarreta Jai-Alai de Hernani.

En su parte más lúdica, el pasaporte dispone de espacios para que cada usuario diseñe listados con sus cinco bares y restaurantes favoritos, así como con tiendas y comercios; y con museos y espacios culturales. Además, se les anima a solicitar el sello en cada lugar para dejar constancia de su visita. Del mismo modo, 'Gipuzkoa Passport' cuenta con un área dedicada a que cada usuario confeccione su lista TOP10 personalizada de lugares preferidos.

Concursos y sorteos

Para que nuestras visitas no caigan en el olvido y podamos recordarlas con todo lujo de detalles, los diseñadores han dedicado un espacio para que cada persona elabore el relato de sus mejores momentos del verano.

Del mismo modo, la Diputación quiere animar a todos los usuarios a compartir mediante redes sociales las fotos y listas elaboradas etiquetando a las cuentas oficiales de Gipuzkoa Turismo, quienes han preparado diferentes concursos y sorteos tanto en Instagram, como en Twitter y Facebook.

En total se han impreso 15 000 ejemplares del pasaporte, que está disponible en las oficinas de turismo de las localidades del territorio, así como en algunos restaurantes, museos y espacios relacionados con el turismo.



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.



> ABBA SAN SEBASTIAN HOTEL	DONOSTIA	> IZARRA, Bar	ZIZURKIL
> AMAIUR, Pensión	DONOSTIA	> KAIALDE JATETXEA, Rte.	LEZO
> ANNE, Pensión	DONOSTIA	> LA FONDA, Bar	DONOSTIA
> ARANDO TABERNA, Bar Rte.	PASAIA	> LIZEAGA SAGARDEGIA, Rte.	DONOSTIA
> BENTA BERRI, Bar	DONOSTIA	> NORTA, Bar Rte.	DONOSTIA
> CABALLERO, Bar	DONOSTIA	> ONDARRA, Bar	DONOSTIA
> CAFE VIENA, Bar	DONOSTIA	> ONDARRETA, Bar Rte.	ANDOAIN
> FEDERICO TABERNA, Bar	DONOSTIA	> PASTORIZA, Bar	ASTIGARRAGA
> GARTZIATEGI, Sagardotegia	DONOSTIA	> SOM TAM NOA, Bar Rte.	DONOSTIA
> GASTROTEKA ASTELENA, Bar	EIBAR	> SORA BERRI, HOTEL	OÑATI
> GIROKI, Bar	DONOSTIA	> TOP, Comida para llevar	DONOSTIA
> GURE KAIOLA, Bar	EIBAR	> TRACAMUNDANA, Bar Rte.	DONOSTIA
> HAMABI, Bar	DONOSTIA	> TXOKO GETARIA, Rte.	GETARIA
> HAPPY MANGO YOUR THAI CAFE	DONOSTIA	> TXOLA, Bar Rte.	DONOSTIA
> HIPODROMO, Bar	DONOSTIA	> TXURRUMURRU, Bar Rte	OAITZUN
> IGUARTE, Sagardotegia	USURBIL	> URKIZU, Bar	EIBAR
> IKATZA, TABERNA, Bar	ASTIGARRAGA	> ZALDIA, Bar	DONOSTIA
> IPARRALDE TABERNA	URNIETA		

IGUARTE, sagardotegia



Dirección

Calle Iguarte 11, Bº Txiki Erdi, Usurbil
Teléfono: 654 433 556

Anteriormente, este restaurante era una sidrería, pero ha decidido renovarse, y actualmente ofrece una cocina tradicional vasca y africana. La comida que presentan es muy variada y van cambiándola periódicamente. Así, los clientes pueden degustar desde elaboraciones tradicionales, como pasta al pesto o pollo con patatas, hasta platos típicos africanos. Entre estos últimos, el arroz con plátano frito es el que más demanda tiene.

Si se quiere pasar un buen rato entre amigos o con la familia, todos los sábados organizan comidas ambientadas por un DJ. Trabajan en horario de lunes a sábado y los domingos permanecen cerrados por descanso semanal.

GARTZIATEGI, sagardotegia



Helbidea

Paseo Martutene 139, Donostia
Telefona: 943 46 96 74

Martuteneko sagardotegi tradizional hau urte osoan zehar dago zabalik. Normalean, bere jangelak 115 bat pertsona hartzen ditu, baina COVID-19-aren pandemia dela eta, 80 pertsona ingurura murriztu behar izan dute edukiera.

Establezimenduko bezeroen profila askotarikoa da, ez bakarrik jatorriari dagokionez, baizik eta baita adinari ere. Eskaintza gastronomikoa aldatu egiten da denboraldiaren arabera. Txotx garaian sagardotegiko menu tipikoa eskaintzen dute (bakailao-tortilla, bakailao frijitua, txuleta eta gazta irasagarrarekin), eta, denboraldia amaitutakoan, saiheskia edo mendrezka bezalako platerak dasta daitezke, besteak beste.

Gartziategiko berezitasunen artean, parrillan egindako elaborazioak eta sagardoa daude. Izan ere, % 100 euskal sagardo jatorri deiturako upeltegia dira.

GASTROTEKA ASTELENA



Dirección

Estaziño Kalea 7, Eibar
Teléfono: 943 20 70 32

Este pequeño local eibartarra destaca por su versatilidad. Una de sus especialidades son los cafés, y no solo cuentan con 10 variedades distintas de primera, sino que además se encargan ellos mismos de tostar el grano.

Los clientes que se acerquen a Gastroteka Astelena también tienen la opción de degustar alrededor de 60 tipos de té. Pero sin duda, las chuletas son su principal atractivo, perfectas para maridarlas con alguno de los 30 vinos que destacan en barra.

Abren todos los días en horario de 7:00 a 1:00 horas y fines de semana de 11:00 a 1:00 horas.

NORTA, bar-restaurante



Dirección

Avda. de Navarra 2, Donostia
Teléfono: 943 321 639

Frente a la playa de Zurriola, más de 500 m2 disponibles, cuenta con áreas tematizadas y desenfadas, y ofrece distintas propuestas: desayuno, brunch, burgers, pizzas, pokes, incluso copas. Opción de take away. En breve tendrá locales hermanos en la planta baja de la Fnac y en la Colcho, en la Parte Vieja. El horario del establecimiento es de lunes a jueves, de 9:00a 23:00 horas; los viernes, de 9:00 a 00:00; los sábados, de 9:00 a 01:00; y los domingos, de 9:30 a 23:00.

LA FONDA, taberna



Helbidea

Arroka Kalea 1, Donostia
Telefonoa: 690 28 99 95

Donostiako Arroka plazan dagoen La Fonda tabernak egunero irekitzen ditu ateak 7:30etik 21:30era, igandeetan izan ezik. Bezeroak, batez ere, auzokoak dira, baina baita inguruko turismo-etxeetan eta hoteletan ostatu hartzen duten turista asko ere.

Summa ikastetxea gertu dagoenez, establezimenduak haurrentzako urtebetetze asko jasotzen ditu. Hala ere, bere patata-tortillak du arrakasta handiena bezeroen artean. Gosariez gain, errazio eta pintxo klasikoak ere eskaintzen dituzte, hala nola kroketak edo albondigak. Taberna honetan prestatzen diren jaki guztiak etxean egindakoak dira.

ONDARRETA, bar-restaurante



Dirección

Ondarreta Kalea, 9, Andoain
Teléfono: 943 59 36 27

Tiene una gran oferta y un horario amplísimo, ya que sus puertas están abiertas desde las 7 de la mañana hasta bien entrada la noche. A destacar, sobre todo, su variedad de pintxos, muy apreciados por la clientela, y el buen ambiente del bar. Y de la carta, sus propuestas más demandadas son los asados y los pescados. El horario del establecimiento es de 7 a 23 horas de martes a jueves; de 7 a 24 horas los viernes y sábados, y de 7 a 17 horas, los lunes. Cierran los domingos.

URKIZU, bar



Dirección

Dirección: Urkizu, 12, Eibar
Teléfono: 943 25 72 75

El bar Urkizu se caracteriza por su ambiente deportivo y por su variada oferta, que incluye pintxos, bocadillos, hamburguesas, platos combinados, cazuelitas y menús por encargo. A sus clientes les encantan sus pintxos especiales, como el de foie a la plancha o el de queso de cabra. Además, el local cuenta con terraza y un amplio horario. Abre todos los días de 10:00 a 00:00 horas, salvo los lunes por la mañana, que permanece cerrado.

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 (Enerty Asesores Energéticos y Oiartek Comercial S.L.)
- Asesoría de seguros (Nahia 21)
- Consulta en obras y reformas (CB2 Proyectos)

Pero los beneficios no acaban aquí. Estos son otros de los servicios que lleva a cabo la asociación:

- Participamos en los principales órganos de decisión que afectan al sector.
- Asesoramos al asociado en la relación con los ayuntamientos, solicitudes de permisos de terrazas, diseño y gestión de obras, auditoria energética...
- Enviamos información continua sobre normativas y promociones sectoriales.
- En la siguiente tabla encontrarás un resumen con todos los actuales acuerdos de colaboración. Si aún no eres socio, no esperes más y llámanos al **943 31 60 40** o acércate a conocernos en nuestra sede de la calle Almorza, 2 - 20018 (Donostia-San Sebastián).

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)

tendencias

01

MIQARTA: ZURE JATETXERAKO KARTARIK HIGIENIKOENA

COVID-19 pandemiaren ondorioz, mundua aldatu egin da: hemendik aurrera, kontsumitzaileak segurtasun neurriak hartzen dituzten negozioen alde agertuko dira. Miqartaren soluzioarekin, edozein ostalaritza-establezimenduk QR kode batekin erakuts dezake bere eskaintza, karta fisikorik behar izan Gabe. Eta horrek, noski, inprimaketa eta garbiketa kostuak aurreztea dakar. Irtenbide horri esker, taberna eta jatetxeek plater guztiak eguneratuta eduki ditzakete, baita prezioak ere, eta eskaintzen, alergenoen eta berezitasunen gaineko informazioa eman. Info + miqarta.com



02

PRODUCTOS ECOLÓGICOS DE UN SOLO USO

Oms y Viñas, la firma de equipamiento y menaje para hostelería, presenta la gama Ecoecho de Duni. Una alternativa ecológica única en productos de mesa, delivery y maquinaria, fabricados con distintos materiales compostables. Esta gama ecológica de un solo uso incluye cajas, cuencos, cubiertos, platos y servilletas, bandejas y envasados para el transporte, entre otros productos, para poder elegir el que mejor se adapte a cada negocio. Además, destacan por su calidad y practicidad, ya que gracias a su resistencia y su cómodo diseño pueden transportarse a cualquier lugar.



03

AGUAKATEAK MOZTU, HEZURRAK KENDU, ZURITU ETA TXIKITZEN DITUEN TRESNA

Sukaldeko tresna honi esker, hainbeste gustatzen zaigun fruta goxo hau forma ezberdinetan presta dezakegu: guakamolean, ogi txigortu gainean, entsaladetan... Aguakateak lau eratan moztzen dituen tresna honek bi pieza nagusi ditu. Alde batetik, zerra-labana du, aguakatea erditik moztu ahal izateko, eta, bestetik, altzairu herdoilgaitzezko bi hortz, frutaren hezurra erraz kentzeko. Elikagaia zuritu ondoren, xafletan moztu eta mamia ere txikitu dezakegu.



04

RECIPIENTES FLEXIBLES PARA CONSERVAR PARTE DE LOS ALIMENTOS

OXO ha diseñado una línea de recipientes flexibles para conservar alimentos frescos de los que a menudo utilizamos solo la mitad (cítricos, cebollas...). Gracias a los accesorios Cut & Keep Saver, evitaremos utilizar materiales desechables como el film transparente o el papel de aluminio. Los recipientes cuentan con dos partes. La primera consiste en una superficie rígida de plástico para colocar el alimento, y la segunda sería una tapa flexible de silicona que cumpliría la misma función que el papel film que suele utilizarse para tapar y conservar los alimentos. Además, la flexibilidad del utensilio hace que puedan conservarse vegetales frescos de distintos tamaños. + Info oxo.com



ARRISKU GABEKO OSTALARITZAGATIK POR UNA HOSTELERÍA SEGURA



📞 943 31 60 40 (Ruth Anabitarte / Sabin Duo)

✉️ hsegura@hosteleriagipuzkoa.com





SERVICIO de PREVENCIÓN

PREBENTZIO ZERBITZUA

GIPUZKOAKO OSTALARITZAREKIN BAT,
KOFIDANTZAZKO GUNEAK SORTZEN
TRABAJAMOS CON HOSTELERÍA GIPUZKOA
PARA CREAR ENTORNOS DE CONFIANZA

TEL.943 21 53 64


ceiprevencion.net