



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº53 OTOÑO 2020



Multitudinaria
manifestación de la
hostelería guipuzcoana

Ikuspegi osoko
erreskate-plana
proposatu du sektoreak

MÁS QUE UN PUNTO DE VENTA

VENTA EN BARRA

Terminal Punto de Venta



COCINA

Gestión de pedidos de cocina



CONECTA CON TUS CLIENTES

Reservas y pedidos desde el móvil



DELIVERY

Recepción de pedidos y control de entregas en tiempo real



VENTA Y COBRO EN MESAS

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



GESTIÓN CENTRALIZADA

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



SITTING

Lista de espera, reserva de mesas y aviso por SMS



CLIENTE 360

Promociones personalizadas, ticket electrónico, encuestas de satisfacción y redes sociales



ESTADÍSTICAS

Información en tiempo real desde cualquier lugar y dispositivo



T-QUIOSK

Reduce colas y aumenta el ticket promedio



CARTA ELECTRÓNICA

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



GESTIÓN DE EFECTIVO

La caja siempre cuadrada



Nuevo CashDro7



www.asisman.com
info@asisman.com

SOLUCIÓN GLOBAL PARA TU NEGOCIO

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

EDITORIAL

LA CALLE COMO RESPUESTA

Nueve meses después iniciada la pandemia, la calle se ha convertido en el medio de comunicación utilizado por la hostelería para poder hacer llegar sus demandas a las instituciones públicas vascas. Gipuzkoa, junto con Bizkaia, han sido las dos últimas asociaciones empresariales del Estado en recurrir a la movilización social masiva como fórmula para hacer oír la voz de los hosteleros.

La demanda a las instituciones vascas de un plan integral de rescate para el sector, que finalizará el año con una actividad en torno al 52% de la registrada en 2019, ha sido desestimada con argumentos como: no se entienden sus propuestas, meten al alojamiento en las mismas o es demasiado dinero. Excusas que demuestran un desconocimiento profundo de la realidad del sector, de su peso en la economía vasca y de la profundidad de la crisis económica que se avecina entre el colectivo hostelero. Hemos de ser conscientes de que la hostelería de la que disfrutaremos en Euskadi en los próximos 5 o 10 años dependerá de las decisiones y apoyos económicos públicos que se reciban en los próximos meses. El esfuerzo del sector privado ha llevado a la hostelería vasca hasta las posiciones de liderazgo internacional que ocupaba hasta el pasado 14 de marzo. A partir de ahí, la responsabilidad sobre su futuro debe ser compartida, también, por el sector público vasco.

KALEA ERANTZUN GISA

Pandemia hasi eta bederatzi hilabetera, ostalaritzak bere eskaerak euskal erakunde publikoei helarazteko erabiltzen duen komunikabide bihurtu da kalea. Gipuzkoak, Bizkaiarekin batera, mobilizazio sozial masibora jo du, ostalarien ahotsa entzunarazteko formula gisa. 2019an erregistratutakoarekiko % 52 inguruko jarduerarekin amaituko du urtea ostalaritzak, eta sektorearentzako erreskate-plan integral bat egiteko eskaera ezetsi egin dute euskal erakundeek hainbat argudioren bidez: ez dira ulertzen beren proposamenak, ostatua ere poltsa berean sartzan dute edo diru gehiegi da.

Sektorearen errealitateari, euskal ekonomian duen pisuari eta ostalarien artean datorren krisi ekonomikoaren sakontasunari buruzko ezjakintasuna frogatzen duten aitzakiak dira horiek. Jakin behar dugu datozen hilabeteetan hartuko diren erabaki eta laguntza ekonomiko publikoen arabera izango dela hurrengo 5 edo 10 urteetan Euskadin izango dugun ostalaritza. Sektore pribatuaren ahaleginari esker, EAEko ostalaritzak nazioarteko lidergoa izan du pasa den martxoaren 14ra arte. Hortik aurrera, euskal sektore publikoak ere bere etorkizunaren erantzukizuna partekatu beharko du.

SUMARIO

- 04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente
- 08 > SGAE-AGEDI teléfono centralizado
- 09 > COVID-19 diru-laguntzak
- 10 > Publireportaje Luckia Kursaal

TE INTERESA SABER

- 12 > ERTes y nuevas medidas tributarias
- 13 > Egungo egoeraren balantzea
- 14 > Firma Caja Rural
- 16 > Consumidor del futuro (Estudio Google)
- 17 > Comité de ocio nocturno

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 18 > Plan de rescate
- 22 > Manifestación en Donostia
- 26 > WeekINN
- 28 > Sagardoak elkartzen gaitu
- 30 > Sutantek
- 31 > Delivery ikastaroa

ACTUALIDAD

- 32 > Euskadi Turismo bonoa
- 34 > Luces de Navidad
- 35 > Asamblea
- 36 > Ayudas Gastronomía 4.0
- 38 > Basque Wine: Entrevista a Josu Garaialde
- 39 > Concurso de ideas
- 40 > Uvesco

EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 42 > Nuevos asociados

TENDENCIAS

- 46 > 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

¿DE VERDAD
DEBEMOS PERMITIR
QUE EN EUSKADI
EXISTAN SECTORES
ECONÓMICOS DE
PRIMERA Y SECTORES
ECONÓMICOS DE
SEGUNDA EN LO
QUE A CONCESIÓN
DE AYUDAS SE
REFIERE?

En defensa de un rescate al sector

Más de 5000 hosteleros y hosteleras de Gipuzkoa nos reunimos el pasado viernes 27 de noviembre en el Boulevard donostiarra para reclamar un plan de rescate que salve al sector de la difícil situación por la que atraviesa, como consecuencia de las continuas restricciones de su actividad derivadas de la pandemia de la COVID-19. Nunca antes el sector había recurrido a una movilización en la calle como fórmula para reivindicar un apoyo institucional acorde a la grave situación que padece.

Representantes de bares, pubs, restaurantes, hoteles, pensiones, cafeterías, discotecas, sidrerías, campings y asadores, con sus trabajadores al frente, caminamos juntos para demostrar nuestro hartazgo por el trato institucional improvisado, injusto y carente de visión estratégica que estamos recibiendo. La convocatoria significó un éxito de asistencia y organización y evidenció, bien a las claras, el sentimiento de abandono que el sector tiene respecto al trato institucional que está recibiendo durante estos meses.

Desde el inicio de la pandemia, la postura de Hostelería Gipuzkoa ha sido clara. El sector se ha visto afectado por un factor exógeno que ha roto sus reglas de mercado y requiere de un apoyo institucional decidido si queremos que el mismo subsista en las condiciones en las que lo hemos conocido hasta ahora. La hostelería guipuzcoana observa con impotencia la actitud de las instituciones públicas que, salvo algunos ayuntamientos, miran para otro lado y hacen oídos sordos a las reclamaciones sectoriales. El sentimiento general del colectivo hostelero que represento es que una situación como la que estamos viviendo, con una bajada en la actividad prevista para 2020

del 50%, habría supuesto ya un programa de ayudas intenso si el sector afectado hubiese sido el agrícola, el financiero, el naval o el industrial.

Programas de ayuda, como el que reivindica la hostelería guipuzcoana, se han producido en situaciones similares –tanto en el estado, como a nivel de Euskadi– en sectores de actividad con un peso económico y laboral inferiores al nuestro. ¿De verdad debemos permitir que en Euskadi existan sectores económicos de primera y sectores económicos de segunda en lo que a concesión de ayudas se refiere? Todavía estamos a tiempo de revertir esta opinión que hoy impera en el colectivo empresarial hostelero del territorio.

El anuncio de mediados de diciembre de que el plan de apoyo al sector hostelero solo afectará al pago de los alquileres de “grandes tenedores” –algo que en Euskadi apenas tendrá

EL SENTIMIENTO GENERAL DEL COLECTIVO ES QUE UNA SITUACIÓN COMO LA QUE ESTAMOS VIVIENDO, CON UNA BAJADA EN LA ACTIVIDAD PREVISTA PARA 2020 DEL 50%, HABRÍA SUPUESTO YA UN PROGRAMA DE AYUDAS INTENSO SI EL SECTOR AFECTADO HUBIESE SIDO EL AGRÍCOLA, EL FINANCIERO, EL NAVAL O EL INDUSTRIAL.



EL TERMÓMETRO



SUBEN

Juntos por la Hostelería

La alianza estratégica de toda la cadena de valor de la hostelería española supone la mayor alianza empresarial desarrollada hasta la fecha a nivel de Estado y ha permitido desarrollar acciones de apoyo al sector durante la pandemia en ámbitos jurídicos, financieros, promocionales, formativos y corporativos.



BAJAN



SEPE

Por los retrasos en la labor que le toca desempeñar. Les ha pillado el torooooo.

GRUPOS DE INVERSIÓN ESPERAN EL DESARROLLO DE LA SITUACIÓN PARA APROVECHARSE DE LA OLA DE CIERRES QUE PUEDE PROVOCAR LA AUSENCIA DE AYUDAS. LA APUESTA POR LA CALIDAD, LA DEFENSA DE LA AUTENTICIDAD Y EL COMPROMISO CON NUESTRA TRADICIÓN GASTRONÓMICA SE VERÁN AFECTADOS SI SON OTROS LOS AGENTES QUE EMPIEZAN A OPERAR EN EL SECTOR.

incidencia- deja en manos de nuestras instituciones más cercanas el peso económico del plan de rescate que se demanda. Ayuntamientos, diputaciones y Gobierno Vasco deben trabajar de la mano, con un especial protagonismo, en esta ocasión, para los entes forales. De no estructurarse un plan de rescate serio, con una visión integral de los problemas por los que está pasando el sector, corremos el riesgo de que la oferta hostelera en nuestras plazas, calles y barrios sea muy distinta dentro de 5 o 6 años.

Grupos de inversión esperan interesados el desarrollo de la situación para aprovecharse de la ola de cierres, en la hostelería tradicional, que puede provocar la ausencia de ayudas al tejido empresarial hostelero vasco. La apuesta por la calidad, la defensa de la autenticidad y el compromiso con nuestra tradición gastronómica se verán afectados, sin duda, si son otros los agentes que empiezan a operar en el sector. Las primeras noticias que recibimos no son buenas... el borrador de presupuestos presentado por el Gobierno Vasco en el Parlamento de Gasteiz para el año 2021 pasa "de puntillas" por el plan de rescate al sector.

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

Desde la Asociación estamos encantados de escucharte.



Viaja Seguro, nueva iniciativa de Tripadvisor

TRIPADVISOR HA CREADO LA INICIATIVA VIAJA SEGURO, una serie de herramientas impulsadas por viajeros reales y que muestran las medidas de seguridad que están tomando los hoteles y restaurantes. Además, están lanzando también una nueva solución que permite a los restaurantes dar la bienvenida a los comensales de manera segura: Contactless Menús, los Menús sin Contacto.

Es sabido que la limpieza y la seguridad son prioridades críticas para los comensales que están pensando en visitar los restaurantes nuevamente. De hecho, según una encuesta realizada por Tripadvisor, más de un tercio de los consumidores (el 35%) dice que pondrán énfasis en cenar en restaurantes que mantienen seguros a los clientes. Además, dos meses después del lanzamiento de Viaja Seguro por los hoteles, vieron que el 64,4% de los viajeros que seleccionan el filtro de se-

guridad siguen buscando la página de detalles del hotel, mientras que el Click-Through Rate por las propiedades que no tienen informaciones de seguridad es del 55,6%. Eso significa que un 16% más de usuarios ingresan a páginas de hoteles cuando se selecciona el filtro de seguridad.

Por otro lado, los menús son uno de los elementos más manipulados en los restaurantes. Para ayudar a minimizar este contacto y este riesgo, la plataforma ha desarrollado la posibilidad para los restauradores de crear Menús sin Contacto directamente desde su Centro de Gestión

de Tripadvisor. Esta función es completamente gratuita para cualquier restaurante que haya agregado un enlace por el menú a su perfil de Tripadvisor, generando automáticamente un código QR que los restauradores pueden descargar y compartir en todo su restaurante. Luego, los comensales pueden escanear el código directamente con su smartphone para acceder al menú, manteniendo seguros tanto al personal como a los clientes.

El código es específico para cada restaurante y no cambiará, incluso si el propietario actualiza su menú. Con todos los desafíos que enfrentan los restauradores, esta es solo una de las propuestas que Tripadvisor ofrece con el objetivo de hacerles la vida más fácil.



Lan-ikuskaritza kanpaina berria Gipuzkoan

Ostalaritza-sektoreko koronavirus-kasuen egungo egoeraren ondorioz, Gipuzkoako lan-ikuskaritzak sektoreko enpresetarako jarduera-kanpaina bati hasiera eman zion pasa den irailean.

Kanpaina horretan, enpresek honako dokumentu hauek aurkezteko eskatzen da:

- Kanpoko prebentzio-zerbitzuarekin indarrean dagoen kontratua.
- Covid-19ren aurrean jarduteko protokoloa.
- Laneko arriskuei aurrea hartzeko prestakuntza-ziurtagiriak.
- Egindako azken azterketa medikoetako gaitasun medikoaren azken ziurtagiriak.
- Gainera, beste dokumentu batzuk ere eska ditzakete, hala nola arriskuen ebaluazioa, prebentzio-plana, plangintza, etab.

Langileen prestakuntza eguneratuta ez duten enpresek beren prebentzio zerbitzura deitu beharko dute dagokion ikastaroa egiteko.

¿Entorno seguro en tu establecimiento?

Trabajamos para que la actividad no se detenga con entornos saludables y seguros.



SERVICIO de PREVENCIÓN

PREBENTZIO ZERBITZUA

Gipuzkoako Ostalaritzarekin bat,
kofidantzazko guneak sortzen.

Trabajamos con Hostelería Gipuzkoa
para crear entornos de confianza.

SGAE-AGEDI: Contacto centralizado

DEBIDO A LA SITUACIÓN DE CIERRE en la que se encuentran muchos establecimientos obligados por las restricciones impuestas por el Gobierno Vasco como consecuencia de la pandemia provocada por la COVID-19, las entidades de gestión de derechos de propiedad intelectual SGAE y AGEDI-AIE han habilitado conjuntamente un correo electrónico y un teléfono de contacto con el fin de centralizar las gestiones de aquellos establecimientos que permanezcan cerrados.

De esta manera, pueden informar de esta circunstancia para que no se pasen o, en su

caso, se devuelvan los recibos cobrados indebidamente.

El teléfono general habilitado es el 900 900 545 o puedes escribir a infolicencias@sgae.es. Asimismo, si lo deseas, también puedes acercarte a tu delegación correspondiente. Las direcciones son las siguientes:

- Establecimientos de Gipuzkoa (Excepto Donostia): Teatro Campos Elíseos Bertendona, 3 Bis. 48008 Bilbao
- Establecimientos de Donostia: Edificio Kursaal, Avenida Zurriola, s/n. 20002 Donostia



Puesta en marcha del entorno de pruebas para el sistema TicketBAI



HACIENDA FORAL DE GIPUZKOA HA PUESTO A DISPOSICIÓN DE LAS EMPRESAS O PERSONAS INTERESADAS

un entorno de pruebas para poder verificar que los sistemas informáticos cumplen las especificaciones TicketBAI. Para ello se ha desarrollado un servicio REST que habrá de invocarse desde los softwares de facturación.

Este entorno de pruebas ya está disponible. Las em-

presas desarrolladoras de software o personas interesadas que deseen realizar las pruebas en el entorno PRE de la Hacienda Foral de Gipuzkoa deberán facilitar sus datos al mail ticketbaikontsultak@gipuzkoa.eus indicando en el asunto la "solicitud de participación en la fase de pruebas TicketBAI".

Todas las novedades relacionadas con el sistema TicketBAI en pruebas se co-

municarán en el apartado de noticias de la página web del departamento de Hacienda Foral de Gipuzkoa.



Ostalaritza-sektoreak jasotako laguntzak

COVID-19AK ERAGINDAKO EGOERA EKONOMIKO ARINTZEKO ASMOZ, HAINBAT ERAKUNDEK DIRU-LAGUNTZAK ARGITARATU DITUZTE sektorearentzat martxotik hona. Laguntza horiek bi esparrutan bana daitezke: Euskal Autonomia Erkidegoan eta udalerrietan.

Alde batetik, Euskadin itzuli beharrik gabeko hiru laguntza izan dira, Eusko Jaurlaritzak emandakoak.

Hasteko, Lanbidek 16 milioi euro eman dizkie langile autonomoei eta banakako enpresaburuei, autonomoen kotizazioak eta lokalaren alokairua ordaintzeko. Establezimendu bakoitzeko gehienez 3.000 euro eman ditu.

Aldi berean, Turismo, Merkataritza eta Kontsumo sailak 37,5 milioi euro bideratu ditu guztira, bi partidatan banatuta. Lehenengo deialdian, sailak 7,5 milioi euro eman dizkie pertsona autonomoei, negozio-bolumenaren aldetik jarduera turistikoa duten txikizkako mikro eta enpresa txikiei eta martxoaren 14ko 463/2020 Errege Dekretuak jarduera erabat etetera behartu zituen negozioei; baita %75etik gorakoa salmenta-murrizketa izan zutenei ere. Lehen partida horren bidez, honako hauek ordaindu dira: establezimenduaren alokairua edo hipoteka-maileruak, produktu galkor edo freskoak, hornidurak, ostalaritza-edota turismo-esparruko elkarteetako afiliazio-kuotak, COVID-19 koronabirusari lotutako laguntzen aholkularitza-eta kudeaketa-zerbitzuak, eta

egindako inbertsioak finantzatzeko maileguen amortizazio-kuotak. Onuradunek gehienez 3.000€ jasoko dituzte.

Bigarren deialdian, aldiz, sailak 30 milioi euro bideratu ditu honako hauei zuzendutako laguntzetara: norbere kontura edo autonomiaz lan egiten duten pertsoneri, ondasun-erkidegoei, sozietate zibilei, nortasun juridikorik gabeko unitate ekonomiko edo ondare bereizia osatzen duten pertsona fisiko edo juridikoen elkartei, eta ostalaritzan diharduten mikro eta enpresa txikiei, baldin eta Lehendakariaren 38/2020 Dekretuan krisiaren kudeaketa-rako hartutako neurrien ondo-

Turismo, Merkataritza eta Kontsumo sailak 37,5 milioi euro bideratu ditu bi partidatan, eta gipuzkoar udalerriek itzuli beharrik gabeko laguntzak eman dituzte.

rioz jarduerari eragin bazaio. Kasu horretan, establezimenduko langile kopurua hartu da kontuan, eta establezimendu bakoitzeko 4.000€-ko laguntza jasoko da gehienez.

Bestalde, Gipuzkoan, itzuli beharrik gabeko laguntzak ere

badaude udalerrietan. Bataz beste, bi deialdi egin dituzte udalerrri bakoitzean, nahiz eta gaur egun zenbait udalerririk aparteko partida bat bideratzen duten sektorera.

Itzuli beharrik gabeko lehen laguntzak martxoa eta abuztua bitartean argitaratu ziren. Hamar langile edo gutxiago dituzten ostalaritzako establezimenduetara bideratuta daude, eta diru-laguntzen batez besteko zenbatekoa 800€-koa izan da. Kopuru hori aldatuz joan da langile kopuruaren arabera eta establezimenduak jarduera osorik edo zati batean murriztu behar izan duen kasuetan.



CONTROL DE PLAGAS

DIAGNÓSTICO

MANTENIMIENTO

DESINSECTACIÓN

DESRATIZACIÓN

DESINFECCIÓN
CERTIFICADA
PARA COVID-19



DONOSTIA: P^º Ubarburu, 53, Local 5 A
Polígono Industrial 27 . 20014 Donostia
Tel.: 943 445 851



A la izquierda, fachada del casino de Donostia. A la derecha, uno de los eventos musicales organizados por Luckia para sus clientes.

La cadeneta turística

EL JUEGO ES UNA ACTIVIDAD INHERENTE AL SER HUMANO EN TODAS LAS FASES DE SU VIDA. Se juega como diversión, como entretenimiento, para compartir experiencias con amigos o extraños y, en muchos casos, para aprender, conocer a los demás o incluso interiorizar conceptos o ideas.

También conocemos todos los juegos de azar, en los que se apuesta una cantidad de dinero con la posibilidad, más o menos probable, de ganar un premio mayor o menor.

Esta actividad del juego tiene algunos paralelismos con el turismo y los viajes. La motivación última no debe ser llegar al destino, sino disfrutar del viaje, el camino, la compañía, las culturas o las personas que conocemos durante el mismo.

En cualquier viaje o juego hay momentos buenos y otros no tanto; son "rachas" lógicas del destino, y nuestra actitud ante ellas es lo que nos define como personas o como pueblo.

Ahora estamos en el momento más duro y bajo de esta crisis de la COVID. El sector hostelero y hotelero, así como algunos complementarios, estamos cerrados por decreto y subsistiendo de mala manera. Sin duda, una muy mala racha.

No va a ser este un artículo triste y derrotista, aunque nos sobren motivos para la preocupación. Preferimos apelar a la fuerza que ha mostrado siempre el sector hostelero, y que le ha permitido superar con éxito las sucesivas crisis que nos han azotado en las últimas décadas.

Usando un ejemplo, hablaríamos del conocido juego de la "cadeneta" de nuestra infancia. Cuantos más fuéramos y más unidos jugáramos, más fuertes éramos y poco a poco conseguíamos atrapar al equipo contrario. Esa unidad es la que necesitamos ahora para pasar estos duros momentos.

Aplicado al turismo, Donostia tiene una escala perfecta para ser un "Monopoly" en el que

la suma de todos los sectores ayuda a los demás y, en definitiva, a ofrecer al visitante una experiencia de viaje o estancia memorable. Aquí no se trata de comprar tal o cual calle o negocio. Se trata de tejer una red de contactos y referencias, orientados a nuestros visitantes, para enriquecer su estancia. Un hotel da al cliente la referencia de un restaurante, este le aconseja un comercio, este a su vez le recomienda un recurso turístico, y desde ahí le sugieren una pastelería famosa por algún dulce, y así sucesivamente, desde que un cliente llega hasta que se marcha. Esto crea una experiencia completa de destino unido, gratificante para el turista-visitante.

Ahora estamos cerrados, pero en breve podremos volver a la actividad. Y ese espíritu de "red de contactos" debe servir para constatar la potencia de la hostelería guipuzcoana, y para prepararnos para la pelea que nos queda por delante.

En Luckia Casino Kursaal siempre nos hemos sentido en el mismo barco que la hostelería de Gipuzkoa. Siempre que ha surgido la posibilidad hemos colaborado, y desde esa cerca-

nía hemos puesto en marcha en los últimos años diferentes iniciativas. Y esa voluntad de apoyo mutuo es también otra de las fortalezas del sector.

Por todo ello, pensamos que hay que apostar a ganar. Si se nos permite el símil, estamos en medio de la partida, nos han tocado muy malas cartas, pero tenemos que jugarlas. Lo realmente importante es saber sacarles todo el rendimiento posible.

Estamos seguros de que la profesionalidad de nuestro sector, el nivel de calidad que habíamos alcanzado y la experiencia acumulada durante décadas son puntos que jugarán a nuestro favor.

El objetivo que tenemos todos en la cabeza es el mismo: aguantar de la mejor manera posible estos meses tan complicados y salir todo lo fuertes que podamos. Nos toca luchar y seguir esforzándonos para salir adelante. Pero estamos seguros de que la suerte nos sonreirá pronto y veremos de nuevo como esta mala racha queda atrás. ¡Mucho ánimo a todos de parte del equipo Luckia Casino Kursaal!

CERVEZAS
SanMiguel
SINCE 1890

**CERVEZA
TOSTADA**



ROJA

IGUAL A NINGUNA

Los ERTES se prorrogan hasta el 31 de enero

EL PASADO 30 DE SEPTIEMBRE, EL GOBIERNO DEL ESTADO PUBLICÓ EL REAL DECRETO LEY 20/2020, donde se daban a conocer las opciones de prórroga de los ERTES. En este Real Decreto, se establecen tres variables para acogerse, según el caso.

Por un lado, se han prorrogado hasta el 31 de enero de 2021 los ERTES por fuerza mayor de marzo que se tenían autoriza-

dos. Con ello, el empresario tiene la opción de suspender los contratos de sus trabajadores, pero no tiene exoneraciones de Seguridad Social.

Por otro lado, se ha creado una nueva modalidad de ERTE por impedimento de desarrollo de actividad como consecuencia de las restricciones o medidas de contención tomadas a partir del 1 de octubre. Esta nueva modalidad trae consigo

exoneraciones de entre el 90 y 100% de la cuota de Seguridad Social, según los trabajadores que se tengan en plantilla durante el periodo que duren dichas restricciones. En cambio, el empresario se compromete al mantenimiento de empleo durante seis meses desde que solicita este ERTE o, en su caso, desde el momento en el que finalice el compromiso de mantenimiento de empleo anterior.

Por último, también se ha creado otra nueva modalidad de ERTE por limitación del desarrollo normal de la actividad, como consecuencia de decisiones o medidas sanitarias adoptadas. En este caso, los porcentajes de las exoneraciones varían según el mes y el número de trabajadores.

Asimismo, el subsector de alojamiento, al estar incluido su CNAE dentro del anexo del Real decreto 30/2020 por tratarse de un sector con una elevada tasa de cobertura por ERTE y una reducida tasa de recuperación de actividad, la prórroga de los ERTES vigentes será automática, y las exoneraciones serán del 85% para las empresas con menos de 50 trabajadores y del 75% para las que tienen 50 trabajadores o más, tanto para los trabajadores suspendidos como para los que se reincorporen a sus puestos de trabajo, todo ello hasta el 31 de enero de 2021.



Nuevas medidas tributarias para paliar el efecto de la COVID-19

LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA HA APROBADO UN NUEVO DECRETO FORAL NORMA (DFN 11/2020, del 1 de diciembre) de medidas tributarias urgentes para paliar los efectos de la segunda ola de la COVID-19. Este decreto da continuidad a las medidas adoptadas para 2020 en los Decretos Forales-Norma

3/2020 y 5/2020 sin perjuicio de que se incluyan también algunas medidas adicionales novedosas. Las medidas que se incluyen son aplicables con carácter general durante el ejercicio 2021.

Asimismo, las personas físicas que obtengan rendimientos de actividades económicas

podrán compensar las pérdidas de 2020 con los beneficios de 2019. La compensación se garantizará mediante una deducción extraordinaria, que generará una devolución total o parcial de la cuota ingresada en 2019. No obstante, el procedimiento, pendiente de desarrollo reglamentario, se iniciará mediante solicitud en

la que se deberá informar del rendimiento negativo de 2020.

Para solicitar esta devolución, el solicitante ha debido realizar actividades empresariales y profesionales tanto en 2019 como en 2020, ha tenido que obtener rendimientos positivos en su actividad en 2019 y rendimientos negativos en su actividad en el ejercicio 2020. Dicha solicitud, se realizará entre el 1 de enero y 15 de febrero de 2021. Para cualquier duda sobre ello, podéis llamar a la asociación, al departamento fiscal, al 943 31 60 40.

Zein egoeratan gaude momentu honetan?

GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEKO AZKEN ALDIZKARIA ZUEN ESKUETARA IRITSI ZENETIK, Eusko Jaurlaritzak ostalaritzaren jarduera murrizten duten hainbat dekretu argitaratu ditu.

Azaroaren 6ko dekretuak hila bate ostalaritzako establezimenduen itxiera ezarri ondoren, Lehendakariaren Abenduaren 10eko aginduak abenduaren 12tik aurrera ostalaritzaren irekiera ezarri du. Aldizkariaren ale hau inprentara bidali zen egunean indarrean jarraitzen zuen agindu horrek, eta honako neurriak ezartzen ditu, abenduaren 22ko moldaketekin:

Ostalaritza eta jatetxe establezimenduak

- 5.000 biztanletik gorako udalerrietan, beharrezkoa izango da COVID-19ak eragindako kasu positiboen azken 14 egunetako Intzidentzia Tasa Metatua 500 baino gutxiagokoa izatea 100.000 biztanleko. Osasun sailaren webgunean, astelehen eta ostegunetan, ebazpen bat argitaratuko da udalerrietako tasen zerrrendarekin, eta erreferentzia eraginkorra izango da hurrengo egunetik aurrera establezimenduak irekitzeko edo ixteko.
- 5.000 biztanletik beherako udalerrietan, tokiko egoera epidemiologikoak edo kutsatze-agerraldiek hala eskatzen dutenean, bidezko neurriak hartuko dira establezimenduak ixteko.
- Ostalaritza- eta jatetxe-establezimenduak gehienez

ere 20:00etan itxi beharko dira –bezeroak ordurako kanpoan izan beharko dira–, eta ezingo dira 06:00ak baino lehen ireki. 2020ko abenduaren 24an, 25ean eta 31n, eta 2021eko urtarrilaren 1ean, 5ean eta 6an, ostalaritzako eta jatetxeetako establezimendu eta zerbitzu guztiak 18:00etan itxi beharko dira. Halaber, 2020ko abenduaren 25ean eta 2021eko urtarrilaren 1ean eta 6an, ostalaritzako eta jatetxeetako establezimendu eta zerbitzu oro ezin izango dira 09:00ak baino lehen ireki.

- Aldez aurretik egindako eskaerak (*take away* zerbitzua) 21:00ak arte jaso ahal izango dira establezimenduan bertan. Etxez etxeko banaketa 22:00ak arte egin ahal izango da.
- Zerbitzuguneetan dauden ostalaritza- eta jatetxe-zerbitzuak irekita egon ahal izango dira 22:00etatik 06:00etara, baina iragaitzako erabiltzaileentzat bakarrik.
- Aforoaren % 50eko erabilgarritasuna izango dute barruan.
- Mahai desberdinetan eserita dauden pertsonen artean, kanpoan zein barruan, gutxienez 1,5 metroko distantzia egokia mantentzen dela bermatu beharko da.
- Mahai bakoitzeko bezerotaldeak ezin izango dira sei pertsonatik gorakoak izan.
- Debekatuta dago barran edo zutik kontsumitzea, eta, barruan nahiz kanpoan, erabiltzaileek mahaian eserita kontsumitu beharko dute.

- Berariaz gomendatzen da establezimendu horietako terrazetan eta horien inguruan ez erretzea.
- Halaber, debekatuta dago jolas-makinak ostalaritzako establezimenduetan erabiltzea.

Hoteletako, kanpinetako eta turismo-ostatueta gune komunak

- 2020ko abenduaren 30etik 2021eko urtarrilaren 2ra bitartean, kanpinek debekatuta dute abenduaren 28a baino lehen ostatu hartu ez duten bezeroak onartzea.
- Pertsonen arteko 1,5 metroko distantzia mantentzea bermatzeko moduan okupatuko dira.
- Eremu komun bakoitzeko gehieneko aforoa % 50ekoa izango da, eta ezin izango dira inoiz 30 pertsona baino gehiago egon aldi berean.
- Gehienez ere sei pertsona taldeetan egin daitezke koktelak eta buffetak, barne-lokal bakoitzeko edo behar bezala mugatutako kanpo-eremu bakoitzeko. Instalazioetan pertsonen arteko segurtasun-distantzia mantentzeko beharrezko neurriak ezarri beharko dira, babes fisikorako neurri alternatiboak baliatuta, maskara erabiliz.
- Animazio-jarduerak edo talde-eskolak gehienez ere sei lagunentzako edukierarekin diseinatu eta planifikatu beharko dira. Jardueran parte hartzen duten pertsonen arteko eta horien eta animatzailearen arteko distantzia errespetatu beharko da edo,

bestela, babes fisikoko neurriak erabili. Musukoa erabiltzea nahitaezkoa izango da, nahiz eta pertsonen arteko segurtasun-distantzia 1,5 metrokoa izan.

- Debekatuta dago 2020ko abenduaren 31n eta 2021eko urtarrilaren 1ean, 5ean eta 6an kotilioiak edo oturuntzak egitea hotel, landetxe, kanpin edo beste edozein establezimendutan, espazio komunetan, zein gela, bungalow edo apartamentuetan. Jatetxe-zerbitzua duten establezimenduetan, abenduaren 31n eta urtarrilaren 5ean, 20:00etatik aurrera, bertan ostatu hartu eta behar bezala erregistratuta dauden pertsonen soilik zerbitzatu ahal izango zaizkie afariak, eta 23:30k baino lehen hustuko dira jantokiak. Bazkarietan eta afarietan ezingo dira, inolaz ere, mahai bakoitzeko sei pertsona baino gehiago elkartu, eta edukierari, distantziari eta maskaren erabilerari buruzko gainerako prebentzio-neurriak errespetatu beharko dira.

Joko eta apustueta guneak establezimendu eta lokalen ixtea ezartzen da

Diskotekak eta gaueko aisialdiko gainerako establezimenduak ere itxita mantendu beharko dira, salbu eta beren jardueran I. eta II. taldeetarako indarrean dagoen araudia-aren arabera garatzen badute eta dagokion udal-baimena badute.

Renovamos el convenio con Caja Rural de Navarra

EL PASADO 2 DE DICIEMBRE SE RENOVÓ EL CONVENIO DE CO-LABORACIÓN por un año entre la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa y Caja Rural de Navarra en nuestras instalaciones.

El presidente de la asociación, Mikel Ubarrechena, y Fernando Soto, representante de la entidad financiera, firmaron el acuerdo que mantiene las mejoras para los asociados.

Para la asociación, las condiciones de gestión de cobros y pagos se han adaptado a la nueva situación de mercado. Además, también se mantiene el apoyo de la entidad financiera, a pesar del momento por el que está

atravesando el sector como consecuencia de la pandemia y situación de bajos tipos de interés, aspectos que afectan de manera notable a la reducción de márgenes. Por

otro lado, para los asociados, se mantienen las diferentes líneas de financiación, las condiciones para el TPV, el programa Promueve, y resto de productos y servicios.

Asimismo, se incorporan como productos los Fondos de Inversión. Podéis consultar el convenio completo en nuestra página web, www.hosteleriagipuzkoa.com.



Formación gratuita sobre coctelería impartida por Coca Cola - Royal Bliss

NUESTROS ASOCIADOS TUVIERON LA OPORTUNIDAD DE ASISTIR A UNA FORMACIÓN GRATUITA sobre coctelería el pasado 2 de diciembre, de la mano de nuestro partner Coca Cola - Royal Bliss.

Royal Bliss es la gama de tónicas y mixers premium del grupo Coca Cola. Para guiar entre los más de 40 matices que componen Royal Bliss, se ha creado un grupo de em-

bajadores, denominado The Crew, que reúne a los mejores bartenders del panorama nacional. La formación para nuestros asociados corrió a cargo de Manu Iturregi, del Residence Café Teatro de Bilbao, al que le acompañó Unai Navarro, gestor de comunicación de Coca Cola European Partners.

En esta sesión, titulada 'Combinados Evolucionados', se trató de forma muy práctica y didác-

tica cómo aprender a preparar combinados que van un paso más allá de lo habitual.

La sesión que se impartió desde nuestra aula de formación, habilitada como un bar profesional, se pudo seguir online (gracias a un sistema de cámaras de precisión, que permite seguir de cerca el trabajo del formador en la barra) y presencialmente (limitado en este caso a seis asistentes, dadas las restricciones de aforo).

En enero está previsto ofrecer una nueva sesión de formación The Crew, en la que se abordará un tema muy

actual: los maridajes de pinxtos y combinados. Una opción para diferenciarse de la competencia y aumentar la rentabilidad, sobre la que os mantendremos informados.



tour magazine

Turismo, Planes y Gastronomía en

ÁLAVA • BIZKAIA • GIPUZKOA • LA RIOJA • NAVARRA • PAYS BASQUE

Desde 1998



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

Orain, inoiz
baino gehiago,
Tour Magazine
Gipuzkoako
ostalaritzarekin



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

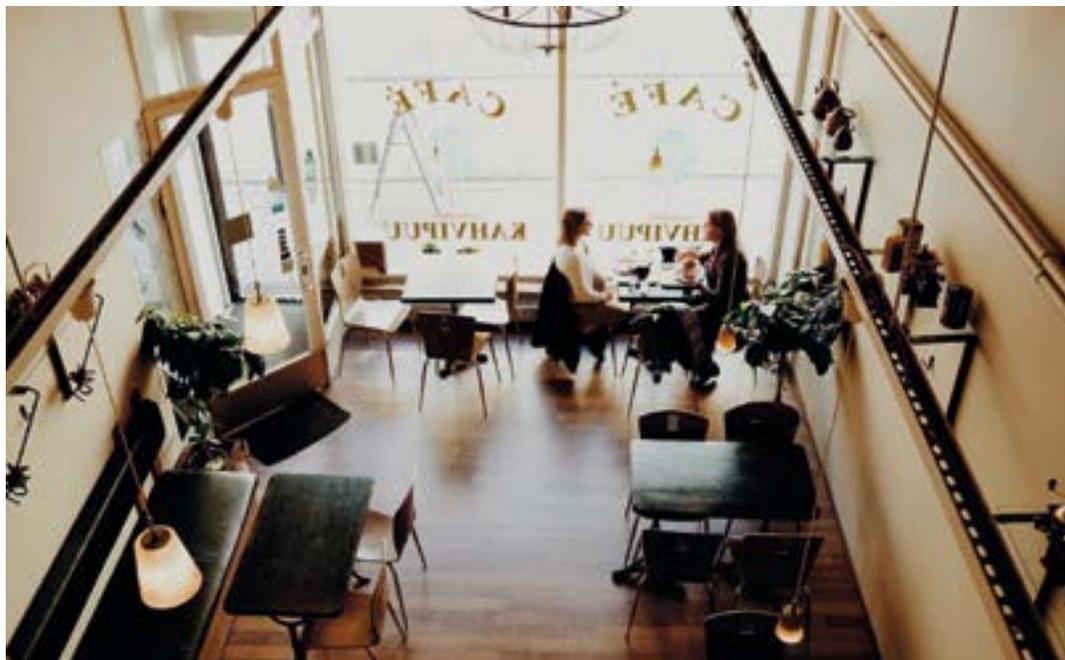
El consumidor ve la hostelería como un espacio para desconectar de la pandemia

Un informe de Google recomienda a bares y restaurantes apostar por transmitir confianza y seguridad para seguir asociados a la idea de placer, disfrute, evasión y protección.

FRUSTRACIÓN, MIEDO E INCERTIDUMBRE. Y AL MISMO TIEMPO, REDESCUBRIMIENTO DEL HOGAR Y BÚSQUEDA DE MOMENTOS DE DISFRUTE Y DISTENSIÓN. 2020 ha supuesto un cambio radical en muchos ámbitos de nuestra vida, y los hábitos de compra se han visto especialmente afectados. Con el objetivo de aportar algo de luz a estos procesos, se ha presentado un estudio de Think with Google titulado: 'Descubriendo al nuevo consumidor: ¿Un nuevo comienzo en una nueva realidad?'

En el trabajo se evidencia que lo que pensábamos en enero de 2020 de los consumidores ha quedado obsoleto. Entre las primeras conclusiones cabe citar que el espacio del hogar ahora es visto de otra manera, debido al incremento de horas que pasamos en el hogar y a alternativas como el teletrabajo.

Ante esta situación, ¿qué pueden hacer las marcas por



los consumidores? La primera opción debe ser mantener la certidumbre en sus productos y en la atención al cliente. Es momento de dar servicio y, además, hacerlo de forma simple y ágil. De hecho, es el mejor momento para simplificar procesos e interacciones entre la marca y nuestros clientes.

Emocionalmente ha sido un año extremadamente duro. Sabemos que los consumidores están buscando disfrutar momentos y experiencias agradables entre tanto miedo, incertidumbre y angustia, por lo que la hostelería se convierte, como ha quedado demostrado, en una de las principales opciones para disfrutar, asociada con momentos de placer y emociones positivas.

El estudio también apunta a cómo se reorientará el gasto en los próximos meses, y cómo afectará la situación actual a cada una de las categorías de gasto. Entre otros datos reseñables, durante la pandemia se ha detectado un incremento significativo de personas que han cambiado de residencia o se plantea hacerlo en el corto plazo, en busca de zonas menos masificadas y que proporcionen una mayor calidad de vida. De igual forma, el teletrabajo ha disparado las búsquedas en Google de mobiliario y equipamiento tecnológico.

Sin embargo, producto de un ahorro casi involuntario, el momento actual no se caracteriza por un elevado control del gasto. El confinamiento y las limitaciones sanitarias

han permitido que muchas familias, casi contra su voluntad, hayan ahorrado. Y ese dinero se orienta en muchos casos hacia la "compensación", a través de categorías como el ocio y la hostelería, y con la idea de "merecimiento" de momentos de disfrute.

Como pronóstico, el estudio apunta a que a corto plazo parece que los restaurantes y terrazas deberán resignarse a ver como los encuentros sociales vuelven al hogar, aunque con la intención clara de recuperar los antiguos hábitos en cuanto la situación sanitaria lo permita. Y en el caso de la hostelería, se recomienda apostar por el enfoque más positivo posible para seguir asociados a la idea de placer, disfrute, evasión y protección.

Creación de un nuevo comité de ocio nocturno



EN ATENCIÓN A LA SITUACIÓN QUE ESTÁ VIVIENDO EL SECTOR DEL OCIO NOCTURNO COMO CONSECUENCIA de la pandemia de la COVID-19 y, en particular, de las restricciones de actividad derivadas de las normas adoptadas por las diversas administraciones competentes, la junta directiva de Hostelería Gipuzkoa ha acordado constituir un comité consultivo que represente al sector de ocio nocturno.

Los seis miembros del comité han sido elegidos de entre los asociados de ocio nocturno de Hostelería Gipuzkoa, tras

haber abierto un plazo de presentación de candidaturas. Para la selección de los vocales se ha tomado en cuenta que quedaran representadas el mayor número de comarcas del territorio así como de categorías de establecimientos de ocio nocturno. El comité está presidido por el vicepresidente del Sector Hostelería de la junta directiva de Hostelería Gipuzkoa, Ángel Ibarlucea Askasibar.

En la reunión del 7 de octubre quedó constituido oficialmente el comité, y hasta el momento se han realizado

cuatro reuniones en las que se han tratado las principales demandas del sector, que han sido trasladadas a las administraciones competentes.

Quienes deseen realizar alguna aportación, pueden escribir un email a Hostelería Gipuzkoa, a la dirección: ocionocturno@hosteleriagipuzkoa.com

Hasta el momento se han realizado cuatro reuniones para tratar las principales demandas del sector y trasladarlas a las administraciones.

El ayuntamiento de Donostia permite la instalación de nuevas terrazas en aparcamientos

DESDE EL PASADO 4 DE DICIEMBRE, CON CARÁCTER TEMPORAL Y EXCEPCIONAL, entraron en vigor en Donostia las medidas extraordinarias y urgentes relativas a los horarios, condiciones de uso y emplazamiento de las terrazas de los establecimientos de hostelería de la ciudad.

Estas nuevas terrazas permitirán la instalación de estas en plazas de aparcamientos que se encuentren al lado o cerca del establecimiento hostelero. En general, la plataforma mantendrá la misma cota que la acera y será obligatorio el cerramiento con elementos de protección.



Además de esta medida, los establecimientos hosteleros podrán instalar la terraza y empezar a servir a partir de las 8:00 horas y podrán instalar calefacciones de gas, sin

solicitar autorización expresa, siempre que se ubiquen dentro del espacio de terraza y cumplan con las medidas de seguridad determinadas en el uso de este tipo de elementos.

En la parte vieja, los establecimientos con autorización para instalar mesas contra la fachada sin sillas o con dos sillas, podrán instalar tres sillas en cada mesa, dos de ellas en línea con la fachada y la tercera en sentido del centro de la calle. Estas nuevas terrazas tendrán el mismo coste que las demás, es decir, se registrarán según la zona.

Actualmente, estas tarifas tienen un descuento del 66% sobre la tarifa base, y en 2021, el primer semestre se mantendrá la misma exención excepto en los casos de terrazas con más de 10 mesas. En este último caso, la exención será del 80%.

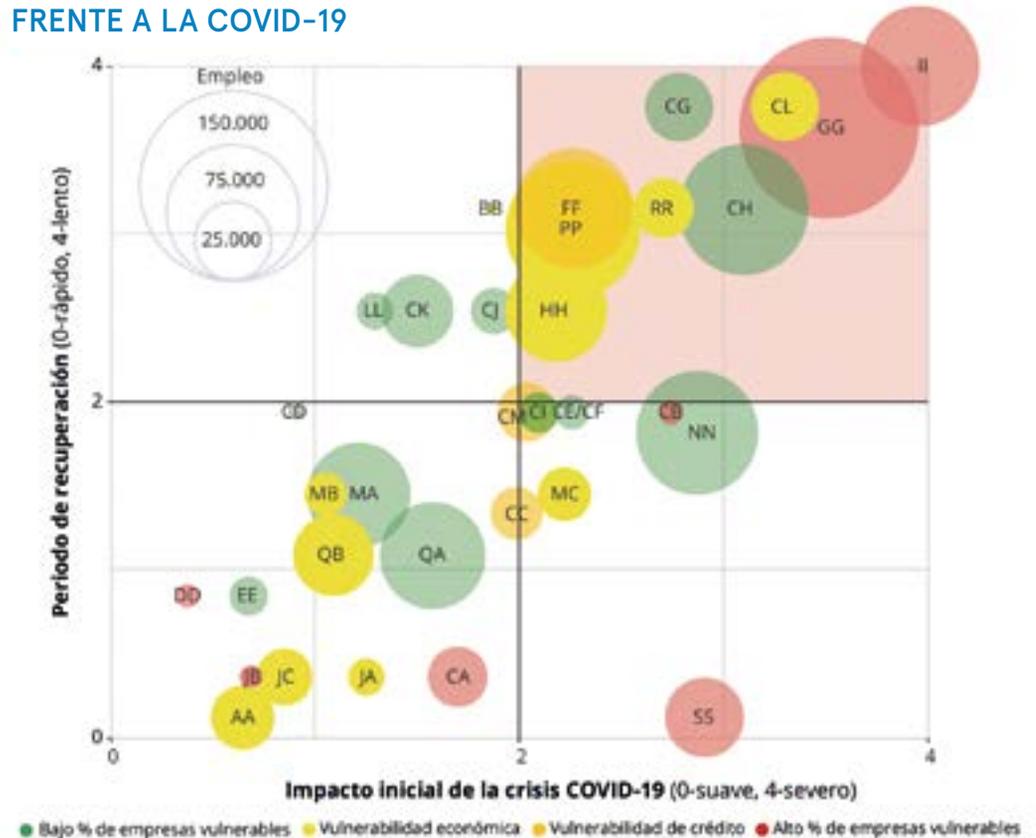
Un plan de rescate para el sector hostelero vasco

LAS MEDIDAS PARA EL CONTROL DE LA PANDEMIA IMPUESTAS, TANTO POR EL GOBIERNO DEL ESTADO COMO POR EL GOBIERNO VASCO, van a tener efectos tremendamente negativos para el sector hostelero vasco en términos de pérdida de empleo, cierre de establecimientos y bajada de la facturación. Las cifras de caída de la actividad previstas por las consultoras Bain y EY a finales de abril, en un análisis desarrollado para Hostelería de España, anunciaban una reducción del empleo en el sector en torno al 20 al 25% y una caída de la facturación de entre el 40% y el 42%, lo que, en el caso de Euskadi, supondría la salida del sector de cerca de 15 000 trabajadores, antes de marzo de 2021, y la pérdida de más de 1800 millones de facturación durante el ejercicio 2020.

A la vista de la evolución de la pandemia, las previsiones sobre la bajada de la actividad se han quedado ya cortas.

Un verano al ralentí, con el adelanto de la segunda ola de la pandemia al mes de agosto y el recrudecimiento de los contagios durante el otoño han provocado nuevos cierres y restricciones en el sector que harán que la actividad hostelera vasca cierre el año 2020 con una caída cercana al 50% respecto al ejercicio 2019.

ANÁLISIS DEL RIESGO POR SECTORES FRENTE A LA COVID-19



● Bajo % de empresas vulnerables ● Vulnerabilidad económica ● Vulnerabilidad de crédito ● Alto % de empresas vulnerables



Código Sector A38	Sector A38	Código Sector A38	Sector A38
AA	Agricultura, ganadería y pesca	GG	Comercio; reparación de vehículos
BB	Industrias extractivas	HH	Transporte y almacenamiento
CA	Ind. alimentarias, bebidas, tabaco	II	Hostelería
CB	Textil, confección, cuero y calzado	JA	Edición, imagen, radio y televisión
CC	Madera, papel y artes gráficas	JB	Telecomunicaciones
CD	Coquerías y refino de petróleo	JC	Informática
CE/CF	Industria química y farmacéutica	LL	Actividades inmobiliarias
CG	Caucho, plásticos y otras no metálicas	MA	Consultorías y actividades técnicas
CH	Metalurgia y productos metálicos	MB	Investigación y desarrollo
CI	Prod. informáticos y electrónicos	MC	Otras actividades profesionales
CJ	Material y equipo eléctrico	NN	Servicios auxiliares
CK	Maquinaria y equipo	PP	Educación
CL	Material de transporte	QA	Actividades sanitarias
CM	Muebles y otras manufactureras	QB	Actividades de servicios sociales
DD	Energía eléctrica, gas y vapor	RR	Acth. recreativas y culturales
EE	Suministro de agua y saneamiento	SS	Otros servicios
FF	Construcción		

EL SECTOR HOSTELERO, EL MÁS AFECTADO ECONÓMICAMENTE

El Instituto vasco de competitividad Orkestra (adscrito a la Universidad de Deusto) prevé, en su informe "Análisis sectorial del potencial impacto y recuperación de la crisis de la COVID-19 en las empresas vascas", que el sector hostelero

vasco será el más afectado de los 33 sectores, o ramas de actividad económica, existentes. Una afección profunda, tanto en el plazo de recuperación de la actividad como del impacto económico de la crisis sobre sí misma.

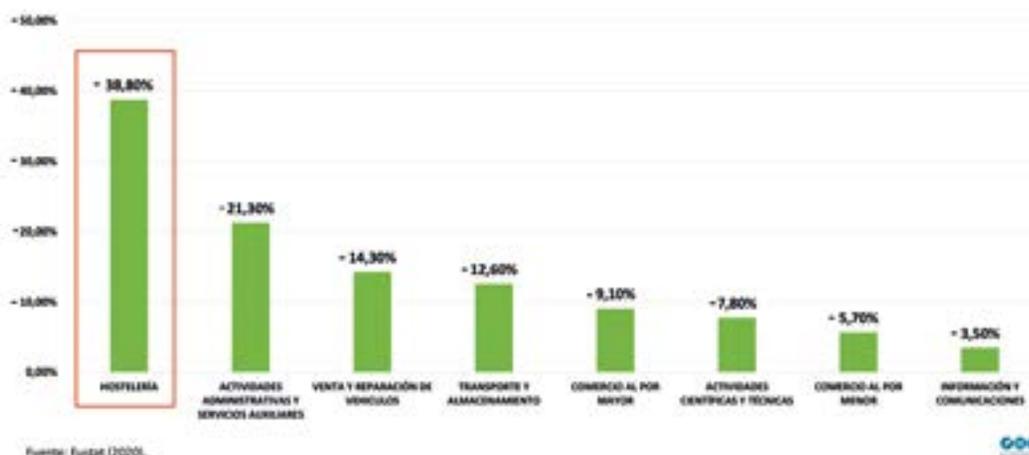
Al margen de la previsión efectuada por Bain y EY en abril, el efecto de las restricciones se ha hecho sentir de forma

directa en la hostelería vasca y los datos que, sobre nivel de actividad sectorial, aportaba EUSTAT son reveladores de la grave situación por la que atraviesa el sector. Las ventas en la hostelería vasca en los nueve primeros meses de 2020 se redujeron en un 38,8% respecto al mismo periodo de 2019. Una reducción 7 veces mayor que la del comercio minorista (-5,7%), 3 veces mayor

que la caída del transporte y almacenamiento (-12,6%) o la venta y reparación de vehículos (-14,3%).

Igualmente, el empleo se ha visto seriamente afectado y el personal que trabaja en el sector ha caído de forma progresiva a lo largo del año. Sin poder valorar aún el efecto real de la ralentización de la actividad en el empleo hostelero, por la existencia de miles de trabajadores sujetos a ERTE; 6548 trabajadores habían causado baja en el sector a 30 de noviembre, cifra que representa el 10% de la plantilla activa en el mismo mes de 2019.

CAÍDA DE LAS VENTAS EN EUSKADI POR SUBSECTOR ECONÓMICO ACUMULADO LOS NUEVE PRIMEROS MESES DE 2020



UN PLAN DE RESCATE CON UNA VISIÓN INTEGRAL

La dura realidad que está viviendo el sector ha obligado a las asociaciones de hostelería de Euskadi a trabajar de manera conjunta en el diseño de un plan de rescate que ayude a las empresas afectadas por las restricciones administrativas impuestas a salvar la viabilidad de sus negocios, al menos de manera parcial.

EVOLUCIÓN DEL EMPLEO EN EL SECTOR FEBRERO-NOVIEMBRE 2019/2020



El plan de rescate propuesto al conjunto de las administraciones públicas vascas, y a los distintos grupos políticos con representación en el parlamento de Gasteiz, parte de una visión integral de las soluciones y ayudas que se deben ofrecer al sector. Unas soluciones que afectan al conjunto de instituciones públicas y que exigen de un liderazgo institucional que coordine las respuestas a nivel de administración central, autonómica, territorial y local. El plan debe actuar en cinco ámbitos y el principio que rige el mismo

es el de 'Dilución del impacto económico de la pandemia en el conjunto de la cadena de valor del sector hostelero'.

Los ámbitos de actuación son:

Medidas higiénico-sanitarias

Mejora de la interlocución sectorial en la toma de decisión con el fin de que, sin restar eficacia sanitaria a las decisiones tomadas, se atenué el impacto económico de las mismas en el sector.

Mejora y aceleración de los protocolos de reapertura de establecimientos afectados por cierre por rebrotes

de COVID-19. Desarrollo de sistema de precintos "amigables" en los establecimientos afectados por cierre por rebrote.

Dilución del foco mediático de la hostelería como principal causante en la transmisión social del virus. Modificación de los mensajes institucionales al respecto y revisión de protagonismos.

Defensa del empleo

Mantenimiento de ERTes y ceses de actividad de autónomos hasta la recuperación del 75% de la actividad sectorial (respecto a la del ejercicio 2019).



Exoneración del 100% de las cuotas de los trabajadores

desafectados a la actividad y supresión de la cláusula de mantenimiento del empleo.



Plan de formación a los trabajadores del sector en materia de sostenibilidad, digitalización de sistemas y legado gastronómico vasco.

Apoyo a las estructuras empresariales

Ayudas a fondo perdido al conjunto del sector hostelero vasco para cuyo reparto individualizado deberían considerarse cuatro factores fundamentales:

- Número de trabajadores que componen la plantilla
- Pago de alquileres o intereses de préstamo.
- Aprovisionamientos y géneros perdidos.
- Efecto en las ventas de las medidas de contención adoptadas.

SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

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



La cuantía de las ayudas a fondo perdido solicitadas para el conjunto de la hostelería vasca por las asociaciones empresariales de Euskadi alcanza los 231,7 millones de euros, de los que 30 se habrían ya aportado a cuenta a través de la orden de ayudas de noviembre. La cuantía solicitada reclama un fondo de apoyo que cubra el

50% de los aprovisionamientos perdidos por los cierres de actividad decretados (2 de momento) y la mitad de los gastos fijos pagados por el hostelero, pero no utilizados por el descenso de la actividad derivada de las medidas de contención decretadas en el sector.

Lanzamiento de una nueva línea de financiación a través de Elkargi y ampliación de dos años en la carencia y plazo de amortización de la financiación recibida hasta la fecha por la COVID.

Actuación en materia de alquileres que reduzca de manera lineal la cuantía de los arrendamientos pagados en el sector.

Exenciones de impuestos forales y tributos y tasas municipales en una cuantía mínima igual a la bajada de la actividad en el sector para los ejercicios 2020 y 2021.

Estímulo a la demanda

Aplicación de bonos de activación de la demanda entre particulares y empresas.

Aumento de la inversión en campañas de atracción de turismo de ocio y MICE.

Reducción temporal del IVA de la hostelería del 10% al 6%.

Acompañamiento legislativo municipal

Flexibilización generalizada de normativa de terrazas que facilite el incremento de la superficie destinada a esta actividad. Aceleración de los procesos de respuesta ante solicitudes.

Revisión temporal de criterios de movilidad que faciliten la instalación de terrazas "pegadas" a fachada.

Agilización de los procesos de concesión de licencias de obra y actividad.

Suspensión temporal de la caducidad de las licencias de actividad (6 meses).

El plan descrito exige acometer acciones en todos los ámbitos de la administración pública que solo pueden llevarse a cabo desde un liderazgo claro de quien ostenta la máxima interlocución institucional del sector en el Gobierno Vasco.

A fecha de cierre de esta revista, ese liderazgo no ha sido todavía ejercido con la intensidad que la grave situación por la que atraviesa el sector requiere.

INCESANTE ACTIVIDAD EN DEFENSA DEL PLAN DE RESCATE

Las tres asociaciones vascas de hostelería han ido de la mano en la presentación del plan de rescate diseñado,

tanto ante los partidos políticos con representación en el Parlamento de Gasteiz como ante el consejero de Turismo del Gobierno Vasco y las instituciones forales.

La receptividad de los grupos de la oposición parlamentaria a las propuestas realizadas desde las asociaciones de hostelería ha sido amplia, algo que contrasta con la ausencia de respuestas a las demandas de apoyo dadas, tanto desde el Gobierno Vasco como desde la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Las asociaciones de hostelería de Euskadi seguirán trabajando durante el trámite parlamentario de aprobación de los presupuestos del 2021 para intentar incorporar en los mismos los fondos necesarios para asumir el plan de rescate propuesto.



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

* Este indicador se refiere a la cuenta Promueve Negocios

1/6

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



PROMUEVE

PROFESIONALES LIBERALES, AUTÓNOMOS, NEGOCIOS

El apoyo que mueve su negocio

• Cuenta PROMUEVE Negocios

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

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

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

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

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

• Crédito PROMUEVE Negocios

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

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

• TPV bonificado

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

www.cajaruraldenavarra.com



Multitudinaria movilización de la hostelería guipuzcoana en Donostia

LOS HOSTELEROS GUIPUZCOANOS PROTAGONIZARON UNA MULTITUDINARIA MOVILIZACIÓN el pasado 27 de noviembre por las calles de Donostia, con el lema 'Sin rescate, tod@s desaparecemos'. A la protesta se sumaron también la asociación de Hostelería de Bizkaia; Gibak, la asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa; la asociación Jakitea, y SOS Ostalaritza.

Con la presencia también de decenas de camiones de reparto, hosteleros y miembros de las plantillas del sector re-

corrieron el centro de la capital guipuzcoana para reclamar de forma urgente las ayudas necesarias para sobrevivir a este año de pandemia y de cierre. También se reclamaba la modificación del sistema actual de ERTes, de tal forma que la exoneración de los costes de la Seguridad Social y el complemento de los salarios de los trabajadores sean del 100%. Y sobre todo, se exigía la incorporación de ayudas directas, a fondo perdido, que incluyan ayudas adicionales para el ocio nocturno, que lleva meses cerrado.









El restaurante post-COVID: algunas claves para su éxito

ORGANIZADO POR HOSTELERÍA GIPUZKOA, DENTRO DE LA PROGRAMACIÓN DE LA SEMANA DE LA INNOVACIÓN DE FOMENTO SAN SEBASTIÁN, el 27 de octubre se celebró la jornada de innovación gastronómica 'El restaurante post-COVID: algunas claves para su éxito'. Dadas las restricciones de aforo derivadas de la normativa sanitaria vigente, la jornada se desarrolló en formato online, lo que no impidió la 'asistencia virtual' de un gran número de compañeros del sector hostelero, así como de profesionales de sectores afines.

La irrupción de la COVID-19 ha supuesto un auténtico revol-

sivo para el sector hostelero. Según un estudio de BAIN y Ernst & Young, la pandemia traerá consigo el cierre en nuestro territorio de más de 400 establecimientos. Por ello, es más importante que nunca ofrecer a los hosteleros ideas clave para su supervivencia. Así, la Jornada de Innovación se centró en tres tendencias que según diferentes publicaciones, estudios y expertos van a marcar la hostelería de los próximos años: Sostenibilidad, Branding y Digitalización.

Para desarrollar los referidos temas, la organización contó con tres ponentes de lujo.

En primer lugar, Cristina Calvo, gerente del restaurante K&Co de las Tablas, nos habló de su experiencia en la puesta en marcha y dirección de este restaurante sostenible. Tras su interesante intervención, le tocó el turno a Pilar Dominguez, errenteriarra actualmente afincada en Palma de Mallorca, directora creativa y de estrategia de Mandarina Brand Society, empresa especialista en creación y gestión de marcas. Para cerrar la jornada, tomó la palabra Eva Ballarín, investigadora y divulgadora independiente de tendencias, innovación y estrategia en turismo, hostelería y restauración, que está



considerada como una de las mujeres más influyentes del turismo (Sergestur 2020) y de la gastronomía (Traveler 2020, Directo al Paladar 2017).

Esta interesante videoconferencia se puede encontrar en el canal Youtube de Hostelería Gipuzkoa.

“ **Eva Ballarín**, analista especializada en Horeca

“La herramienta indispensable es la reputación”



¿Es el branding una herramienta indispensable para el éxito de un negocio?

Ahora mismo, hacer branding es completamente mainstream y cualquiera puede hacerlo, sobre todo con las redes sociales y sus posibilidades de visibilidad. La herramienta indispensable es la reputación, de la cual el branding tiene una parte, pero que va más allá. Está basada en la arquitectura emocional de la marca a partir de identi-

ficar sus valores y propósito. Y, una vez hecho esto, dar un paso adelante e identificar a los grupos psicográficos a los que servir. Y empezar con ellos una relación de co-creación de la marca. Cuando una marca es realmente una Top Brand, una LoveBrand como me gusta llamarlas, lo es porque ha conseguido esa relación de la marca con las personas a través de los Valores. Y de una buena comunicación, por supuesto.

¿Puede darnos algunas pautas de cómo pueden buscar esa diferenciación los establecimientos que tienen ya una trayectoria y ahora no pueden afrontar inversiones importantes?

Hay que buscar la diferenciación a través de una ventaja competitiva. Ser diferente a los demás, sin contexto ni propósito, no nos hace mejores ni más deseables. Ser mejores que los demás en algo determinado, sí.

La pregunta que hay que hacerse lo más honestamente posible es: ¿Soy mejor que los demás en algo? Y si la respuesta honesta es que sí, entonces debemos preguntarnos: ¿En qué soy mejor que los demás y cómo puedo posicionarme con ventaja en mi espacio competitivo?

El siguiente paso es analizar los recursos tangibles e intangibles clave de la empresa y apostar por ellos. La gran ventaja puede ser la ubicación, un determinado recetario, la atmósfera, la rapidez de los procesos o el servicio en la sala...

¿Cómo se imagina la hostelería post COVID?

¡El futuro siempre es incierto! Pero probablemente habrá una caída de la restauración independiente frente al negocio de franquicia; la entrada fuerte en la inversión por parte de fondos; todo un universo emprendedor alrededor de las virtual brands, dark kitchens & delivery... Me gustaría una hostelería más fuerte, sostenible y cooperativa, y que mantuviera su autenticidad y hospitalidad.

“ **Cristina Calvo**, responsable de K&Co.
Sustainable Kitchen bar Las Tablas (Madrid)

“La digitalización, el branding y la sostenibilidad serán nuestras palancas de recuperación”



¿Cómo ayudan la digitalización, el branding y la sostenibilidad a nuestros establecimientos?

La digitalización nos hace ser más rentables y eficientes. Las cartas digitales nos permiten ahorrar tiempo y recursos, y un software de gestión, una web o una app nos ayudan a analizar hábitos de consumo para poder adecuar nuestra oferta.

El branding, por su parte, refuerza la imagen que el consumidor tiene de nosotros, y ese refuerzo será cada vez mayor si percibe que lo que decimos de nosotros es real y verdadero. Eso se consigue cuidando todo lo que hacemos: cada detalle cuenta y es percibido por nuestro cliente.

En cuanto a la sostenibilidad, la entendemos como obligación y oportunidad al mismo tiempo. Los restaurantes debemos relacionarnos con nuestro entorno de una forma más respetuosa y más eficiente.

En este sentido, por ejemplo, revisar de qué forma podemos ahorrar en nuestra factura del agua o de la luz no solo nos permite mejorar

nuestra cuenta de resultados sino también reducir nuestra huella de carbono y ser más eficientes respecto a nuestra operatividad.

¿Cómo de importante es la diferenciación de un negocio?

La diferenciación es clave del éxito en el sector, pero no sirve de nada si no llegamos a nuestro target objetivo. Esto lo vamos a conseguir a través de un buen branding y la digitalización de gran parte de los procesos de gestión de nuestro establecimiento. El cliente actual está dispuesto a pagar más, si percibe que en nuestro establecimiento encuentra una oferta diferenciada del resto en el que primen la calidad.

¿Qué consejos le daría a alguien que quisiera dar un giro a su negocio?

En estos momentos, debemos dedicar tiempo a la reflexión, y a la vez, tener la capacidad de tomar decisiones de forma ágil. Y antes de plantear un giro, debemos realizar un buen plan de negocio que incluya un plan estratégico y de marketing.

El camino hacia la máxima digitalización, el branding y la implantación de la sostenibilidad en el ADN de cualquier restaurante tienen que estar presentes en cualquier giro o toma de decisiones, porque, sin duda, serán palancas para la recuperación de nuestros establecimientos y nos ayudarán a estar mejor preparados de cara a la era post-COVID.

“ **Mandarina Brand**,
Consultores en Branding

“La autenticidad y la coherencia son las claves de un buen branding. Esa receta no falla”

**Mandarina
Brand Society**

¿De qué forma nos ayuda el branding a potenciar la rentabilidad del negocio?

Siempre digo que una buena marca no es más que la diferencia entre tus costes y lo que los clientes están dispuestos a pagar por tu producto o servicio. Ese plus lo añade la marca, y ojo que no me refiero a la comunicación, me refiero a aspectos que antes estaban vinculados al servicio en nuestro local, pero que ahora se traducen en cómo contestamos al teléfono, cómo cogemos un pedido, cómo respondemos ante un retraso en un *delivery*, etc. Todo es marca; todo genera un recuerdo en los clientes.

La marca nos sirve también como hoja de ruta para la creación de nuevas líneas de negocio (*take away*, *delivery*, etc.). Nos ayuda a que todo lo que hagamos sea coherente con lo que somos y con nuestra forma de entender el negocio. Y, por supuesto, nos facilita un relato visual y verbal que nos ayude a comunicarlo con claridad y emoción para que conecte y convierta.

¿Cuáles cree que son los riesgos que más amenazan a la hostelería? ¿Y las claves de éxito?

Gipuzkoa tiene un tejido hostelero muy rico, pero también formado por muchas micro empresas, a veces incluso autónomos, con poca estructura y formación de negocio y poca

capacidad de respuesta ante una crisis de este calibre.

Por otra parte, las preferencias de los clientes están cambiando, y lo van a hacer mucho más rápido a raíz de esta crisis. Queremos comer más sano, estamos “europeizando” nuestros horarios, buscamos propuestas gastronómicas más auténticas... Si no nos adaptamos, nos quedaremos fuera de juego.

¿Qué papel juegan las herramientas digitales en la estrategia global del negocio?

Efectivamente, son herramientas. No son el qué, sino el cómo. El qué lo definimos en nuestra plataforma de marca: qué somos, qué hacemos, qué piden nuestros clientes, qué nos hace distintos, etc. Luego llega el cómo. A nivel de gestión, hay un mundo de aplicaciones que nos permiten tener un control exhaustivo del negocio: stocks, facturación, reservas, incluso formación para nuevos empleados.

Las herramientas digitales de venta y comunicación como e-shops, plataformas de distribución o redes sociales también son claves en un mundo que ya es omnicanal. Hay que estar donde estén tus clientes y la gente que quieres que te vea y escuche. La autenticidad y la coherencia son las claves. Esa receta nunca falla.

'Sagardoak elkartzen gaitu' ekimenean parte hartu dute 40 ostalarik irailean

GURE GASTRONOMIAREN EZAUGARRIETAKO BAT DA AUTENTIKOTASUNA, eta horretarako ezinbestekoa da bertako produktuen eta lehengaien erabilera. Horregatik, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak urteak daramatza ostalarien artean lurraldeko produktuen erabilera sustatzen.

Lan horretan, gastronomia eta bere benetakosuna ezaugarri dituen eskualdeko ostalaritzak ezin zuen bazter utzi sagardoa: bertako edari nagusietako bat. Hori dela eta, Gipuzkoako Sagardogileenekin batera urteak daramatzagu elkarlanean gure ostalarien artean Sagardoa eta, zehazki, Euskal Sagardoaren kontsumoa sustatzeko. Aurtent, pandemiak bertan behera utzi dizkigu ekintza eta festa



asko, baita hainbat herritako Sagardo Egunak ere. Hortaz, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak Sagardoak Elkartzen Gaitu ekimena jarri dute abian aurtent, Eusko Jaurlaritzaren eta Gipuzkoako Foru Aldundiaren laguntzarekin. Kanpaina irailearen 8 eta 26 artean egin zen, euskal sagardoa Gipuzkoako 40 taberna eta jatetxetan dasta-

tzeko. Horren truke, zozketetan parte hartzeko aukera ere izan dute bezeroek.

Sagardoaren Eguna ezin izanenez ospatu, Donostiako Trinitate plazan egin zen kanpainaren aurkezpen ekitaldian sagardotegien lana eszenaratu nahi izan zen: sagarra bildu, txikitu eta prentsatu, baita 2020ko uztako lehen muztioa egin ere.

Kanpainen parte-hartu duten establezimenduak: **Asteasu:** (Iturriondo). **Astigarraga:** Zipotza, Ekaitz, Ibai lur. **Azpeitia:** Lagun Onak, Korrale, Orkatx. **Donostia:** Antigua Jatetxea, Aratz, The New Sansse, Bar Antonio Café Bar San Martín, Ricky Pollo, Garaitza, Bar Agustín, Herria, Belfast, Kofradia, Pandora Taberna, Gasteiz Jatetxea. **Hernani:** Errioguardaenea, Aieko. **Irun:** Kortxo, Fano, Cantina San Marcial, Felix Manso Jatetxea. **Itziar:** Bururgorri. **Lezo:** Asador Patxi Enea Erretegia. **Loiola:** Elizalde. **Orereta:** Etxe ondo, Donosti Sagardotegia. **Pasai Antxo:** Bar Nimos. **Usurbil:** Patri Jatetxea, Txiriboga Taberna. **Zarautz:** Berazadi berri, Jai Txiki. **Zestoa:** Pollería Iraeta. **Zumaia:** Flysch, Itzurun.

Gastro Donosti sumó fuerzas entre hosteleros y cervecistas

CORREN TIEMPOS COMPLICADOS PARA EL SECTOR HOSTELERO. A pesar de ello, y con el objetivo de apoyar y dinamizar su actividad, aterrizó, con más fuerza si cabe, la ruta gastronómica más exclusiva y "cervecista" de Donostia.

En este itinerario gastronómico compuesto por 20 restaurantes, entre los días 1 y 12 de octubre se tuvo la posibilidad de degustar menús cerrados diseñados exclusivamente para la ocasión, acompañados de un tercio de Magna de San Miguel, Magna Roja 0,0 de San Miguel o una botella de agua

Solán de Cabras con Gas. Todo ello, por precios que oscilan entre 25 y 40€ (IVA incluido).

Para llevar a cabo la tarea de diseño y elaboración de los menús, los hosteleros contaron con un asesor gastronómico gratuito que les aconsejó a la hora de crear una oferta culinaria diferente y exclusiva, adaptada a cada establecimiento y adecuada a los gustos de sus clientes.

Asimismo, este año se ha buscado que el cliente apoye a los trabajadores de los establecimientos participantes.



Por ello, se han diseñado "botes de propinas" para la ocasión, a los que la organización ha aportado una cantidad simbólica inicial de 50 euros como ayuda a la recuperación del sector hostelero. Los organizadores han destacado la importan-

cia de esta iniciativa para dinamizar el sector hostelero, uno de los sectores más castigados por la pandemia, cuyas dificultades también han afectado a otros subsectores que dependen total o en parte de ella, también el de las bebidas.

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.

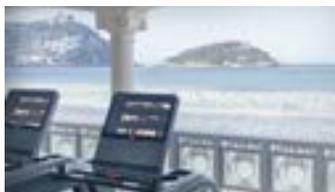


Osasuna eta edertasuna

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-restaurante

La Perla

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

SUTANtek 2.0: grupo de cocreación entre empresarios hosteleros y la industria manufacturera de equipamientos de cocción

EN OTOÑO DEL PASADO AÑO SE PUSO EN MARCHA UN GRUPO DE TRABAJO CON LA PARTICIPACIÓN de empresarios hosteleros y representantes de la industria manufacturera de equipamientos de cocción. Esta acción se engloba dentro de la estrategia Gastronomía 4.0-LABe de la Diputación Foral de Gipuzkoa, de la que Hostelería Gipuzkoa es agente participante.

El grupo de trabajo, que se autodenominó SUTANtek, tiene por objetivo buscar soluciones a las necesidades de las cocinas profesionales, que cada vez son más variadas y sofisticadas debido a diferentes circunstancias: limitaciones de tiempo y espacio, falta de salidas de humos, normativas de seguridad y sanidad, etc.

El buen entendimiento entre las dos partes hizo que se

acordara un plan de trabajo para el ejercicio 2020. Sin embargo, la llegada de la pandemia interrumpió las labores de SUTANtek, que se han reanudado este otoño con la celebración de dos sesiones. Ambas han sido dinamizadas por Xabi Gorritxategi, coordinador de ACEDE, el Clúster del Hogar de Euskadi, y por Ane Ruiz Pozueta, la responsable de promociones y eventos de Hostelería Gipuzkoa. También ha participado José Pelaez, el responsable de innovación y desarrollo de productos/servicios de LABe Digital Gastronomy Lab.

Cabe citar que en representación del sector hostelero guipuzcoano forman parte del equipo de SUTANtek responsables de los siguientes establecimientos o grupos hosteleros: Akelarre, Bokado Catering, Ixo Grupo, Ganda-



rias, así como el consultor gastronómico Aitzol Zugasti. Por su parte, en representación de la industria manufacturera de sistemas de cocción de nuestro territorio, en SUTANtek están presentes las siguientes empresas: Alza, Centro Sterling, Copreci, Eika y Fagor Industrial.

A pesar de las dificultades que está viviendo toda la cadena de valor de la gastronomía como consecuencia de la pandemia de la Covid-19, todos los agentes participantes en SUTANtek están comprometidos e ilusionados con los beneficios que pueden derivarse de este grupo de cocreación.



Etkez etxeko zerbitzuaren inguruko ikastaroa

OSTALARITZAN, DELIVERY-AREN EDO ETXEZ ETXEKO BANAKETAREN MERKATUA

aurrekaririk gabeko gorakada izaten ari da, urteko %20 tik gorako hazkundearekin. COVID-19aren ondorioz bizi dugun egoerak bizkortu egin du gorakada hori, gainera, eta zerbitzu hori ematea aurreikusita ez zuten negozio asko dagoeneko ezartzen ari dira. Hala, lehiakortasuna areagotzen ari da sektorean.

Hori dela eta, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, Gipuzkoako Foru Aldundiko Proiektu Estrategikoen sailarekin lankidetzan eta Gastronomia 4.0-Labe strategiaren barruan, azaroaren 9tik 12ra gai honen inguruko ikastaroa eskaini zuen. Prestakuntzaren helburua zen parte-hartzaileek delivery negozio-unitate bat abian jartzeko elementu garrantzitsuenak ezagutzea.

Horretarako, besteak beste, *delivery*-aren nondik norakoak, ikuspegi ekonomiko eta finantzarioa, logistika ala komunikazioa jorratu ziren 16 orduko ikastaroan.

Online jarraitu ahal izan ziren saioak eta arrakasta handia izan zuten, egunero 65-70 ostalari konektatu baitziren.

Honako adituek eskaini dituzten prestakuntza-saioak:

- **Breixo Conde & Nuño S. Urrea (Vluber):** Vluber enpresak janari osasungarri pertsonalizatua prestatzen eta banatzen die enpresei. Enpresaren sortzaileek 20 urtetik gora daramate sektorean, besteak beste aholkularitza eta prestatzaile lanetan.
- **Eduardo Serrano (ESM & Asociados):** 30 urte baino



gehiagoko esperientzia du ekintzaile, zuzendari, aholkulari, ikertzaile eta dibulgatzaile gisa, aisialdi, turismo, hotelen eta jatetxeen industrietan.

- **Santi Hernández (Sherman Comunicación):** 20 urte daramatza erantzuki-

zun handiko erronkei aurre egiten sorkuntza-industrian: bazkide eta zuzendari sortzaile exekutiboa izan da Dimension-en, bazkide eta zuzendari nagusi sortzailea ACCn, baita zuzendari oroko sortzailea ere The Farm-en (Madril eta Miami), besteak beste.

Ostalaritzako negozioak normaltasun berrira egokitzeko sistemak aurkezteko webinarra

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak saio bat egin zuen azaroaren 26an ostalaritzako negozioak normaltasun berrira egokitzeko hainbat sistema ezagutzera emateko, Gipuzkoako Foru Aldundiko Proiektu Estrategikoen sailarekin lankidetzan eta Gastronomia 4.0-Labe strategiaren barruan. ZOOMen bidez egin zen saioan (ikusgai dago gure Youtubeko kanalean) produktu hauek aurkeztu ziren:



GOXO APP: ostalaritzako establezimenduetarako *delivery/take away* kudeatzeko sistema.

Kontaktua: Fede Salvador
M: 636 784 749
fedes@goxo.es
<https://goxoapp.com/>



Ostalaritzako establezimenduen digitalizazio-beharren diagnostikoa egiteko weba.

Kontaktua:
Oscar Astier Yeregui
T: 943 00 55 59
oastier@wetak.com
www.wetak.com



ostalaritza-enpresak digitalizatzeko aholkularitza/prestakuntza zerbitzuak.

Kontaktua: Marta Iraola
M: 646 825705
marta.iraola@donostik.com
www.donostik.com



Espazioak aireztatzeko sistema.

Kontaktua: Juanma Gomez
M: 666 860 052
direccion@enerty.es
www.enerty.es

Euskadi Turismo bonoa maiatzera arte egongo da erabilgarri

'EUSKADI TURISMO BONO' PROGRAMAREN DEIALDIA argitaratu zuen joan den urrian Eusko Jaurlaritzako Turismo, Merkataritza eta Kontsumo sailak, turismo eta ostalaritza sektoreetako establezimenduetan kontsumoa bultzatzeko helburuarekin.

Turismoan eta ostalaritzan hiru modalitate daude. Lehenengoa eta bigarrena ostalaritzari, jatetxe-arloari eta turismo-intereseko jardueri lotutako establezimendu eta enpresei zuzenduta daude, eta 5 edo 10 euroko deskontuak dira, 20 edo 40 euroko gutxieneko ordainketetarako, hurrenez hurren. Hirugarren modalitatean, deskontua 20 eurokoa da 60 eurotik gorako erosketetan aplikatzen da, turismoko ostatu-arloko establezimenduetan. Bi bonu eskuratu ahal dira establezimendu bakoitzeko, eta, beraz, pertsona bakoitzak gehienez ere 40 euroko deskontua baliatu ahal izango du guztira.

Hasiera batean, txartelen indarraldia abenduaren 31an bukatzen zen, baina ostalaritza-sektoreak jasan dituen murrizketak eta mugikortasun-murrizketak jarduera oso neurri handian baldintzatzen dutenez, pasa

Gastronomiaz, hotel-gauetz, txangoez eta abarrez gozatzeko aukera, 20, 40 eta 60 eurotako deskontuekin.



den azaroaren 3an, Gobernu Kontseiluak onartu egin zuen Turismo, Merkataritza eta Kontsumoko sailburu Javier Hurtadoren Agindua. Haren bidez, Euskal Autonomia Erkidegoko turismo-, jatetxe- eta ostalaritza-sektoreetako establezimenduetan kontsumoa suspertzeko 'Euskadi Turismo Bonua' dirulaguntza-programaren atxikipen-epeak eta indarraldia luzatuz.

Horrela, beraz, establezimenduak eta enpresak dirulaguntza-programan eskaera egiteko epea azaroaren 30era arte luzatu zen, eta bonuak, berriz, 2021eko maiatzaren 31ra arte egongo dira indarrean.

Turismo, Merkataritza eta Kontsumo sailak bi milioi euroko ekarpena egingo du turismoa arloan, guztira 250.000 bonu zuzenduz sektoreari. Gipuzkoan, denera, sektoreko 698 establezimendu atxiki dira ekimen honetara: 209 establezimendu atxiki dira jatetxe bonuari, 204 ostalaritzakoari, 198 ostatuetakoari eta 87 interese turistikoko jardueri.

Javier Hurtadok, Turismo, Merkataritza eta kontsumo sailburuak, prentsaurrekoan azaldu zuen moduan, "erronka handia izan da, aurrekontu osoaren % 18 inguru hartzen duten partidak baitira, eta ez zeuden aurreikusita. Atzo beharrezkoa zena ezinbestekoa da gaur, eta garrantzitsua da administrazioek erantzun eraginkorrak eman ahal izatea".

on egin



Iluminamos la Parte Vieja donostiarra

EL PASADO 27 DE NOVIEMBRE, A LAS 18:00 HORAS DE LA TARDE, se procedió al encendido general de las luces de Navidad de Donostia. Este año, Hostelería Gipuzkoa y San Sebastian Shops han decorado con guirnaldas luminosas 28 establecimientos comerciales y hosteleros de la calle Mayor de la Parte Vieja. La decoración ha ido a cargo del comercio donostiarra Villaflores.

En concreto, Hostelería Gipuzkoa ha colaborado en la iluminación de los siguientes cinco establecimientos asociados: Paco Bueno, Ubarrechena, Casa Alcalde, Atari y Casa Vergara 1948.

Si bien a fecha del encendido los establecimientos hosteleros se encontraban cerrados por orden del Gobierno Vasco, el objetivo de esta acción es impulsar la economía de los comerciantes y hosteleros de la Parte Vieja, engalanando sus establecimientos



Iluminación de la calle Mayor de la Parte Vieja donostiarra, con guirnaldas luminosas en varios establecimientos.

para hacerlos todavía más atractivos a ciudadanos y visitantes. Desde el inicio de la pandemia la Parte Vieja ha sufrido más que otras zonas y barrios de la ciudad el descenso de la actividad.

Asimismo, las últimas semanas han sido denunciadas varios hurtos en establecimien-

tos de la Parte Vieja, donde la clausura de la hostelería y la ausencia de turistas han vaciado las calles.

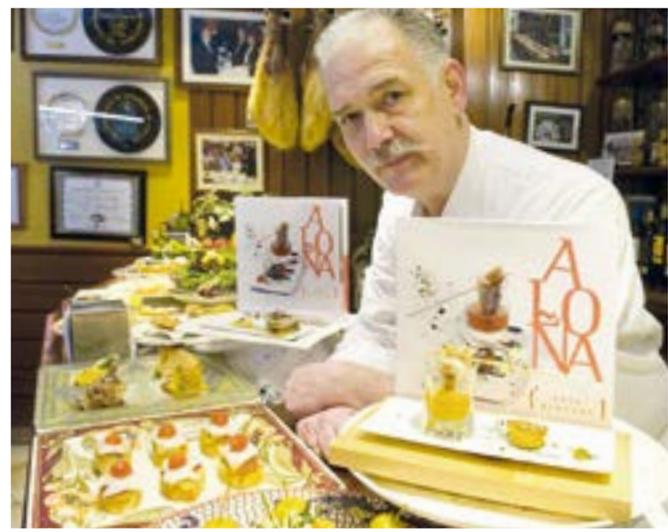
Con la reapertura el pasado 12 de diciembre de los establecimientos hosteleros, los empresarios del sector tienen puestas sus esperanzas en las fechas navideñas,

para ayudar a paliar las pérdidas acumuladas desde el inicio de la pandemia de la COVID-19. De esta manera, con el alumbrado de la calle Mayor donostiarra, Hostelería Gipuzkoa espera contribuir a la reactivación de la actividad de los establecimientos hosteleros de la Parte Vieja.

Jose Ramon Elizondo, pintxoen sustatzailea, zendu da

JOAN DEN URRIAREN 24AN JOSE RAMON ELIZONDO MI- NIATURAZKO SUKALDARI OSPETSUAK UTZI GINTUEN. Donostiako Gros auzoko Aloña Berri taberna-jatetxeko arduradunak lehen postua lortu zuen hainbat aldiz Donostiako pintxo-txapelketa ezagunean, eta Gourmet aldizkariak Espainiako pintxo-taberna onenaren saria eman zion 2006an. Gainera, urte berean sukal-

daritzako sari nazionala jaso zuen. Halaber, Jose Ramon ere aitzindaria izan da pintxoak Europara eramaten, Eusko Jaurlaritzaren eskutik. Pintxoen sustatzaile izan dena, elkarteko kide ere izan da urte askoan zehar, eta haren ibilbide profesional luzea dela eta, elkarateak antolatutako Gipuzkoako pintxo txapelketetan epaimahaikide ere izan da askotan.



Nueva junta directiva de la asociación

EL PASADO 17 DE DICIEMBRE SE CELEBRÓ EN EL BINGO TXURI URDIN LA ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA DE HOSTELERÍA GIPUZKOA. Durante la misma se aprobaron el acta de la Asamblea General Ordinaria del 26 de marzo de 2019 y de la Asamblea General Extraordinaria del 3 de diciembre de 2019. Además de ello, se proclamó la nueva junta, que estará presidida por Mikel Ubarrechena durante 5 años más.



NUEVA JUNTA DIRECTIVA (de izquierda a derecha):

Fila inferior: Iñigo Giménez (Tesorero), Marian Aldrey (Vocal salones de juego), Jose Mari Zapiain (Vicepresidente del sector de alojamiento), Mikel Ubarrechena (Presidente), Angel Ibarlucea (Vicepresidente del sector hostelería), Arantxa Ciaurriz (Vocal restauración).

Fila Superior: Alberto Aguas (Vocal alojamiento), Ibon Leunda (Vocal comarcas), Laura Mateos (Vocal restauración), David Vega (Secretario), Joseba Mirena Odriozola (Vocal restauración tradicional), Haika Aizpurua (Vocal ocio nocturno).

Ausentes en la foto: Juanjo Cano (Vocal Parte Vieja Donostia) y Carlos Aguirre (Vocal bares cafeterías).



www.ganboa.com

*impresores
por naturaleza*



Concedidas las ayudas a la digitalización de establecimientos hosteleros, dentro del programa Gastronomía 4.0 – LABe

EL DEPARTAMENTO DE PROYECTOS ESTRATÉGICOS DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA Y LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA, el 26 de julio de 2020, un convenio de colaboración por el que se establecen una serie de acciones tendentes a facilitar la digitalización del sector hostelero de Gipuzkoa. Asimismo, este convenio se centra en paliar, mediante el apoyo económico a la innovación digital, el efecto de la COVID-19 en el sector. En este contexto, hemos lanzado una línea de ayudas encaminadas a apoyar económicamente al sector en la adecuación digital de sus establecimientos a la “nueva normalidad” y a las medidas y/o recomendaciones higiénico-sanitarias oportunas derivadas de la pandemia.

Estas ayudas han sido destinadas a la adquisición de equipos obtenidos exclusivamente para adecuar el negocio a las recomendaciones sugeridas por la administración. Se han considerado como sistemas avanzados objeto de apoyo, entre otros, aquellos relacionados con control de aforo, tracking y control de distancias interpersonal; la gestión online de reservas, además del *check in/check out* online; sistemas de gestión integrales de pedido y logística para *delivery* y *take-away*; oferta gastronómica *contactless* (cartas



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ETORKIZUNA ORAIN
Es futuro

LABe
GASTRONOMIA DIGITAL GIPUZKOA

digitales); adaptación de plataformas market-place online de los establecimientos; sistemas de control de temperatura/accesos mediante pantallas digitales (no termómetros); túneles de ozono para equipaje; máquinas de ozono para desinfección; sistemas de reservas y gestión de colas de espera; sistemas de rastreo y trazabilidad de cliente.

Se han podido beneficiar de estas ayudas las personas físicas o jurídicas asociadas a la Asociación de Empresarios

de Hostelería de Gipuzkoa que a la fecha de publicación en la web de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa de la presente línea de ayudas se encuentren al corriente del pago de todas sus cuotas asociativas, así como de sus obligaciones fiscales y con la Seguridad Social. Las ayudas se han otorgado por cada establecimiento hostelero asociado y no por persona física o jurídica. En caso de personas físicas o jurídicas titulares de varios establecimientos, podrán ser subvencionadas

varias implantaciones realizadas en locales diferentes, aunque pertenezcan a un mismo titular.

Se han podido presentar facturas hasta la cuantía de 3.000€, subvencionando el 30% de ellas. Un total de 50 establecimientos asociados han solicitado dicha ayuda, y 45 se han beneficiado de ella. Del total del importe neto presentado, se ha repartido un total de 30.591,69 euros entre los asociados de Hostelería Gipuzkoa.

SOLUBLE AL

CACAO

ESPECIAL HOSTELERÍA



OSTALARITZARAKO

KAKAO

DISOLBAGARRIA



SIN GLUTEN



baque.com

Josu Garaialde, director de Promoción Sectorial de HAZI

“ Queremos mostrar al mercado internacional la variedad y riqueza de nuestras bebidas ”

¿Qué es Basque Wine?

Se trata de una marca promocional que nace con el objetivo de diferenciar y reconocer las bebidas de Euskadi a nivel local, estatal e internacional. A través de la nueva marca se quiere mostrar en su conjunto la variedad y riqueza de nuestras bebidas, con el objetivo de aumentar su notoriedad y posicionamiento. Basque Wine está gestionada por Basque Wine Office, que es la oficina de coordinación del Gobierno Vasco, integrada en HAZI para proteger e impulsar la competitividad de la industria de las bebidas de Euskadi.

¿Cómo nació la idea de crear esta marca como paraguas de todos los caldos vascos?

Durante estos últimos años hemos visto que las bodegas y las marcas oficiales y públicas están teniendo dificultades para poder posicionarse en los distintos mercados y canales; y por ello, consideramos que sería muy positivo lanzar una marca paraguas para las bebidas de Euskadi. En definitiva, pensamos que conjuntamente podemos trasladar la imagen de que Euskadi es un territorio dispar en cuanto a características vitivinícolas y, a su vez, equilibrado en su diversidad: rico en materias primas de calidad.

¿Hasta qué punto es clave contar con una marca para que los vinos vascos puedan estar presentes y sean fácilmente identificables en los mercados internacionales?



En este mundo globalizado, la identificación es cada vez más esencial. El consumidor cada vez demanda más información a la hora de comprar, y para nosotros poder comunicar que esas bebidas son de Euskadi y de calidad es muy importante. En este nuevo viaje tenemos que ser capaces de aprovechar todos los atributos positivos que hemos construido en torno a la marca Euskadi y su cultura gastronómica.

¿Qué iniciativas se llevarán a cabo en el mercado local para dar a conocer y aumentar las ventas de nuestras bebidas?

Por un lado, se realizarán acciones conjuntas de promoción en distintos canales como puntos de venta o en la hostelería. Además, cuando volvamos a una situación normal y se puedan realizar eventos sociales activaremos distintos proyectos.

Por otro lado, ya está abierto el plazo para solicitar, por parte de los operadores amparables bajo la marca promocional, la posibilidad de firmar acuerdos de licencia de uso de la citada marca en sus eventos, acciones o presentaciones comerciales.

¿Y en los mercados internacionales?

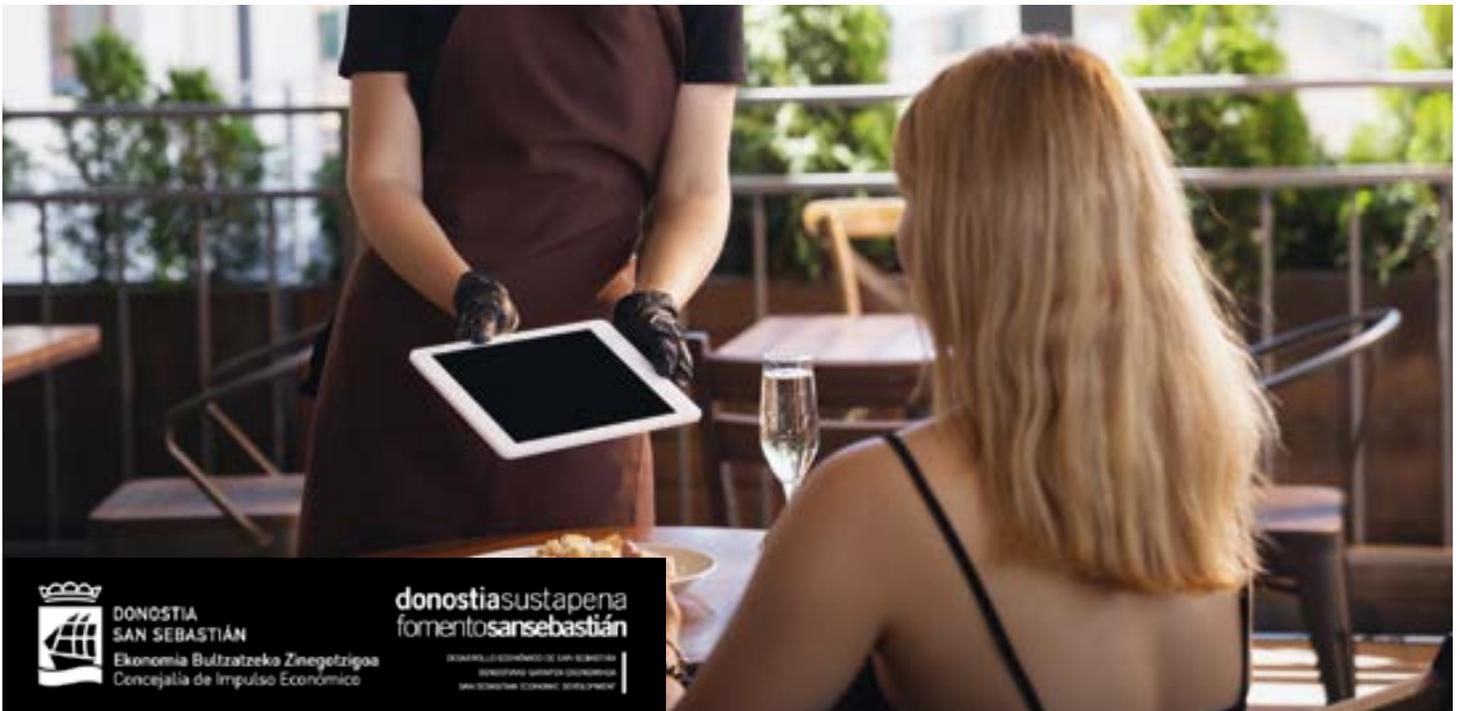
Como consecuencia de la COVID-19, en este momento es difícil hacer un planteamiento, pero nuestra intención es ir bajo la marca Basque Wine a todas las ferias y acciones promocionales y comerciales. Pensamos que esta marca, sobre todo, puede ser una herramienta muy importante en acciones internacionales. Necesitamos que los mercados destino nos pongan nombre.

¿Cuál ha sido el impacto de la COVID-19 en el sector vinícola vasco?



Posiblemente estemos ante una de las crisis más trascendentales de la historia reciente. La pandemia de la COVID-19 ha supuesto una disrupción rápida en la concepción de nuestro día a día. Representará, en mayor o menor medida, un cambio de paradigma en la manera en la que viajamos, trabajamos, compartimos los espacios, nos relacionamos. Y, por supuesto, una transformación en nuestras relaciones comerciales y modelos de negocio.

En este escenario, el sector vasco de bebidas está fuertemente afectado. La crisis ha evidenciado sus principales debilidades y pone de manifiesto la necesidad de implantar de forma rápida medidas de contención para salvaguardar las estructuras y, naturalmente, la exigencia de diseñar nuevos modelos de cara al futuro.



Convocatoria para la búsqueda de soluciones de seguridad para la hostelería

HOSTELERÍA GIPUZKOA Y LA CONCEJALÍA DE IMPULSO ECONÓMICO A TRAVÉS DE FOMENTO SAN SEBASTIÁN han puesto en marcha una convocatoria para identificar soluciones innovadoras de carácter digital o tecnológico dirigidas al sector de la hostelería para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19.

El objetivo de la convocatoria es ayudar a los establecimientos hosteleros de Donostia a adaptar sus establecimientos a la nueva normalidad derivada de la pandemia de la COVID-19. A tales efectos, la convocatoria persigue identificar soluciones innovadoras de carácter digital o tecnológico que permitan minimizar la propagación del coronavirus en la hostelería; y/o faciliten el cumplimiento de la normativa en vigor de medidas sanitarias para la prevención. Dichas so-

luciones pueden estar relacionadas, entre otros, con el control de aforos, tracking y control de distancias interpersonales; sistemas de reservas y gestión de colas de espera; sistemas de rastreo y trazabilidad de cliente; sistemas de desinfección o ventilación de locales; sistemas de gestión integrales de pedido y logística para *delivery* y *take-away*; oferta gastronómica *contactless* (cartas digitales), etc.

Esta iniciativa, impulsada por la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa y Fomento San Sebastián en el marco del Plan de Reactivación Económica (PREK COVID-19) de Donostia-San Sebastián, está dirigida a minimizar el impacto generado por la pandemia en uno de los sectores más tradicionales de nuestra ciudad, la hostelería. El objetivo es impulsar y apo-

yar el mantenimiento de la actividad económica, así como el empleo generado por micro pymes y personas autónomas que desarrollan su actividad económica en dicho sector.

Requisitos y contrapartidas
La convocatoria está abierta a desarrolladores, tanto personas físicas como jurídicas, que tengan su domicilio fiscal en la capital guipuzcoana. El plazo de presentación de proyectos estará abierto desde el 15 de diciembre al 15 de enero. Todos los proyectos presentados a la convocatoria serán analizados por un jurado, cuya resolución se dará a conocer el 29 de enero.

El jurado seleccionará entre todos los proyectos presentados tres soluciones que recibirán las siguientes contraprestaciones para impulsar su puesta en marcha:

- a) Serán premiados con hasta 2.250€.
- b) Participarán en sesiones de acompañamiento y mentoría personalizada por parte de profesionales del sector hostelero para la validación de mercado del proyecto.
- c) Podrán testar sus soluciones en establecimientos asociados a Hostelería Gipuzkoa.
- d) Participarán en una sesión de socialización de sus soluciones.

Los desarrolladores podrán consultar toda la información, así como las bases de la convocatoria, en la página web www.hosteleriagipuzkoa.com o llamando a la sede de Hostelería Gipuzkoa, al 943 31 60 40 y preguntando por Ane.

Uvesco regala experiencias gastronómicas a sus empleados

TRAS UN AÑO MARCADO POR LA COVID-19 Y EL ESFUERZO EXTRAORDINARIO REALIZADO POR SUS PROFESIONALES, Grupo Uvesco (BM Supermercados y Super Amara) ha puesto en marcha una campaña de apoyo a la hostelería, en colaboración con las asociaciones de hostelería de las provincias donde está presente: Bizkaia, Gipuzkoa, Álava, Navarra, La Rioja y la Comunidad de Madrid. El objetivo de esta iniciativa es doble: en primer lugar, reactivar la economía a través del apoyo a uno de los sectores más castigados en esta pandemia y, al mismo tiempo, premiar y reconocer la labor de sus empleados en este año especialmente complejo.



Los representantes de las asociaciones de hostelería de Gipuzkoa, Bizkaia, Álava y Navarra posan junto a Gorka Zubillaga, director de RRHH de Grupo Uvesco, en el acto de presentación de la campaña.

A través de esta acción, el grupo regalará a cada una de las 5700 personas un bono de regalo de 76€ para una cena o comida especial para dos personas en un establecimiento hostelero de su entorno.

Solo a nivel de Gipuzkoa, esta acción va a suponer un desembolso por parte de UVESCO de más de 130 000€ a favor de la hostelería del territorio; y casi medio millón de euros a favor de la hostelería de las provincias en las que está implantada. Un gesto de apoyo a nuestro sector que agradecemos con todas nuestras fuerzas.

Si deseas que tu establecimiento esté entre las opciones guipuzcoanas en las que los trabajadores de UVESCO puedan consumir su bono, deberás:

- Diseñar un menú degustación de 76€ para dos personas, IVA y bebida incluida;
- Y remitirnos los datos antes del 4 enero del 2021, a la dirección de email promociones@hosteleriagipuzkoa.com

Asimismo, te queremos informar de antemano de cómo va a funcionar el sistema de bonos:

- Los bonos tendrán una vigencia de hasta el 31 de mayo de 2021.
- Los trabajadores podrán empezar a hacer uso de los bonos a partir del 25 de enero de 2021.
- A partir del 18 de enero de 2021, los establecimientos participantes podrán acceder a conlahosteleria.uvesco.es, página en la que se volcarán todos los datos de los establecimientos participantes y donde podrán realizar modificaciones en su menú promocional para introducir, si lo estiman oportuno (no es obligatorio), productos de temporada. En esta misma página, y a partir del 25 de enero, se deberán registrar todos los vales canjeados o usados en el establecimiento.

Para ello se les facilitará un usuario y password (su CIF y teléfono, respectivamente). No obstante, Hostelería Gipuzkoa contará también con usuario y password para asistir a aquellos estable-

cimientos que se vean con dificultades para subir la información.

- Mensualmente, cada establecimiento participante deberá emitir una factura al grupo UVESCO (más adelante os facilitaremos los datos a quienes participéis en la promoción) por la cantidad correspondiente a los bonos que se hayan canjeado en su establecimiento durante el mes, para que se pueda proceder al pago.

Recuerda que, para participar en esta iniciativa, es necesario enviar a promociones@hosteleriagipuzkoa.com toda la información solicitada antes del viernes 4 de enero de 2021.

Fagor Industrial equipa
la hostelería Guipuzcoana.



**You
make it
happen**

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.



> AIBAK, Catering	ASTIGARRAGA	> KAROBI, Bar	USURBIL
> AIZPURUA, Bar Rte.	IRURA	> KOBAK art & cook, Bar Rte.	DONOSTIA
> ALUSTIZA, Bar	DONOSTIA	> LA BARRA DE AMAIKETAKO, Bar	DONOSTIA
> APITXIN, Bar Rte.	DONOSTIA	> MARLEY, Bar	DONOSTIA
> AQUA VITAE COCKTAILS	DONOSTIA	> MARUKA GASTRO, Bar Rte.	GETARIA
> ARBASO, Hotel	DONOSTIA	> MAUN GRILL, Bar	DONOSTIA
> BALEA, Bar	ERRETERIA	> MAXIM 'S, Cafetería Bar	BERGARA
> BARATZE GOURMET, Bar Rte.	EIBAR	> MESON MARTIN, Bar Rte.	DONOSTIA
> BEDUA JATETXEA, Rte.	ZUMAIA	> NEVADA, Cafetería	DONOSTIA
> BODEGA TETUAN, Bar Rte.	DONOSTIA	> ÑAM BENTABERRI, Bar Rte.	DONOSTIA
> BURDINOLA, Bar Rte	ERRETERIA	> ÑAM DONOSTIA, Bar Rte.	DONOSTIA
> DAVID, Bar	ERRETERIA	> ÑAM GROS, Bar Rte.	DONOSTIA
> DENAK, Bar	TOLOSA	> ÑAM TXINGUDI, Bar Rte.	IRUN
> EL CASERIO, Rte.	DONOSTIA	> OGI BERRI ZESTOA, Bar	ZESTOA
> EME MARTIN, Bar Rte.	DONOSTIA	> OGI BERRI ZESTOA, Bar	AIZARNAZABAL
> FUTBOLAREN TXOKOA, Bar	LASARTE - ORIA	> OGI BERRI, Cafetería	AZKOITIA
> HOTEL TXINTXUA, Rte	HERNANI	> OSTATU BELAUNTZA, Bar Rte.	BELAUNTZA
> IELTXU, Bar	TOLOSA	> OSTEBI, Bar Rte.	IRUN
> IRRINTZ, Bar	DONOSTIA	> TROXKA, Rest Bar Caf	AIZARNAZABAL
> ITURRIETA BERRI, Bar Rte.	DONOSTIA	> ZAZPI JOKO Aretoa	BERGARA
> JAIKI, Bar	DONOSTIA	> ZONA LIMITE, Discoteca	IRUN
> KAPADOKIA, BAR RESTAURANTE	DONOSTIA		



BEDUA, restaurante

Dirección

Barrio Bedua, Zumaia / Teléfono: 943 86 05 51 - M: 605 718 090

Restaurante con esencia familiar y producto fresco de la propia huerta en el corazón del Río Urola. Sus especialidades son los pescados, mariscos y carnes a la brasa, las angulas en temporada, así como las verduras y las ensaladas de su propia huerta. Y además cuentan con una selecta bodega de vinos. Su horario habitual es de 13 a 16 horas y de 20:30 a 23 horas.

ÑAM, restaurantes



Mediante el mensaje "Disfruta a tu Gusto", Ñam Restaurantes lleva 20 años fusionando platos mediterráneos tradicionales con nuevas tendencias. Sus restaurantes del centro comercial Txingudi, el Peine de los vientos, el Antiguo y Gros mantienen su apuesta de esforzarse día a día para que la calidad y la atención a nuestros clientes sean nuestras señas de identidad.

En Ñam Restaurantes disfrutarás de una excelente relación de calidad/precio en sus menús, ricos y saludables, con más de 60 platos a elegir, además de pintxos y tapas y una amplia carta repleta de raciones, ensaladas, hamburguesas, sándwiches, bocadillos y platos combinados.

Teléfonos

Ñam Txingudi: 943 632 741 / Ñam Peine del Viento: 943 155 270 / Ñam Gros: 943 122 460 / Ñam Bentaberri: 943 90 11 90

BURDINOLA, bar-restaurante

Este lugar destaca tanto por su amplitud y decoración interior como por su espectacular enclave, en el interior del recuperado molino de Fanderia, en Errenteria. Su clientela podrá encontrar una amplia carta de raciones, entrepanes y hamburguesas, así como un completísimo surtido de cervezas artesanas, que hacen muy complicada la elección. De igual forma, ofrecen un gran número de opciones veganas y vegetarianas. Su horario es de martes a domingo, de 12 a 22 horas.



Dirección

Alameda Dolores Ibarruri s/n, Errenteria

BAR MARLEY

Hay bares que forman ya parte de la tradición de un barrio, viejos conocidos de los vecinos que se han convertido en una referencia. Así ocurre con el Bar Marley, en Bidebieta. Su seña de identidad es la música es la principal, y de hecho visitan el local muchos DJs a lo largo del año, lo que permite ofrecer todo tipo de música, desde el rock al techno. Además, cuenta con billar y fútbolín, dos joyas tan apreciadas como escasas. Su horario es de 12 a 00,00 horas.

Dirección

Serapio Mujika, 20. Donostia

ARBASO, hotel



Todas las historias tienen un origen, y el Hotel Arbaso es la fuente de todas ellas. Un hogar en pleno centro de Donostia-San Sebastián donde sentir, saborear y experimentar la cultura y tradiciones vascas como nunca antes se había vivido. A la sombra de la Catedral del Buen Pastor, un edificio que manteniendo su esencia arquitectónica del siglo XIX, te espera con 50 amplias habitaciones al servicio de los cinco sentidos. Es un hogar para todo

aquel que quiera disfrutar de una estancia acompañada de la mejor gastronomía.

Dirección

Calle Fuenterrabía, 24 / Teléfono: 843 931 400

MAUN GRILL BAR



Ubicado en el mercado de San Martín, ofrece productos a la parrilla, con la ventaja y el punto fuerte de que siempre utilizan materia prima del propio mercado. Apuestan por una cocina creativa, con una oferta de platos de distintos países. Están abiertos

de martes a sábado de 12 a 16 horas, un horario que se amplía de jueves a sábado con otra franja añadida de 20 a 22,30 horas.

Dirección

Calle Urbietta 9, Mercado de San Martín puesto C8, Donostia

LA BARRA DE AMAIKETAKO

En 'La barra de Amaiketako' trabajan día a día para ofrecer los mejores productos elaborados de manera tradicional por unos productores que miman sus productos para obtener la máxima calidad. Además, productos de primera calidad elaborados por artesanos y pequeños productores. Ofrecen una selección para degustar en casa o en la oficina, y siempre están incorporando nuevos productos a su catálogo, en el que destacan especialmente los productos de temporada.



Dirección

Iribar 9, Donostia
Teléfono: 943 53 26 29

MAXIM'S, cafetería-bar



En la cafetería Maxim's se puede degustar tanto un batido como un gin-tonic, un zumo, un smoothie o un vermú. Cuenta además con un amplísimo horario, lo que permite que su clientela pueda aprovechar su oferta desde la

mañana a bien entrada la noche. En concreto, sus puertas abren de 10 a 12:30 horas entre semanas, aunque su horario se estira aún más los fines de semana. Y cita a recordar, porque el año que viene cumple 50 años de trayectoria.

Dirección

Plaza Simón Arrieta 5, Bergara / T: 943 76 20 61

EL CASERÍO, restaurante



El Caserío es uno de los bares más tradicionales de la Parte Vieja donostiarra; no en vano, acumulan más de 50 años de experiencia. Se trata de un negocio familiar que abrió sus puertas allá por 1942, y sus actuales gestores son la segunda generación.

Quienes se acerquen a la calle San Jerónimo podrán degustar platos tan apreciados por sus clientes como las kokotxas de merluza frescas en salsa verde, el chuletón de Goya, la sopa de pescado y los pimientos rellenos de bacalao. Su horario es de 11 a 17 horas y de 19:30 a 23:30.

Dirección

San Jerónimo 16 bajo, Donostia / T: 943 42 80 96

KAPADOKIA, bar-restaurante

En este atractivo restaurante podemos disfrutar de una deliciosa comida local con toques vanguardistas. Pero, sobre todo, hay que poner en valor su apuesta por el producto local y la materia prima de primera calidad, la mejor garantía para triunfar ante la clientela.

Además, podremos disfrutar de un ambiente distendido y cómodo en la mesa, con posibilidad de alargar el momento con una amigable sobremesa. Merece mención especial la decoración y la iluminación. Su horario es de de 12:30 a 17 horas y de 19 a 1 horas, mientras que los fines de semana se prolonga hasta las 3 horas.



Dirección

Pescadería 10, Donostia / Teléfono: 943 58 31 86

IRRINTZ, bar



Dirección

Pescadería 12, Donostia

El bar Irrintz es uno de esos establecimientos de toda la vida, en plena Parte Vieja. Entre su oferta hay que destacar su surtido de bocadillos, raciones y pintxos, y entre sus especialidades, sus clientes aprecian especialmente la cecina de León, los champis, las croquetas de cochinillo y el pintxo de salmón ahumado. A destacar especialmente su ambiente, siempre con gente del barrio, y el trato familiar. Su horario es de de 12 a 15:30 horas y de 19 a 22,30 horas, y los fines de semana cierran a las 12 de la noche. Domingo por la tarde y lunes, el establecimiento está 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

PIKOTEA, CARTA DIGITAL INTERACTIVA

Pikotea Software propone a los hosteleros que faciliten la vida a sus clientes ayudándoles a pedir desde el móvil. Con su solución digital podrán pedir fácilmente a través de la carta digital interactiva, y recibir los pedidos que hagan desde cualquier lugar.

Optar por una carta digital interactiva es una buena opción para que los clientes puedan ver imágenes reales de los platos, consultar los alérgenos e ingredientes (e incluso solicitar cambios en los platos que desean pedir), y así incentivar los pedidos cuando el comensal no se encuentre en el establecimiento. Web: pikotea.com



02

VAJILLAS CON TAPAS ECOLÓGICAS Y REUTILIZABLES

Las vajillas con tapa Eco-Takeouts contribuyen a preservar los alimentos en condiciones óptimas, y a su vez, respetan el medio ambiente. Gracias a sus características resistentes y reutilizables, dichos recipientes son perfectos para restaurantes con delivery o take away, ya que además de ser reciclables mantienen la temperatura de los alimentos y son resistentes a roturas. Además, al ser transparentes facilita la identificación del contenido y mejora la tasa de errores en los pedidos.

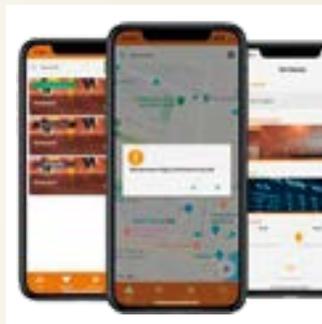


03

FINDYT, LA APP PARA ENCONTRAR MESAS EN TIEMPO REAL

Findyt es la nueva app para que los usuarios puedan ver en tiempo real la disponibilidad de mesas de un local y recibir una notificación cuando haya alguna libre. Es una herramienta muy útil para reducir las colas y aglomeraciones en la puerta y alrededores de los negocios y garantizar la seguridad.

Con esta app los clientes pueden recibir una notificación de su restaurante o bar favorito en cuanto se quede una mesa libre para ellos o cuando haya un nuevo local en su zona. También pueden acceder a la carta y buscar establecimientos filtrando si tienen menú diario o no, si están abiertos, si hay mesas libres o incluso si disponen de terraza.



04

FLEXY LINE, AUTOZERBITZU-IRTENBIDE MALGU ETA MOLDAGARRIA

Electrolux Professionalak Flexy Line sortu du, autozerbitzu-lerro malgu eta pertsonalizagarria, edozein catering-premia asetzeko, hoteletan, unibertsitate-zein eskola-kafetegietan, enpresetako jantokietan edota beste edozein janari-zerbitzutan. Flexy Line edozein dekorazio-estilotara egokitzen da, eta moduluak finkoak edo mugikorak (gurpildunak) izan daitezke. Erretiluak non instalatu hautatzeko aukera ere ematen du. Gainera, erraz garbitzen da. Elikagaiak kristalezko egitura dotore eta minimalista batean erakusten dira, eta egitura horretan ez da ez janari-hondarrak ez hautsik pilatuta gelditzen; beraz, azkarrago eta errazago garbitzen da, eta higiene ezin hobea bermatzen da.





BASQUE WINE



EUSKADIKO EDARIAK



JATORRIZKO IZENA
ARABAKO TXAKOLINA
TXAKOLI DE ÁLAVA
DENOMINACIÓN ORIGEN

Regulador
Denominación
de Origen
**Bizkai-
ko Txa-
kolina.**



BEBIDAS DE EUSKADI



Delivery

Tu oportunidad para generar más ingresos



943 21 53 64



www.horecailab.com

¡Pon en marcha tu servicio a domicilio!

¡SOLICITA LA AYUDA ECONÓMICA, YA!

HORECA

