



**GIPUZKOA**

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº54 PRIMAVERA 2021



**El TSJPV refrenda, con su auto del 9 de febrero, las posiciones del sector hostelero**

↑ 16 de marzo: nueva protesta del sector a pie de calle

*Sentsibilizazio soziosanitarioan oinarritutako kanpaina berria*

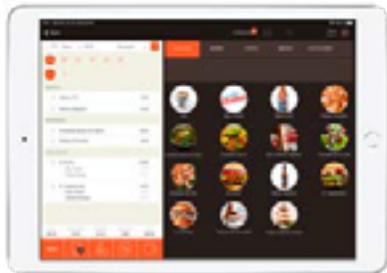
## “Entre las dificultades, se esconde la oportunidad” -Albert Einstein-

TicketBAI, es la oportunidad perfecta que se presenta a muchas empresas, del sector comercio y hostelería, para dar el salto a la digitalización, que permita una mayor optimización de tiempo y recursos en todos los ámbitos de su gestión y comunicación.

### Digitaliza tu negocio, tu carta y tus pedidos con la combinación ganadora.

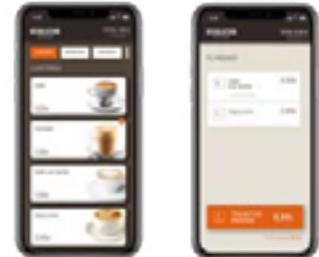
#### revoXEF

Tus mejores servicios, con el mejor TPV



#### revoSOLO

Tu restaurante en la palma de su mano



**Software punto de venta, cloud, nativo iOS (dispositivos Apple) y back-office web.**

#### Operativa eficiente

Ahorra en desplazamientos, duplicidades, errores y tiempo = dinero. Anota, modifica y envía pedidos al TPV y a cocina en tiempo real.

#### “No dejes para mañana lo que puedas anotar hoy”

##### Cuentas claras

Lo que no apuntas al momento y no queda registrado en tu TPV, tiene todos los números de no cobrarse. Evita uno de los motivos principales de pérdidas en el sector.

#### “No hay mal capitán, con un buen TPV”

Podrás tomar decisiones adecuadas y en tiempo real, sin analíticas complicadas.

#### “ TPV estancado, negocio envenenado”

##### Conexión total

Conecta y comunica todas las áreas de tu negocio. Déjalas fluir. Más integración, mejor gestión.

**Web-app compatible con cualquier dispositivo y navegador.**

#### Multiplica tus comanderos

Recluta a tus Clientes como camareros, ellos pueden acceder a tu carta digital, pedir y pagar desde sus propios móviles, así de fácil.

#### Dentro o fuera de tu local

Tu Cliente puede realizar el pedido en tu local escaneando un código QR situado en el punto de consumo, o bien desde fuera a través de un link en tu web, app de fidelización, tus RRSS o campañas de marketing (formato *take-away* o *delivery*).

#### Con la máx. seguridad sanitaria

Limita el contacto de tus Clientes con tu Personal, cartas físicas, datáfonos o tickets. Cuídalos, cuídate.

#### Directo a tu TPV

Los pedidos se centralizan en el mismo ecosistema de gestión, igual que si un camarero hubiera tomado nota.

### **“Combínalo con los cajones inteligentes más fiables y rápidos del mercado”**

- . Céntrese en su negocio, no en contar billetes
- . Mejora el nivel de higiene de tu negocio.
- . Seguridad del efectivo en tu local.
- . Elimine errores en cierres de caja, devoluciones de cambio y pérdidas desconocida



Sede Gipuzkoa: T: 943 490 710 M: 625 336 700 Delegación Bizkaia: Delegación Navarra:  
Astigarragako Bidea, 2. 3ª Pl. Ofi. 19 y 20. T: 944 240 946 T: 948 199 397  
20180, Oiartzun. [www.asisman.com](http://www.asisman.com) [info@asisman.com](mailto:info@asisman.com)

# EDITORIAL

## ¿LLEGARÁN LAS AYUDAS DIRECTAS?

Se acaba de aprobar en el Parlamento del Estado un paquete de ayudas a los sectores económicos afectados por la crisis derivada de la pandemia. Un total de 95 sectores se verán beneficiados por una línea de apoyo que, por fin, incorpora ayudas directas a las empresas afectadas. El importe total de 7000 millones de euros, de los que apenas 218 millones llegarán a Euskadi, se nos antoja escaso a la vista del número de sectores afectados y de la profundidad de la crisis que algunos de ellos estamos viviendo.

Las ayudas, además de escasas, llegan tarde para cientos de empresas vascas del sector hostelero –y de otros sectores–, que han esperado más de 13 meses a que se produjera una reacción económica de calado por parte de las instituciones públicas. La puesta en marcha de dicho paquete de ayudas no puede retrasarse más. Debe ser ágil en la gestión –lo cual exigirá un importante esfuerzo en recursos humanos por parte de las administraciones afectadas–, y no discriminar a aquellas empresas que, durante los meses de pandemia, se hayan endeudado con las administraciones públicas. Algunas comunidades autónomas del Estado han admitido ya esta propuesta de no discriminación por deudas o, en su caso, han compensado las mismas con las subvenciones concedidas.

## ZUZENKO LAGUNTZAK IRITSIKO AL DIRA?

Pandemiak eragindako krisiak kaltetutako sektore ekonomikoentzako laguntza-sorta bat onartu berri du Estatuko Parlamentuak. Guztira, 95 sektorek jasoko dute laguntza lerroa, eta, azkenean, zuzeneko laguntzak emango zaizkie pandemiak kaltetutako enpresei. 7.000 milioi euroko zenbateko osotik, 218 milioi euro baino ez dira iritsiko Euskadira, eta eskasa iruditzen zaigu sektore kaltetuen kopurua eta horietako batzuk jasaten ari garen krisiaren sakonera ikusita.

Laguntzak, urriak izateaz gain, berandu iritsiko dira ostalaritzako ehunka euskal enpresarentzat –eta beste sektore batzuentzat–, erakunde publikoek 13 hilabete baino gehiago itxaron baitute kolpe ekonomikoa nabarmen handitu arte. Laguntza-sorta hori ezin da gehiago atzeratu. Gainera, kudeaketa arina egin beharko dute –giza baliabideetan inbertsio berezia eginez– eta ez diskriminatu pandemiaren hilabeteetan administrazio publikoekin zorrak izan dituzten enpresak. Estatuko zenbait autonomia-erkidegok onartu dute zorreatatik ez diskriminatze proposamen hori, edo, hala zegokionean, konpentsatu egin dituzte emandako diru-laguntzekin.

# SUMARIO

04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente

## TE INTERESA SABER

- 06 > Moratoria créditos
- 08 > Apoyo a la rebaja de alquileres
- 09 > Elkargi-ICO
- 10 > Reclamaciones patrimoniales
- 12 > Ocio nocturno
- 13 > Revo-Asisman

## LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 14 > Comparecencia parlamentaria
- 16 > Campaña de sensibilización del Gobierno Vasco
- 18 > Visita a los municipios
- 20 > Mentorización
- 21 > Aforo
- 22 > Banquetes y celebraciones
- 24 > Auto a favor de la apertura
- 26 > Ostatuari buruzko inkesta
- 28 > Ranking de municipios
- 34 > Paro del 16 de marzo

## ACTUALIDAD

- 36 > Oiarтек: cambio contadores
- 38 > Lanbide Ocupados: ikastaroak
- 40 > Inmobiliaria Itsasmendi
- 42 > Hostelería por el clima (Coca-Cola)
- 44 > Libro de Luis Irizar

## EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 46 > Nuevos asociados
- 49 > Ventajas del asociado

## TENDENCIAS

- 50 > Tendencias



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

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA  
GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEA

Almorta, 2 - 20018 Donostia-San Sebastián  
Tel. 943 31 60 40 - Fax 943 31 21 73  
aehg@hosteleriagipuzkoa.com  
www.hosteleriagipuzkoa.com

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



*Mikel  
Ubarrechena  
Disón*

Presidente de Hostelería  
Gipuzkoa

ANTE EL  
DESAMPARO QUE  
LOS HOSTELEROS  
VASCOS SIENTEN  
DESDE HACE YA  
MESES, MUCHOS  
HAN INTERPRETADO  
EL AUTO DEL TSJPV  
COMO UNA  
MUESTRA DE APOYO  
AL SECTOR POR PARTE  
DE UNO DE LOS  
CUATRO PODERES  
DEL ESTADO

## El auto del 9 de febrero

**El auto dictado por la sala** de lo contencioso-administrativo del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco el pasado 9 de febrero daba la razón a los planteamientos defendidos por las tres asociaciones de hostelería de Euskadi, y admitía sus medidas, en el sentido de suspender el cierre de actividad para los establecimientos hosteleros ubicados en municipios 'en rojo', establecido en el apartado 9.1. del decreto 44/2020 de 10 de diciembre. Con independencia de los efectos económicos que dicho auto tenía sobre la actividad diaria de miles de establecimientos hosteleros –recordemos que ese día 9 de febrero cerca del 80% de la población vasca vivía en un municipio 'en rojo'–, la decisión judicial fue recibida con claras muestras de júbilo por parte de hosteleros y hosteleras de todo Euskadi que, con cierta rabia y, de forma casi unánime, exclamaban “por fin alguien nos da la razón”.

**Ante la reacción descrita** por parte del sector hostelero, algunos deberían preguntarse cómo se ha llegado a esta situación o en qué se ha fallado para que la sensación que prevalezca entre el colectivo hostelero sea la de abandono institucional. Ante el desamparo que los hosteleros vascos sienten desde hace ya meses, muchos de ellos han interpretado el auto del TSJPV como una muestra de apoyo al sector por parte de uno de los cuatro poderes del Estado. La judicatura frente a los poderes legislativo, ejecutivo y mediático que, queriéndolo o no, han estigmatizado al sector y lo han hecho, hasta hace bien poco, el principal responsable de la situación pandémica que vivimos.

**No me sorprenden ni la reacción**, ni las verbalizaciones de mis compañeros hosteleros ante el auto favorable del TSJPV: “alguien nos da la razón”, “alguien nos escucha”, “alguien entiende nuestra situación”. Después de más de un año de restricciones, aperturas y cierres, reuniones institucionales, ruedas de prensa, manifestaciones y concentraciones, es bien poco lo que se ha conseguido de las distintas administraciones públicas en apoyo al tejido empresarial hostelero que represento y, por ello, entiendo esa sensación de abandono que el sector siente, a la que, sin duda, ayudan el hastío y el cansancio ante una situación que se prolonga ya demasiado tiempo.

**Algunos queremos empezar** a ver luz al final del túnel, e insuflar energías al resto de nuestros compañeros de viaje: pequeños empresarios y autónomos hosteleros; trabajadoras

**DESPUÉS DE MÁS DE UN AÑO DE  
RESTRICCIONES, APERTURAS  
Y CIERRES, REUNIONES  
INSTITUCIONALES, RUEDAS DE  
PRENSA, MANIFESTACIONES  
Y CONCENTRACIONES,  
ES BIEN POCO LO QUE SE  
HA CONSEGUIDO DE LAS  
DISTINTAS ADMINISTRACIONES  
PÚBLICAS EN APOYO AL TEJIDO  
EMPRESARIAL HOSTELERO**

**EMPEZAMOS A VER LOS PRIMEROS DESTELLOS DE LUZ: VIENEN AYUDAS, SE ACELERARÁ LA VACUNACIÓN... SOLO QUEDA APELAR A NUESTRAS PROPIAS CAPACIDADES, A NUESTRAS FORTALEZAS, AL CARÁCTER QUE LLEVAMOS FORJANDO DESDE AÑOS... A ESO A LO QUE AHORA, LOS ENTENDIDOS EN LA MATERIA, LLAMAN RESILIENCIA**

y trabajadores del sector; distribuidores de comidas y bebidas; productores de vino, sidra y txakoli; carniceros y pescateros, y un largo etc. de gremios que viven con nosotros esta situación. Parece que llegarán ayudas desde el Estado; se abre una nueva línea de financiación con Elkargi; en breve se acelerará el proceso de vacunación; nuestros mayores empiezan a estar más protegidos; la conciencia ciudadana sobre el cumplimiento de las medidas de control aumenta pese al cansancio por el largo camino recorrido... Destellos de luz a los que quiero aferrarme para transmitir un poquito de esperanza al conjunto del colectivo que represento.

**Ante la sensación de rabia y desamparo** que muchos de vosotros me habéis transmitido, y que se refleja en los comentarios hechos tras el auto del 9 de febrero emitido por el TSJPV, solo queda apelar a nuestras propias capacidades, a nuestras fortalezas, al carácter que llevamos forjando desde años... A eso a lo que ahora, los entendidos en la materia, llaman RESILIENCIA.



## EL TERMÓMETRO



**SUBEN**

# GIBAK

Gipuzkoako Banaketak | Asociación de Distribuidores de Gipuzkoa

### GIBAK

Por su apoyo continuado al sector hostelero de Gipuzkoa y la resiliencia demostrada durante la pandemia. Los pequeños distribuidores de comidas y bebidas del territorio están atravesando una situación tan complicada como la del sector hostelero. Juntos saldremos de esta y juntos seguiremos luchando por un trato justo a ambos sectores.



**BAJAN**

# AstraZeneca

### ASTRAZENECA

Los incumplimientos prolongados de los contratos suscritos con la UE para el suministro de vacunas a Europa están ralentizando un proceso de vacunación de cuya inmediatez depende la salud colectiva del continente y la recuperación económica de muchos sectores.

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

Desde la Asociación estamos encantados de escucharte.

# El Gobierno español amplía las moratorias en el pago de créditos para personas vulnerables, autónomos y empresas de turismo y transporte

**LOS HOGARES, TRABAJADORES AUTÓNOMOS VULNERABLES Y EMPRESAS DE LOS SECTORES DEL TURISMO Y EL TRANSPORTE** han podido aplazar hasta un total de nueve meses el pago del principal y los intereses de sus préstamos con y sin garantía hipotecaria.

Las moratorias ya concedidas no se verán alteradas, si bien quienes se hayan beneficiado de un aplazamiento anterior han podido solicitar uno adicional por un periodo máximo acumulado entre ambos de nueve meses.

## Beneficiarios

En el caso de los créditos hipotecarios, han podido solicitar una moratoria quienes han estado pagando cuotas hipotecarias por la adquisición de su vivienda habitual, local en el que desarrollan su negocio o vivienda destinada al alquiler en la que hayan dejado de percibir cuotas de su inquilino debido al estado de alarma.

Por su parte, la moratoria de préstamos sin garantía hipotecaria permite la suspensión temporal de las obligaciones derivadas de préstamos o créditos al consumo, créditos asociados a tarjetas de pago, leasing, factoring o cualquier tipo de contrato de financiación con cuotas o liquidaciones periódicas al que esté haciendo frente cualquier consumidor o au-



tónomo que se encuentre en situación de vulnerabilidad.

Se considera que una persona o autónomo se encuentra en situación de vulnerabilidad si concurren de forma conjunta las siguientes condiciones:

- Si pasa a estar en desempleo o, siendo autónomo, ha sufrido una caída en sus ventas de al menos el 40%.
- Si el conjunto de los ingresos no supera en el mes anterior a la solicitud de moratoria el límite de tres veces el IPREM, que se incrementa cuando concurren circunstancias, como la tenencia de hijos, que suponen una vulnerabilidad agravada.
- Si la cuota de préstamos hipotecarios más los gastos y suministros básicos supera o iguala el 35% de los ingresos netos de su unidad familiar.
- Si, como consecuencia de la emergencia sanitaria, el esfuerzo que representa la carga hipotecaria sobre la renta familiar se ha multiplicado por al menos un 1,3.

Las empresas del sector del turismo han podido solicitar una moratoria de los préstamos con garantía hipotecaria

de los inmuebles destinados al desarrollo de su actividad como hoteles, alojamientos turísticos y locales de agencias de viajes.

Los beneficiarios podrán aplazar hasta un total de nueve meses el pago del principal y los intereses de sus préstamos con y sin garantía hipotecaria.

# ¿Entorno seguro en tu establecimiento?

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



PREVENCIÓN | PREBENTZIOA

Trabajamos con Hostelería Gipuzkoa para crear entornos de confianza.

Gipuzkoako Ostalaritzarekin bat, kofidantzazko guneak sortzen.



TEL. 943 21 53 64

# Apoyo a la rebaja de alquileres

**FRUTO DEL TRABAJO CONJUNTO, Y DE LAS NEGOCIACIONES LLEVADAS A CABO** por las asociaciones de Hostelería de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba y el departamento de Turismo del Gobierno Vasco, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha aprobado una reforma fiscal para incentivar la negociación de descuentos en los alquileres de los locales de hostelería, entre otras medidas fiscales. El decreto foral que se publicó el 24 de marzo recoge dos medidas excepcionales de carácter coyuntural, que dan continuidad a las ya aprobadas para 2020, y otras dos más novedosas para apoyar a sectores como el hostelero, especialmente perjudicados por la pandemia.

## Apoyo a arrendadores de local o negocio que acuerden rebajas en la renta

Se establece un incentivo fiscal para los arrendadores, personas físicas o jurídicas, que rebajen por acuerdo, a partir del 14 de marzo de 2020, la renta durante al menos 3 meses del año 2021 y que la mencionada rebaja no se compense o recupere en un momento posterior.

Para arrendadores que sean personas jurídicas (contribuyentes por Impuesto de Sociedades), tendrá la consideración de gasto fiscalmente deducible para la determinación de la base imponible.

En cambio, los arrendadores que sean personas físicas (con-



tribuyentes del IRPF), podrán deducir como gasto en la declaración de IRPF del año 2021 (la que se presenta en 2022) la rebaja de la renta pactada, y el exceso del importe de la rebaja que no pueda considerarse como gasto deducible (por tener más gastos que ingresos) dará derecho a la aplicación de una deducción en la cuota íntegra del 15% de dicho exceso.

Esto supone en la práctica que, dependiendo de las circunstancias de cada caso, más de la mitad de lo que deja de cobrar el propietario lo recuperará al presentar su declaración de IRPF.

## Otras medidas fiscales adoptadas

Otra de las medidas adoptadas establece la exoneración de la obligación de ingresar el pago fraccionado del primer y segundo trimestre de este año.

Por otro lado, los permisos de explotación de máquinas de juego que se encuentren suspendidos a 31 de diciembre de 2020 continuarán en situación de suspensión hasta el 30 de junio de 2021, pudiendo hacer sucesivas prórrogas hasta el 31 de diciembre de 2021. El titular del permiso de

explotación podrá solicitar el levantamiento de la suspensión cuando desaparezcan las condiciones que impiden su explotación, pudiendo solicitar nuevamente la suspensión si dichas condiciones vuelven a producirse.

En el ámbito fiscal se establece el prorrateo por días naturales de la cuota fija anual para los supuestos en que el alta, la baja, la suspensión, la revocación o la extinción se haya producido entre 1 de enero de 2021 y el momento en que finalice la vigencia de la suspensión.

Por último, respeto al periodo voluntario de Ticket Bai, se establece una deducción extraordinaria del 15% de los gastos incurridos en los periodos impositivos iniciados a partir de 1 de enero de 2021 para la adecuación de los negocios derivadas del Covid.

Asimismo, os recordamos que existe una deducción del 60% para quien quiera adherirse al periodo voluntario de Ticket Bai. Los voluntarios interesados tendrán que facturar con este sistema antes del 1 de noviembre de 2021. El límite de deducción podrá ascender hasta 5000€. Por ejemplo, quien invierta 1500€ para la implantación de este sistema tendrá una deducción de 900€.

Para más información, podéis llamar a la asociación (943 31 60 40) y preguntar por Gemma Díez.

# El Gobierno Vasco aprueba 250 millones de euros de la nueva línea de financiación para pymes y autónomos

**EL GOBIERNO VASCO HA APROBADO UN PRIMER TRAMO DE 250 MILLONES DE EUROS**, de la nueva línea de financiación de 500 millones de euros, para facilitar liquidez a las pymes y autónomos, que será instrumentada por ELKARGI SGR. Esta iniciativa mejora, además, las condiciones del anterior programa de financiación, puesto en marcha en abril y mayo de 2020, ya que se incluyen variaciones con respecto al periodo de carencia y amortización de los préstamos, que pasan a ser dos años de carencia opcional y seis de amortización, frente al año de carencia y cuatro de amortización anteriores.



Una de las novedades fundamentales de esta nueva convocatoria es que de este primer tramo se garantizan mínimo 150 millones de euros para préstamos de entre 5000 euros y 25 000 euros, con un análisis más ágil, para las pequeñas empresas y personas empresarias autónomas encuadradas en los sectores más castigados por la pandemia causada por la COVID-19. El objetivo es atender de forma rápida y urgente las necesidades de liquidez y financiación de circulante de los colectivos más afectados por la pandemia.

Esta herramienta de apoyo financiero instrumentada a través de ELKARGI SGR preten-

de dar cobertura a los gastos fijos de estructura de las empresas y personas autónomas. Además, esta primera orden se ampliará más adelante hasta la cuantía total prevista (500 millones de euros) en función de las necesidades.

Los beneficiarios de esta herramienta serán las pymes de Euskadi que cumplan los siguientes requisitos: que empleen a menos de 250 personas, con un volumen de negocio anual no superior a los 50 millones de euros, o bien que su balance general anual no rebase los 43 millones de euros; que no se halle participada directa o indirectamente

en un 25% o más por otra empresa, o conjuntamente por varias de ellas que no reúnan alguno de los requisitos anteriormente expuestos.

También serán beneficiarias las personas empresarias individuales (micropymes) y profesionales autónomas de Euskadi que se encuentren de alta en el régimen especial de trabajadores por cuenta propia o autónomos de la Seguridad Social, y que obtengan rendimientos de actividades económicas o profesionales sujetas al IRPF.

En cuanto a las condiciones, los préstamos tendrán

un Euribor más un diferencial del 0,75%, subvencionado al 100% por el Gobierno Vasco. Además, las empresas o personas que se acojan a los mismos podrán cancelar o amortizar anticipadamente sin coste alguno.

Las cuantías se situarán entre 5000 euros y un millón de euros para pequeñas y medianas empresas, y entre 5000 euros y 100 000 euros para personas empresarias individuales y profesionales autónomos.

Todas las solicitudes deberán canalizarse a través de: [www.elkargionline.com](http://www.elkargionline.com)

“ **Iñigo Marcos Anasagasti**, gerente de Sunion Abogados

# Cómo realizar reclamaciones patrimoniales

## ¿Qué negocios de hostelería pueden plantearse las reclamaciones patrimoniales?

Pueden reclamar en concepto de reclamación patrimonial de configuración legal todos los negocios de hostelería que se vieron afectados por la medida de cierre de sus negocios en el periodo del primer estado de alarma que fue del 14 de marzo al 18 de junio de 2020, y que tuvo su origen en la promulgación del Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 por parte del Gobierno de España.

## ¿En qué consisten estas reclamaciones?

Las reclamaciones patrimoniales, de configuración legal, que se interpondrán como consecuencia del referido cierre, consisten en la reclamación al Estado central del beneficio dejado de obtener durante el periodo que se tuvo que estar cerrado por orden del citado Real Decreto de Estado de Alarma.

Existen otros perjuicios ocasionados por otras medidas de cierre adoptadas por el Gobierno Vasco, y otros gobiernos autonómicos, que no son objeto de esta reclamación. No obstante, eso no significa que no puedan ser reclamadas más adelante una vez se analice en profundidad la viabilidad jurídica de dichas reclamaciones.

## ¿Qué plazo hay para realizar estas reclamaciones patrimoniales?

Ha existido cierta controversia respecto a este punto. Se estuvo hablando de que el plazo finalizaba el 14 de marzo, que es la fecha en la que se cumplía un año desde que promulgó el Real Decreto que instauraba el estado de alarma. Si bien es cierto que la normativa establece que la acción para reclamar a la Administración en concepto de responsabilidad patrimonial está sujeta al plazo de un año desde el hecho causante o desde la invalidez del acto que generó el daño, pasado ese plazo se pierde la posibilidad de reclamar.

En el caso que nos ocupa, el daño lesivo que se causó a los negocios fue un daño continuado desde el 14 de marzo, fecha del cierre, hasta la fecha en que se pudo abrir. Hasta ese momento no fue posible concretar los daños y perjuicios que serán objeto de la reclamación al Estado, por lo que el plazo para reclamar finaliza transcurrido un año desde el momento en el que la normativa permitió abrir los negocios.

## ¿A través de qué procedimiento se pueden articular estas reclamaciones?

El procedimiento para articular las reclamaciones consta de dos fases: una primera fase administrativa, y una segunda y eventual fase judicial. Es necesario decir, en primer lugar, que según la legislación vigente para plantear cualquier recla-



mación a la Administración, es obligatorio interponer de manera previa a la reclamación judicial una reclamación administrativa. Por ello, decimos que el procedimiento para reclamar consta de dos fases.

En la primera fase, la administrativa, se presenta un reclamación previa individualizada por cada uno de los perjudicados que contendrá, además del correspondiente y preceptivo escrito jurídico de reclamación, un informe pericial económico que determine el beneficio dejado de obtener por el negocio afectado durante los días que se estuvo cerrado.

Una vez presentada la reclamación, junto con el informe pericial, la Administración tiene un plazo de seis meses para resolver la petición efectuada. Dentro de ese plazo, puede asumir o rechazar la petición expresamente; es decir, contestar por escrito en uno de esos sentidos, o no contestar. El no contestar se conoce como silencio administrativo, y en este caso el silencio es negativo, lo que quiere decir que la

reclamación efectuada pasados seis meses sin contestación debe entenderse rechazada.

Si se diera esta situación, o una resolución expresa denegatoria, se abriría un plazo de dos meses desde ese momento para interponer la eventual reclamación judicial ante la Sala de lo Contencioso Administrativo del Tribunal Supremo.

## ¿En concreto, qué conceptos se pueden reclamar?

Se puede reclamar:

1. Pérdida de existencias comerciales no vendidas e irrecuperables (productos percederos que se inutilizaron y perdieron por el cierre de los negocios).
2. Lucro cesante o beneficio dejado de obtener provocado por el cierre.
3. Gastos fijos mensuales incurridos durante el periodo de afectación (14/03/2020 – 18/06/2022) y costes directos adicionales por adquisición, implementación y/o instalación de infraestructuras, equipamientos o dotaciones comerciales exigidos por la normativa relativa a distanciamiento social o prevención sanitaria.

Asimismo, si hubiera otros conceptos relacionados directamente con el cierre que tuvieron que ser soportados por el titular del negocio, y que en una situación de normalidad no los hubiera tenido que soportar, podrían ser objeto de valoración para su reclamación.

SOLUBLE AL

# CACAO

ESPECIAL HOSTELERÍA



OSTALARITZARAKO

# KAKAO

DISOLBAGARRIA



SIN GLUTEN



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

# Ocio nocturno, el gran olvidado

**EL SUBSECTOR DEL OCIO NOCTURNO ES UNO DE LOS MÁS AFECTADOS POR LA PARALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD** derivada de la pandemia. Cerraron sus puertas el 14 de marzo de 2020 y fueron los últimos en poder reabrir, apertura que se produjo el 18 de junio, con restricciones más gravosas que el resto: aforo del 60% y prohibición del uso de las pistas de baile.

Debido a la estigmatización del ocio nocturno como foco emisor del coronavirus, las asociaciones de hostelería de Gipuzkoa y Bizkaia decidimos

interponer un recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia del País Vasco en defensa del ocio nocturno, el cual ganamos, y los empresarios pudieron abrir sus locales hasta las 3:00 de la mañana durante un fin de semana. Sin embargo, el año terminó el 19 de agosto para estos establecimientos hosteleros, y, hasta el día de hoy, han permanecido cerrados (a no ser que temporalmente se hayan acogido a la posibilidad de trabajar como establecimientos del grupo I y II) y sin ayudas específicas que palien los daños sufridos.



**Iñaki Galarza,**  
Café Irun

“Pedimos algo tan sencillo como poder trabajar”

**¿Cuál es vuestra situación en la actualidad?**

Tenemos licencia tanto de discoteca como de restauración, pero nuestro fuerte es la primera, por lo que tenemos todo cerrado. La previsión es abrir a principios de junio, cuando finalicen los ERTE, pero tendríamos que analizar la situación. Tenemos claro que si no se modifican las condiciones actuales no abriremos.



**¿Qué ayudas habéis recibido hasta la fecha?**

Hasta ahora solo hemos recibido 3000€, correspondientes a 2020, una cifra irrisoria. Las esperamos como agua de mayo; son vitales para poder subsistir.

**¿Qué petición realizan?**

Recuperar nuestra libertad; algo tan sencillo como poder trabajar. Queremos que se nos considere un gremio normal, porque nos han dado un palo increíble y, a lo tonto, este año, la gente ha visto la realidad, que no somos responsables de lo que ocurre.



**Marta García,**  
Victoria Café

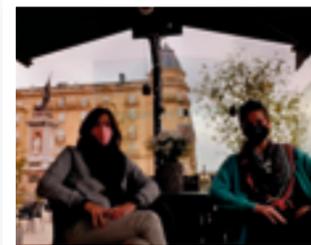
“Si nos obligan a cerrar, nos deben ayudar”

**¿En qué situación estáis?**

La cafetería está abierta, pero tenemos la actividad de la noche y la de eventos parada. La facturación se ha desplomado un 65%, es una salvajada, y mantenerlo durante un año, o durante los meses que se alargue, es casi imposible.

**¿Cómo veis el futuro?**

Incierto. Nos están pidiendo presupuestos de eventos para finales de año, pero hay mucha incertidumbre, porque todo depende del nivel de inmunidad que tengamos. No sé si abriremos la disco-



teca en 2021; te diría que es complicado hacerlo antes de Nochevieja.

**En cuando a las medidas para intentar frenar los contagios, ¿Crees que las decisiones adoptadas han sido correctas?**

Reconozco que era necesario el cierre, pero al igual que se nos ha obligado a cerrar entiendo que también se nos debe ayudar. Si la hostelería es el sector que más se ha tenido que sacrificar, tendría que haber un plan de rescate o donaciones. Ya se han cerrado muchos bares y corremos el riesgo de que haya un efecto dominó.

# Asisman, distribuidor estratégico de Revo

**ASISMAN, EMPRESA GUIPUZCOANA DE SISTEMAS INTEGRABLES DE GESTIÓN INFORMÁTICA PARA LA HOSTELERÍA, COMERCIO Y EMPRESA**, con sede central en Oiartzun y delegaciones en Bizkaia y Navarra y con 18 años de experiencia, anuncia su alianza como distribuidor estratégico Premiun Partner de Revo para el País Vasco y Navarra de las soluciones de gestión y procesos en los negocios de HoReCa y Retail.

Cubre diversas áreas del sector, que van desde la implantación de software profesional, desarrollo de integraciones con diferentes plataformas, instalación, configuración, consultoría y seguimiento de todas las operaciones.

Cuenta, además, con un SAT propio con amplio horario de asistencia técnica 365.

## La tecnología: la llave de una gestión eficiente en los negocios de restauración

El sabor, el olor, la presentación del plato... En la restauración, el producto juega un papel muy importante, pero no es lo único a considerar para que un negocio tenga éxito y sea rentable. En la ecuación, una buena gestión resulta cada vez más relevante: la organización del trabajo, la coordinación (sala, cocina...), el control y el análisis del negocio, la comunicación con los clientes, la experiencia...

Imaginemos: un restaurante sirve paella todos los domin-



gos. Necesita una manera fácil (y conectada con su software de gestión) para que sus clientes paguen al hacer el encargo. ¿Y si el restaurador pudiera enviarles un enlace de pago para que lo pudieran hacer directamente desde sus móviles? Es solo uno de los muchos ejemplos que ilustran lo fundamental que resulta tener un sistema de gestión versátil y actualizado, en unos tiempos en los que el cliente, además de exigir comodidad, quiere ser totalmente sobera-

no en cuanto a la elección del lugar y momento de consumo.

## REVO - ASISMAN y sus soluciones

Revo, una empresa tecnológica catalana, busca precisamente responder a estas necesidades con sus soluciones. Fundada a finales de 2013, la empresa desarrolla y ofrece soluciones basadas en el sistema operativo iOS (dispositivos Apple) y en la nube (bajo la fórmula SaaS). La compañía es Apple Mobility Partner (península ibérica) en su ámbito desde 2017.

En el centro del universo Revo-Asisman, se encuentra su software POS (punto de venta) Revo XEF, específico para la gestión integral de cualquier negocio de hostelería.

Consta de una app nativa iOS para uso operativo en el esta-

blecimiento, y de un back-office web para la configuración del negocio. Amplía su potencia al integrarse con otras soluciones complementarias, de Revo o de terceros (pagos, delivery, gestión de stocks, cocina, personal, materias primas, reservas, fidelización, controlling, ERP, PMS...), así como con elementos hardware (impresoras, cajones inteligentes de efectivo, lectores de códigos de barras, etc).

La pandemia y la necesidad de digitalización han llevado a la empresa a innovar todavía más con nuevas soluciones: una web-app de autopedidos (Revo SOLO); una ágil solución de pagos a través de QR o link (Revo SOLO XPress) o la combinación de sus soluciones con una plataforma de pagos integrados en el punto de venta (concepto Revo Welcome).

# Comparecencia parlamentaria en demanda de un plan de rescate al sector

**EL PASADO 9 DE FEBRERO, LAS TRES ASOCIACIONES DE HOSTELERÍA DE EUSKADI** acudieron conjuntamente a la comisión de comercio y turismo del Parlamento Vasco a exponer la situación del sector hostelero vasco tras 11 meses de pandemia, así como a reclamar un plan de rescate integral que salve de la ruina a miles de establecimientos hosteleros de la CAV.

La exposición de la situación, desarrollada de manera compartida por los secretarios generales de Hostelería Gipuzkoa, Asociación de Hostelería de Bizkaia y SEA Hostelería-Ostalaritza, centró su contenido en el efecto que, en términos sociales, económicos, de empleo y de continuidad de los establecimientos hosteleros vascos, están teniendo las continuas restricciones a la actividad hostelera adoptadas por los gobiernos vasco y central como fórmula para controlar la propagación de la pandemia. Un efecto que, de manera resumida, representaría una caída de la actividad superior al 40% para el conjunto del sector, una pérdida de empleo del 12,3% (febrero 2021) y el cierre de cerca de mil locales hosteleros a lo largo de toda la geografía vasca.

El plan de rescate, solicitado para compensar parcialmente las pérdidas ocasionadas al sector hostelero vasco en el ejercicio 2020, alcanza los 231,9 millones de euros y basa sus argumentos en la necesidad



Héctor Sánchez (Asociación de Hostelería de Bizkaia); Kino Martínez (Hostelería Gipuzkoa), y Luis Cebrián (SEA Hostelería-Ostalaritza) comparecieron ante el Parlamento vasco.

de reparar económicamente el efecto de los gastos fijos en las cuentas de explotación de la hostelería de Euskadi. Junto con las ayudas directas para el sector, el plan de rescate exige una acción integral liderada por el Gobierno Vasco y en el que participen económicamente el conjunto de las instituciones públicas del país con las diputaciones forales con protagonismo destacado.

El plan de rescate solicita también una implicación decidida de las administraciones locales, lideradas por EUDEL, en materia de exención de tasas municipales (terrazas, toldos, basuras, etc.) y flexibilización normativa, de cara a facilitar la adecuación de la oferta hostelera a las nuevas demandas, en materia de sanidad y modelos de negocio, derivadas de la crisis pandémica que estamos viviendo.

## Euskadi, a la cola de Europa en ayudas al sector

A lo largo de la exposición ante los distintos grupos políticos integrantes del comité de comercio y turismo del Parlamento vasco, las asociaciones vascas de hostelería aportaron datos que ponen en evidencia la situación de las ayudas vascas respecto a las ayudas que recibe la hostelería en diferentes países de la unión europea. Muchos de los parlamentarios asistentes mostraron su apoyo al sector y su extrañeza ante la desigualdad existente entre el liderazgo de la hostelería vasca en el contexto europeo y la posición de cola que ocupa Euskadi en lo que a ayudas públicas al sector se refiere, respecto a países avanzados de la Unión Europea.

Los casos más destacados serían los de la hostelería en

Francia, donde cada establecimiento cerrado recibe hasta 10.000 euros mensuales para cubrir gastos, contando además con un sistema similar a los ERTes para los empleados del sector; y el de Alemania, con la hostelería cerrada desde noviembre de 2020, pero con ayudas a los establecimientos que alcanzan hasta el 75% de la facturación producida en el año 2019. Una fórmula similar es la empleada en Holanda, también con la hostelería cerrada desde hace ya varios meses, pero con un sistema de ayudas similar al alemán.

En la comparación con las ayudas públicas de las comunidades autónomas del Estado, tampoco Euskadi sale bien parada. Regiones como Navarra, Murcia, Extremadura, Comunidad Valenciana o Castilla La Mancha han presentado planes de apoyo que permiten al sector hostelero de la región alcanzar niveles de ayuda, en los tramos más elevados, ampliamente superiores a los ofrecidos por el Gobierno Vasco al sector hostelero de Euskadi.

Fruto de la comparecencia en el comité de comercio y turismo del Parlamento Vasco de las tres asociaciones de hostelería de Euskadi, se produjeron a lo largo de las semanas siguientes sendas Proposiciones No de Ley (PNL) y preguntas parlamentarias en el seno de la cámara vasca sobre el referido Plan de rescate solicitado por el sector hostelero.



# Responsible Elegance

NEOLITH VITORIA | Uzbina Kalea, 27. Pol. Ind. Jundiz  
01015 Vitoria (Álava) | 945 198 924

[www.neolith.com](http://www.neolith.com) | [@neolithbythesize](https://www.instagram.com/neolithbythesize)



## Campaña de sensibilización socio-sanitaria

**LA DIRECCIÓN DE TURISMO Y HOSTELERÍA DEL GOBIERNO VASCO Y LAS TRES ASOCIACIONES DE HOSTELERÍA DE EUSKADI**, incluida Hostelería Gipuzkoa, han vuelto a unir sus fuerzas para desarrollar, en espacios hosteleros de toda Euskadi, una campaña de sensibilización socio-sanitaria sobre la COVID-19 que se ha llevado a cabo durante el puente de San José y la Semana Santa.

La campaña se enmarca dentro del convenio de colaboración anual suscrito por la dirección de Turismo y Hostelería del Gobierno Vasco y las tres asociaciones. La campaña coge el testigo de la desarrollada por los mismos actores a lo largo del verano de 2020 y vuelve a tener como objetivo informar a ciudadanos, clientes y hosteleros sobre distintos aspectos de la normativa sanitaria

El uso inadecuado de la mascarilla es uno de los factores que más problemas causa, por lo que los agentes de sensibilización han hecho especial hincapié en este punto.

en vigor para atajar la pandemia que estamos sufriendo. Además, hace hincapié en las cinco normas básicas de comportamiento en espacios hosteleros: la obligación de uso de la mascarilla salvo en el momento de la ingesta, la obligación de consumir sentado y en grupos de máximo cuatro personas, la correcta limpieza de manos y el mantenimiento de la distancia social de 1,5 metros.

Para desarrollar la campaña, se han formado equipos de dinamizadores que han visitado diferentes entornos hosteleros, a lo largo y ancho de la geografía vasca, en momentos de gran afluencia de público. El objetivo conjunto que se persigue con la acción no es otro que el apoyar, desde la hostelería, la lucha de toda la sociedad vasca contra la expansión del virus y afianzar la imagen de una Hostelería Segura entre la ciudadanía. Asimismo, durante la campaña se han repartido mascarillas por parte de los equipos de informadores.

## Sentsibilizazio kanpaina Gipuzkoan

Gipuzkoan, kanpaina 5000 biztanle baino gehiagoko herri guztietan jorratu da, hamar egunetan zehar: San Jose zubian (bezeroan, hau da, martxoaren 18an hasita) eta baita Aste Santuko jaiegunetan ere (martxoaren 31 asteazkenean hasi eta apirilaren 5 astelehenera arte).

Kanpainak harrera ona lortu du jendartearen. Orokorrean, herritarrek eta ostalaritzako bezeroek badute bete behar diren neurrien berri, baina musukoaren erabilera ezegokiak sortzen ditu arazo eta ezarritako segurtasun arau ez betetze gehienak.

Zentzu honetan, dinamizatzaileek ahaleginik handiena musukoa nola erabili behar den helarazten jarri dute, berau behar bezala jantzita mantendu behar baita elikagaiak edo edariak hartzen direnean izan ezik, sudurreko trenkadatik kokoteraino estaliz, kokotsa barne.



### ARRISKU GABEKO OSTALARITZA HOSTELERÍA SEGURA

1

ELKARREN ARTEKO TARTEA MANTENDU  
1,5 metro gutxienez



RESPECTAR LA DISTANCIA INTERPERSONAL  
Al menos 1,5 metros

2

4 PERTSONA GEHIENEZ, BETI ESERITA  
PAX MÁXIMO, SIEMPRE SENTADAS



3



MUSUKOA ETENGABE ERABILTZEA DERRIGORREZKOA DA  
(Jan edo edan behar denean izan ezik)

USO DE LA MASCARILLA OBLIGATORIO PERMANENTEMENTE  
(salvo en el momento expreso de la ingesta de alimentos o bebidas)

4

LÍMPIATE LAS MANOS CON FRECUENCIA

ESKUAK MAIZ GARBITU



# Inoiz baino gehiago, sektorearen esanetara gaude

Bazkide eta ostalariekin elkartzen ari gara erreskate-planaren eta elkartearen funtzionamenduaren berri emateko.

**AZKEN HILABETEETAN, GI-PUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEA KANPAINA BATEAN MURGILDUTA EGON DA**, bazkideek eta beste ostalariek eskatuta, instituzioei aurkeztutako erreskate-planaren eta elkartearen funtzionamenduaren berri emateko helburuarekin.

Horretarako, eskualde desberdinetan bertako ostalariekin, elkartekide izan ala ez, bilerak antolatu ditu informazioa zabaltzeko eta sektorearen beharrak gertutik ezagutzeko.

Arrasateko Amaia antzokian hasi zen kanpaina, terrazen eta dirulaguntzen inguruan informazio eta aholku beharra baitzuten bertan. Horren harira, udalarekin elkarlanean hasi da elkarteak, terrazen ordenantza egokitzeko asmoz.

Bilkura horren arrakasta ikusita, ekimena beste herri eta eskualdetara zabaltzea erabaki zen, horrela, ostalarien beharrak ere bertatik bertara ezagutzeko helburuarekin. Bigarren geldialdia, Aretxabaleto Taberna Berri esta-



Ostalariei erreskate-planaren inguruko informazioa emateko eta euren eskaerak ezagutzeko egindako bileretako bat.

blezimenduan egin zen, eta Debagoienako ostalariak gonbidatu ziren.

Ondoren, Bergaran eta Elgoibarren izan ginen. Bergararen kasuan, udala terrazen ordenantza berria sortzen ari da, ostalaritza-elkartearen laguntzarekin, hango establezimenduei segurtasun juridikoa bermatu asmoz. Halaber, Elgoibarreko udalarekin egindako bileraren ostean, herriko ostalariei zuzenduriko lehen diru-

laguntza argitaratu zuten. Martxoaren hasieran, berriaz, Errenteriako, Lezoko, Oiartzungo eta Pasaiaiko ostalariekin egin zen bilera, Errenteriako Merkatuzahar aretoan, Oarsoaldeko ostalarien kezka eta ardurak entzuteko.

Azken finean, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, bere zuzendaritza-batzordearen eskutik, ahalegin berezia egin ari da azken hilabeteotan, sektorearen beharrak

eta ekarpenak instituzioei helarazteko. Orain inoiz baino garrantzitsuagoa da sektorea bateratuta egotea, eta ostalari bakoitzak dituen kezka gertutik ezagutzea.

Hori dela eta, zure herrian ala eskualdean ostalaritza-sektorea behar bereziren bat duela antzemanaz gero, jar zaitez gurekin harremanetan (comunicacion@hosteleria-gipuzkoa.com helbidera emaila bidaliz edo 943 31 60 40 telefonora deituz).

# EN URKOTRONIK ESTAMOS CENTRADOS EN APOYAR AL CLIENTE

## ¿Qué habéis hecho en Urkotronik durante este año con la mayoría de los negocios de vuestros clientes cerrados?

Nos hemos centrado en varias líneas. En primer lugar, en conocer la situación de cada cliente y cada una de las personas de la organización.

En segundo lugar, en solicitar un préstamo a Elkargi para poder soportar los gastos de estructura, conceder un préstamo a las personas de la organización que están en ERTe que lo necesite y aplazar los pagos a los clientes que no pueden continuar con su negocio sin la ayuda de los proveedores.

Y en tercer lugar, a adquirir el compromiso de que cuando todo esto pase podamos seguir trabajando todas las personas de la organización.

## Pero ha pasado más de un año y esto sigue sin normalizarse.

### ¿Sigues pensando lo mismo?

Por supuesto. Tendremos que adaptarnos a las nuevas necesidades de los clientes, buscar alianzas que nos ayuden a crecer y formarnos para dar las soluciones adecuadas.

### ¿Qué es lo que habéis hecho?

Una vez analizadas las necesidades de adaptación de la hostelería al cambio originado por la pandemia, hemos creído necesario ponernos manos a la obra y adaptar algunas personas de la organización para poder

ofertar nuevos servicios al gremio de la hostelería.

### ¿A qué servicios te estás refiriendo?

Primero, a sistemas de gestión del efectivo; hemos ampliado productos y servicios adquiriendo la experiencia de una empresa competidora, Gumendi SL.

Además, colaboramos con Azkoyen para la adaptación de una mejora importante a la Cahslogy.

Y de igual forma, nos estamos formando para dar mejor servicio a nuestros clientes participando en un proyecto que la diputación de Gipuzkoa, junto con Teknika y a través de los centros de formación profesional, ha puesto en marcha para que la colaboración escuela / empresa sirva para formar profesionales adaptados a las necesidades del presente y del futuro, y que las personas de las organizaciones sean cada día más profesionales.

También hemos sido parte de la creación de una empresa de seguridad, para lo cual hemos llegado a un acuerdo de colaboración con una empresa experimentada, para así poder cubrir este servicio a todos los clientes que nos lo han demandado y a los que a partir de ahora lo puedan necesitar.

Y por último, estamos colaborando con Terrazing



SL, empresa líder en la colocación de terrazas y todos sus complementos. De esta manera, además de dar solución a las necesidades de

nuestros clientes, hacemos realidad nuestro compromiso de mantener los puestos de trabajo.

# Visión artificial y realidad aumentada, herramientas aliadas de la hostelería

**EL JURADO DE LA CONVOCATORIA IMPULSADA POR HOSTELERÍA GIPUZKOA Y LA CONCEJALÍA DE IMPULSO ECONÓMICO A TRAVÉS DE FOMENTO SAN SEBASTIÁN** dio a conocer, el pasado 12 de febrero, los dos proyectos premiados en el concurso que valoraba soluciones innovadoras de carácter digital o tecnológico dirigidas a la hostelería. Ambos se centran en herramientas para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19.

La convocatoria abierta a mediados del pasado mes de noviembre tenía por objetivo ayudar a los establecimientos hosteleros de Donostia a adaptarse a la nueva normalidad derivada de la pandemia. Para ello, la convocatoria perseguía identificar soluciones innovadoras de carácter digital o tecnológico que permitan minimizar la propagación del coronavirus en la hostelería y faciliten el cumplimiento de la normativa en vigor de medidas sanitarias para la prevención del virus.

Entre los proyectos presentados, un jurado interdisciplinar ha resuelto premiar las soluciones presentadas por dos start-ups donostiarras:

## NUAVIS TECHNOLOGY

Esta empresa ha desarrollado un sistema para el control de aforos y del distanciamiento social mediante la tecnología



de visión artificial y de aprendizaje automático. El cumplimiento de aforos y la distancia social siguen siendo uno de los grandes dolores de cabeza de los establecimientos hosteleros, por lo que este sistema permite monitorizarlos, facilitando el cumplimiento de la actual normativa.

## TRIVIMA MARKETING

Esta cooperativa propone, mediante el uso de nuevas tecnologías de realidad aumentada, crear una versión digitalizada 3D de los platos que los bares y restaurantes ofrecen. El objetivo es generar una carta digital más completa y atractiva, accesible desde teléfonos móviles o tablets, de forma que consultar la carta

online sea una experiencia adicional que ofrece el establecimiento. De esta forma, se potencia el uso de la carta digital, aspecto importante en la situación actual, minimizando el riesgo de contagio a la vez que se potencia el consumo.

Los dos proyectos seleccionados, que ya han recibido una contraprestación de 3375 euros, participaron durante el mes febrero en sesiones de mentoría personalizada por parte de profesionales del sector hostelero para la validación de mercado de sus proyectos.

En estos momentos, los dos proyectos están siendo testados en tres establecimientos de hostelería asociados a Hostelería Gipuzkoa, lo que les brindará la oportunidad de perfilar su producto y darlo a conocer al sector.

Asimismo, una vez que completen el periodo de testeo, tendrán la oportunidad de socializar sus soluciones a través de los canales habituales de comunicación de Hostelería Gipuzkoa, así como con la participación en un webinar organizado con este propósito.



# Establecimientos grupo I y II de Donostia: nuevo servicio de actualización de aforos

## CON MOTIVO DE LA PANDE- MIA, Y EN RELACIÓN A LO DIS- PUESTO EN EL DECRETO DEL GOBIERNO VASCO 17/2019

del 5 de febrero, el servicio de actividades de la concejalía de Urbanismo del Ayuntamiento de San Sebastián está procediendo a evaluar y comunicar su aforo a los establecimientos hosteleros de los grupos I y II de la ciudad.

El cálculo de aforo desarrollado por el servicio de actividades toma en consideración la información que obra en los archivos municipales del expediente de actividad del establecimiento. Una información que, en ocasiones, puede no estar actualizada, en particular,

si las últimas obras ejecutadas en el establecimiento fueron anteriores al ejercicio 2006.

Con tal motivo, Hostelería Gipuzkoa, dentro de la colaboración que le une con la Sociedad de Fomento de San Sebastián, ha lanzado un servicio de ase-



soramiento en esta materia. Este servicio está dirigido a aquellos establecimientos que, habiendo recibido el aforo por parte del ayuntamiento, cumplan cada una de las siguientes circunstancias:

- Ser un establecimiento del grupo I o II, situado en Donostia / San Sebastián.
- Que el aforo notificado por el ayuntamiento (lo está repartiéndose en mano la Guardia Municipal de la ciudad desde finales del 2020) sea

susceptiblemente inferior al aforo real. En el caso de que no hayáis recibido todavía el dato relativo al aforo, debéis poneros en contacto con el departamento de Urbanismo del Ayuntamiento, con el Servicio de Actividades, en el siguiente teléfono: 943 48 38 38.

- Que las últimas obras ejecutadas en vuestro establecimiento se hubieran producido con anterioridad al ejercicio 2006.

En el supuesto de que os encontréis en dichas circunstancias, podéis contactar con la asociación (943 31 60 40) y preguntar por Ane Ruiz Pozueta.



www.ganboa.com

impresores  
por naturaleza





## Las empresas y establecimientos de catering y eventos se preparan para los futuros escenarios

Las empresas de catering y los establecimientos hosteleros dedicados a los banquetes y celebraciones han sufrido muy intensamente las consecuencias de la COVID-19, sin apenas ayudas y con una actividad extremadamente limitada por las restricciones.

Hemos entrevistado a los responsables de Bokado Catering y de Salegi jatetxea para conocer su situación y sus previsiones de futuro.

“ **Joseba Arriaga,**  
Bokado Catering

“Aunque se acumulen los eventos cuando se suavicen las restricciones, trabajaremos para que todos se celebren con la calidad que nos caracteriza”



### ¿En qué situación se encuentra Bokado catering?

Nuestro negocio tiene dos pilares. Por un lado, los restaurantes, Bokado Mikel Santamaría y Sukaldean Aitor Santamaría, están funcionando bien. Pero, por otro, los eventos, que nos generan un volumen importante de negocio, están prácticamente parados. A mediados de marzo tuvimos la primera boda, pero el volumen grande lo tenemos a partir de junio.

### ¿Están empezando a reactivarse los eventos?

La verdad es que estamos en un momento de incertidumbre en el que cuesta hacer previsiones. Hemos hecho algún cóctel pequeño, pero es cierto que la cosa está parada, aunque confiamos en que la actividad

comience a reactivarse para el segundo semestre del año. La gente es consciente de que hay que crear un evento a medida de las restricciones que haya en cada momento.

### ¿Cómo os preparáis para el momento en el que se suavicen las restricciones?

Como empresa tenemos el punto de mira puesto en ese momento. Intentamos juntarnos todas las semanas, ver hacia dónde vamos y prepararnos para distintos escenarios. Queremos estar en disposición de poder cumplir la previsión de bodas y actos que tenemos. Trabajamos para asegurarnos de que, aunque tengamos una gran cantidad de eventos, todos se celebren con la calidad que nos caracteriza.

“ **Maribi Altzibar,**  
Salegi Jatetxa

“Ezkongai askok deitzen digute zer egin galdetzeko, baina ezin diegu lagundu”



**Orain arte ezkontzarik edo bestelako ekitaldirik antolatu al duzue?**

Momentuz ez. Egia esan, jendea galduta dabil eta askok zer egin galdetzeko deitzen digute, baina guk ez dugu informazio gehiagorik. Iaz ezkontza batzuk egin genituen dantza musukoarekin egiteko aukera zegoelako, baina aurtan ezin da.

**Duela urte batzuk pentsaezina zen egoera hau.**

Zalantzarik gabe. Hasieran uste genuen egoera azkar konponduko zela, baina gauzak oraindik ez daude batere ondo. Iaz, adibidez, dantzarik gabeko ezkontza bat egitea zoramena zirudien, baina aurtan bikote batzuek horrela ospatzea erabaki dute.

**Zein laguntza jaso duzue?**

Oso gutxi. Lehenengo itxialdian

3.000 euroko laguntza eman zuten, eta momentuz hura bakarrik jaso dugu. Azaroan, berriro ixtera behartu gintuztenean, 4.000 euroko laguntzak eman zituzten, baina oraindik ez dugu gurea jaso. Honi guztia-ri gehitu behar zaio ospakizun handiak antolatzen ditugunok ez dugula inolako laguntza gehigarrik jaso. Ostalaritzaren arloan alderdi ahaztuena garelako esan genezake.

**Jatetxeari dagokionez, zer moduz dago egoera?**

Nabaritzen da jendea kalera ateratzeko irrikan dagoela. Mugikortasuna ireki zutenean jendea asko mugitzen hasi zen, baina ezin dugu nahi adina lan egin neurriak bete behar ditugulako. Argi dago datorrena hartu behar dugula, baina Aste Santuan dena irekita badago, Gabonen bueltan edukitako arazoak errepika daitezke.



**SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU**

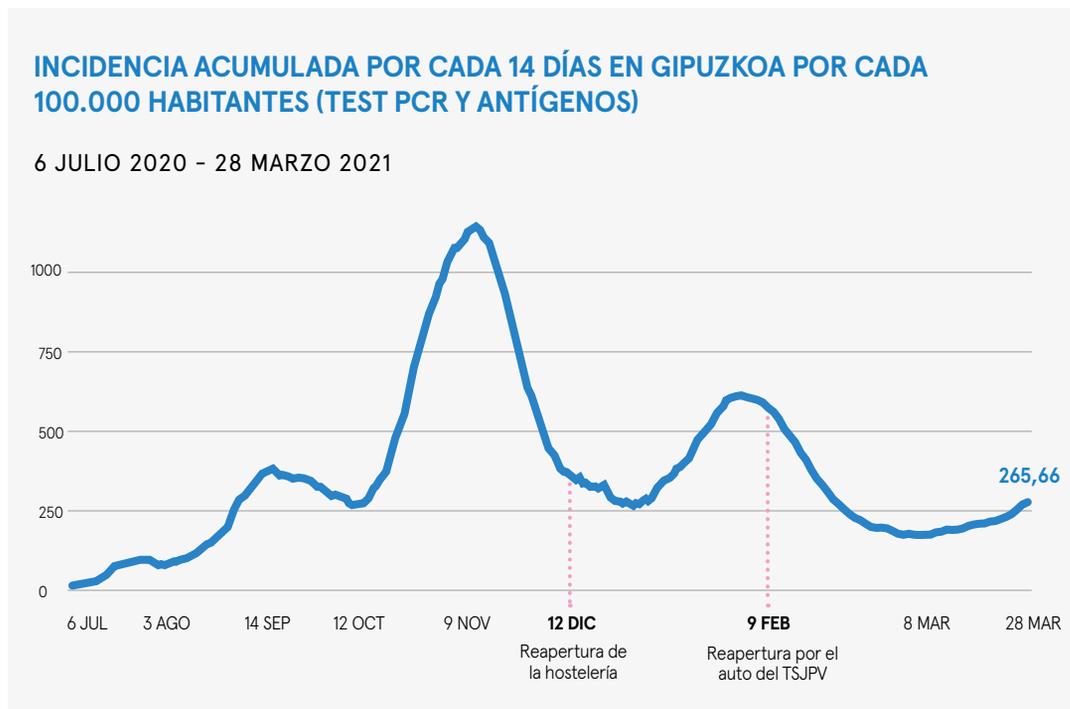
AVENIDA DE ZURRIOLA 0 – 20002 DONOSTIA – Tfno. 943 00 47 20 [www.sgae.es](http://www.sgae.es)

**sgae**

# Reapertura de bares y restaurantes tras el auto del TSJPV

**EL PASADO 9 DE FEBRERO, LOS BARES Y RESTAURANTES DE TODA EUSKADI VOLVIERON A ABRIR SUS PUERTAS** tras la decisión del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco (TSJPV), por la que permitía la actividad hostelera en todos los municipios. La argumentación del tribunal, en respuesta al recurso contencioso-administrativo presentado por Hostelería Gipuzkoa, la Asociación de Hostelería de Bizkaia y SEA Hostelería-Ostalaritza, fue considerar que no existe una relación directa entre la apertura de bares y la mayor incidencia del coronavirus.

Las tres asociaciones habían presentado días antes un recurso ante la sala de lo contencioso-administrativo del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco, por su desacuerdo con las medidas de cierre de la hostelería recogidas en los decretos 44/2020 de 10 de diciembre y 4/2021 de 22 de enero. El recurso basaba sus argumentos en la evolución de los contagios en Euskadi en los meses de diciembre de 2020 y enero de 2021 y la evidencia de que el elevado incremento de los mismos, a partir de la primera semana de enero, se derivaba no de la apertura de la actividad hostelera iniciada en 12 de diciembre sino de la relajación de las restricciones decretadas por el Gobierno Vasco. Relajaciones que afectaron a la movilidad intermunicipal,



interterritorial e interautonómica; la ampliación de grupos de personas en encuentros familiares y la ampliación del horario de toque de queda, entre otras.

Por todo ello, se reclamaba la eliminación de la medida de cierre de la hostelería en municipios considerados en 'zona roja', dada la desproporción existente entre el daño económico causado al sector y el escaso efecto de contención de la pandemia, en relación con otras medidas que se podían haber adoptado.

## Decisión del TSJPV

Los magistrados aceptaron esa medida cautelar hasta decidir sobre el fondo del

asunto. Pese al revés judicial, el Gobierno Vasco decidió no recurrir el auto. En consecuencia, el sector pudo abrir sin mirar al semáforo COVID ni a las zonas rojas de altas tasas de incidencia, por lo que bares y restaurantes pudieron trabajar a partir de esa fecha con las mismas limitaciones con las que lo hacían en diciembre: a grandes rasgos, horario de seis de la mañana a ocho de la tarde y 50% de aforo en el interior, y en las terrazas metro y medio de separación entre las personas sentadas, con un máximo de cuatro por mesa.

En su resolución, el TSJPV detallaba que las restricciones recogidas en el decreto 44/2020, de 10 de diciembre,

son "adecuadas" para prevenir el virus, dado que durante el mes de diciembre, con bares y restaurantes abiertos desde el día 12, no se elevaron los contagios. De hecho, en el auto menciona un informe del propio Gobierno Vasco del día 3 de febrero, que recogía que "la incidencia

Hostelería Gipuzkoa reclama 232 millones de euros, que suponen el 50% de las pérdidas generadas durante los meses de pandemia

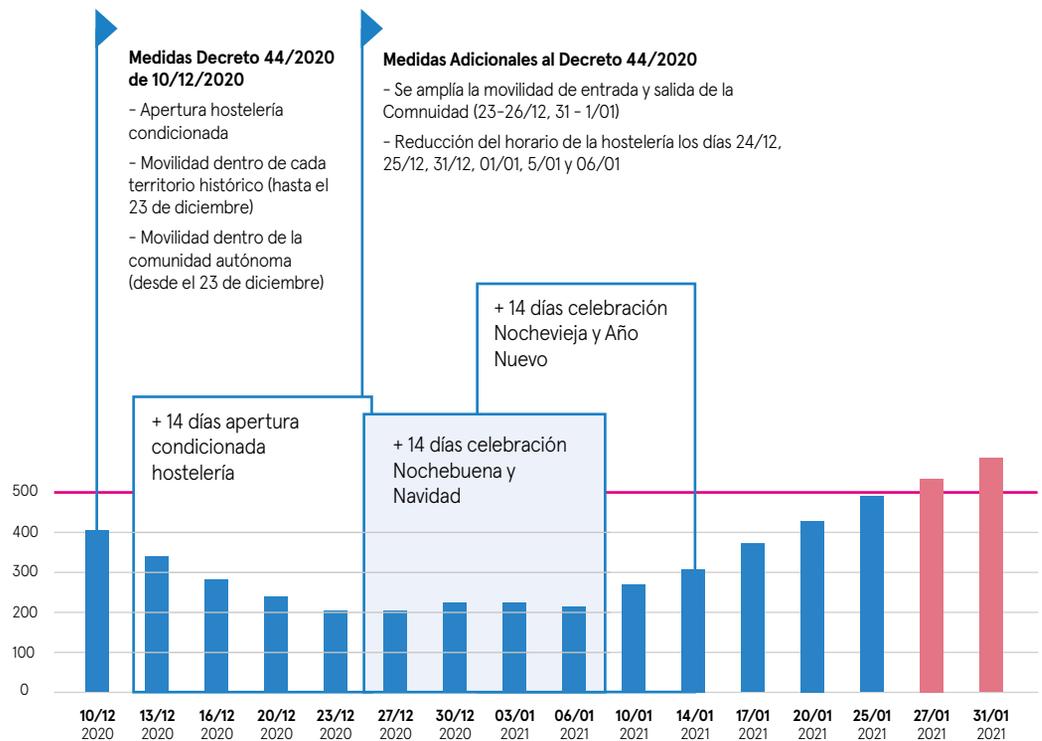
mínima del virus se produjo el 27 de diciembre”, una fecha muy similar a la del resto de autonomías, cuando en Euskadi “la hostelería (con sus limitaciones) llevaba abierta 15 días”, sin que la incidencia de positivos “se elevase lo más mínimo”.

Incluso alude a la relajación de las restricciones decretadas por el Gobierno Vasco para el periodo navideño y señala que “días antes” de la “escalada del nivel de contagios” registrada desde mediados de enero, “se adoptaron medidas en relación, fundamentalmente, con la movilidad” y, como consecuencia, “comenzaron a producirse encuentros de familiares y amigos en espacios privados con motivo de las celebraciones navideñas”, que según “una parte importante de los epidemiólogos”, es responsable de al menos un 80% de los contagios.

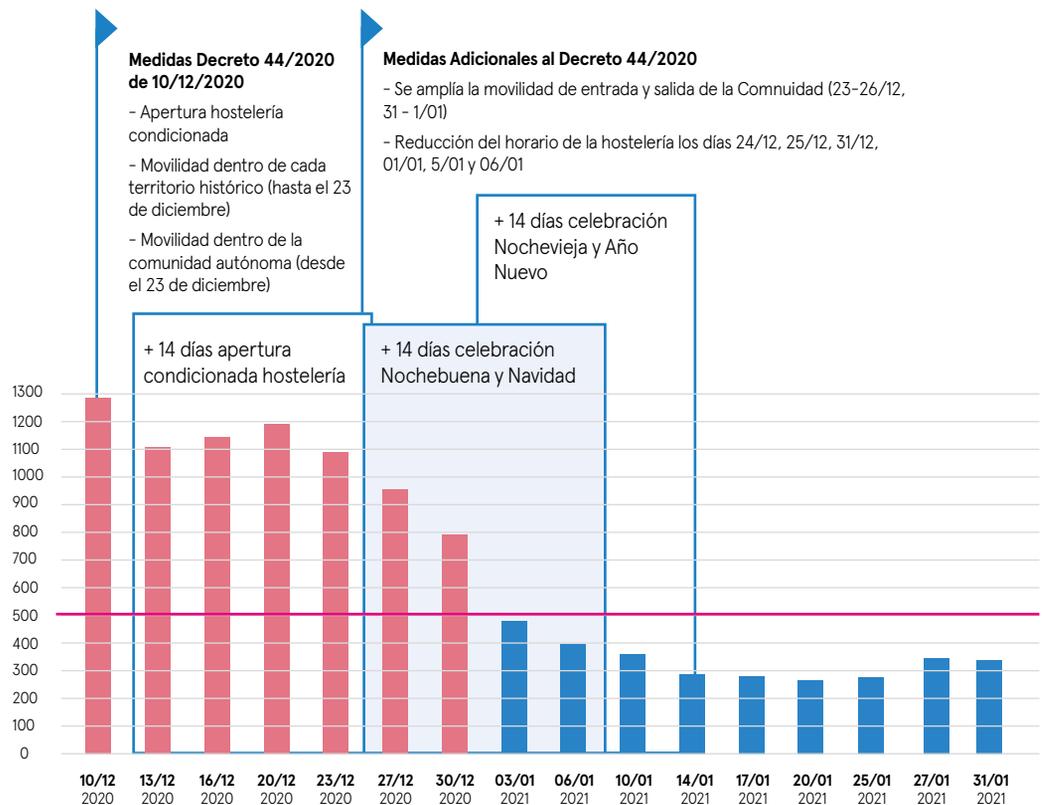
En declaraciones a los medios, el secretario general de la Asociación de Empresario de Hostelería Gipuzkoa, Kino Martínez, valoró positivamente la reacción a la decisión judicial y cifró en 7000 los puestos de trabajo destruidos en el año 2020 en Gipuzkoa, además de todas las personas que se han visto abocadas al ERTE en el sector.

Por todo ello, instó a las administraciones públicas a asumir su responsabilidad y conceder ayudas directas. En concreto, Hostelería Gipuzkoa reclama 232 millones de euros, que suponen el 50% de las pérdidas generadas durante los meses de pandemia.

### DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN 182.391 habitantes



### ARRASATE / MONDRAGON 22.082 habitantes



# Nola dago ostatuaren sektorea?

**GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEKO OSTATU-AZPI-SEKTOREKO BAZKIDEEI INKESTA** egin zitzaizen pasa den martxoaren 9tik 14ra bitartean, eta hauetatik guztira 65ek erantzun zuten.

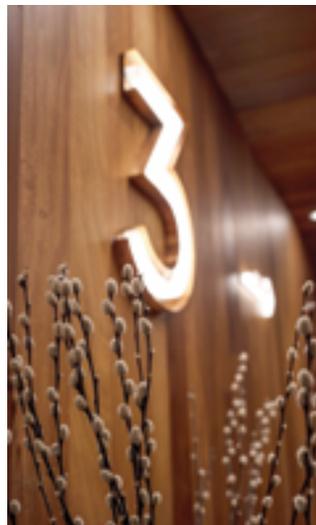
Inkestaren datuen arabera, gure lurraldeko ostatuaren %67,69k dagoeneko ireki ditu ateak. Gaur egun itxita dauden ostatu gehienek lehen alarma-egoeraren ondoren zabaldu zituzten ateak, baina %27,78k urria baino lehen itxi zuten, %33,33k urrian, %22,2k azaroan eta gainerako %1,11k 2021eko urtarrilean. Horrez gain, oraindik itxita dauden ostatuaren artean, %88,88k udara aurretik berriro ere martxan jartzeko aurreikuspena du.

## 2021 udako aurreikuspena

Inkestatutakoen erdiek baino gehiagok (%55,36) dagoeneko badituzte udako erreserbak, nahiz eta gaur egun erreserba-bolumen horrek ez duen ostatuaren okupazio osoaren %20 gainditzen kasu gehienetan (%67,74). Erreserba gutxi izan arren, inkestatutako ostatu askok (%47,17) denboraldi amaieran %50 eta %75 arteko okupazioak aurreikusten dituzte; %30,19k, berriz, %25 eta %50 bitarteko erreserbak. Egun, uda honetarako erreserba gehienak, segida honetan, Kataluniatik, Madrildik, Euskaditik eta Frantziatik datoz. Nazioarteko publikoari dagokionez, Britainia Handia herrialde dinamikoena da (Frantziaren

atzetik), eta, ondoren, Alemania, Benelux eta Ameriketako Estatu Batuak daude.

Era berean, inkestatuek adierazi digutenez, Euskal Auto-



nomia Erkidegoko murrizketa orokorrak, EAeko mugikortasun-murrizketak eta mugak ixtea dira bezeroek erreserba egiteko dituzten oztopo nagusiak. Halaber, kezagarria egiten zaie erreserba egiten duen pertsona horiei, erreserba bertan behera uzteko politikak, ostatuaren segurtasun higieniko-sanitarioak eta inguruko taberna eta jatetxeen itxiera 20:00etan.

Azkenik, Gipuzkoako ostatu-entresaburuek uste dute, erritmo horretan jarraituz gero, jarduera ez dela berreskuratuko 2022 urteko udara arte (inkestatutakoen %49,06), 2023ko udara arte (inkestatutakoen %32,08) edo are geroago (gainerako %18,87).

## On egin bonuak

**EUSKO JAURLARITZAK ON EGIN BONU PROGRAMA JARRI DU ABIAN.** Egitasmoaren bidez 30.000 bonu kaleratuko dira, 100 euro gastatuz gero Euskadiko kalitatezko produktuetan, 50 euroko deskontua eskaintzen dutenak Euskadiko ostatu turistikoetan.

Arantxa Tapia buru duen Ekonomiaren Garapeneko, Jasangarritasuneko eta Ingurumeneko sailak abian jarri duen kanpainaren helburua hurbileko eta kalitatezko elikagai eta edarien eros-

keta suspertzea da eta, era berean, Euskal Autonomia Erkidegoko ostatu-sektoreari laguntzea. Kanpaina, halaber, baliagarria izango da tokiko ekoizleekin lankidetzan aritzen diren txikizkako saltokiek eta zuzeneko salmentako on line kanalek kalitatezko tokiko produktuen sustapena eta kokapena indartu ahal izateko, bai Euskadin eta bai gure lurraldetik kanpo.

### Onuradunak

Programari atxikitzeko, turismo-ostatuak (hotelak, nekazaritza-turismoak, landetxeak, apartamentuak, turismo-aterpetxeak, kanpinak eta pentsioak) Euskal Autonomia Erkidegoan egon beharko

dute, eta bertan eduki beharko dute egoitza soziala eta fiskala. Halaber, ostatu turistikoek zerga-betebeharrak eta Gizarte Segurantzarekikoak eguneratuak izan beharko dituzte.

Kanpainaren deskontua lortu nahi duen orok honako produktuak erosi beharko ditu: Arabako, Bizkaiko eta Geta-

riako jatorri-deiturako txakolina, Arabako Errioxako ardoa, Arabako Errioxako cava ardoa, Idiazabal gazta, Euskal Sagardoa, Basque Beer, Euskadiko Ekoizpen Ekologikoa eta Eusko Labeldun produktuak (behi-haragia, Ibarako piparrak, tomatea, babarrunak, hegaluzea, esnea eta eztria).

### Atxikitzeko dinamika

On Egin ekimenean parte hartu nahi duten saltoki, establezimendu eta ostatuak [oneginbonoa.eus](http://oneginbonoa.eus) webgunean izena eman ahal izango dute maiatzaren 22ra arte, eta kontsumitzaileek webgune horretan kontsultatu ahal izango dituzte, hain zuzen, kanpainen parte hartzen duten saltokiak eta ostatuak.



# *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](http://www.tour-magazine.com)

# Ranking de municipios que más han ayudado a la hostelería

Desde el comienzo de la pandemia, además de las ayudas percibidas desde otras instituciones, los ayuntamientos guipuzcoanos también han puesto en marcha líneas de ayuda de distinto calado para apoyar a los establecimientos hosteleros de sus localidades.

En estas páginas adjuntamos un ranking de los municipios guipuzcoanos de más de 8000 habitantes que mayores aportaciones económicas han realizado, sin contar las inversiones realizadas. Los datos están actualizados a 15 de marzo de 2021.

	TASAS MUNICIPALES		AYUDAS		BONOS CONSUMO
	2020	2021	Detalle	Total (sin inversión)	
<b>ANDOAIN</b>	"BASURAS Bonificación del 100% durante el cierre total  TERRAZAS Bonificación del 100% durante el cierre total"	"BASURAS Congelar la tasa  TERRAZAS - Bonificación del 50% general. - Bonificación 100% en caso de reducción de facturación más de 50%"	"1º CONVOCATORIA Cantidad fija 800€ 700€ a las personas trabajadoras autónomas de Andoain  2º CONVOCATORIA Cantidad fija de 1.000 € Alquiler 500€ Entre 3-5 trabajadores: 500 € Más de 6 trabajadores: 1000 €  500 € a las personas trabajadoras autónomas de Andoain  INVERSIONES: 100% del gasto justificado. Máximo 1000€"	4500€	"HAN ETA HEMEN (JUNIO) -Total bonos: 1000 -Descuento del 50% -Bonos de 50€, pagas 25€ y te regalan 25€  HAN ETA HEMEN (OCTUBRE) -Total bonos: 1000 -Descuento del 50% -Bonos de 50€, pagas 25€ y te regalan 25€"
<b>OÑATI</b>	"BASURAS Exención de pago mientras han permanecido cerrados.  TERRAZAS Exención de pago mientras han permanecido cerrados"		"1º CONVOCATORIA: Cuantía fija de 300 €/mes durante cierre total. Por número de trabajadores: Un trabajador: 60€/persona y mes 2-3 trabajadores: 45€/persona y mes 4-5 trabajadores: 40€/persona y mes 6-9 trabajadores: 35€/persona y mes Máx. 2000€  2ª CONVOCATORIA: Hasta 2 trabajadores: 1.600€ 3-5 trabajadores: 2000€ Más de 5 trabajadores: 2400€  INVERSIONES: Hasta 60% inversión para establecimientos de hasta 10 trabajadores. Max. 3000€"	4400€	"ABRIL Presupuesto de 20.000€ Bonificación del %20 de la compra previa vía bono. Max. compras de 200€ para clientes.  OCTUBRE Presupuesto 110.000€ Bonificación del %20 de la compra previa vía bono. Max. compras de 200€ para clientes. "
<b>ERRETERIA</b>	"BASURAS: - Devolución del 25% de la tasa. - Utilizando 5º contenedor 27% adicional  TERRAZAS Devolución de la parte proporcional correspondiente al 1º Estado de Alarma"		"1º CONVOCATORIA: Cantidad fija de 1200€ Alquiler hasta 300€ Amortización e intereses de préstamo: hasta 250€  2º CONVOCATORIA: Cantidad fija de 1500€ Alquiler hasta 300€ Amortización e intereses de préstamo: hasta 250€  INVERSIONES: 75% del gasto justificado. Según gasto justificado por tramos de ayudas: 1000€; 2000€; 3000€ o 5000€"	3800€	"BIZI ERRETERIA (julio) - Presupuesto: 460.300€ - Bonos de 30€. Pagas 20€ y te regalan 10€. Cada cupón es de 10€  BIZI ERRETERIA (diciembre) - Presupuesto: 461.620€ - Bonos de 30€. Pagas 20€ y te regalan 10€. Cada cupón es de 5€"

	TASAS MUNICIPALES		AYUDAS		BONOS CONSUMO
	2020	2021	Detalle	Total (sin inversión)	
<b>ZUMARRAGA</b>	"TERRAZAS Bonificación del 100% todo el año"	"TERRAZAS Bonificación del 100% todo el año"	"1º CONVOCATORIA: Reducción del 75% de la actividad: 1000€/mes (dos meses) Reducción del 50-75% de la actividad: 500€/mes (dos meses)  2º CONVOCATORIA Establecimientos con terraza: Cuantía fija de 1000€ Establecimientos sin terraza: Cuantía fija de 1500€"	3500€	"ZuEKIN-AZOKA (DICIEMBRE) -Total bonos: 580 -Bonos de 20€, pagas 10€ y te regalan 10€"
<b>OIARTZUN</b>	"BASURAS Exención de pago mientras han permanecido cerrados  TERRAZAS Exención de pago mientras han permanecido cerrados"		"1º CONVOCATORIA: Cuantía fija: 1.000€ Entre 1 - 3 trabajadores: 200 € Entre 4 - 6 trabajadores: 300 € Entre 7 - 10 trabajadores: 400 € Alquiler o hipoteca: - Menos de 600 € al mes: 100 € - De 601 € a 1000 € al mes: 200 € - Más de 1001 € al mes: 300 € -Gastos ocasionados por medidas de higiene y seguridad: hasta 300 € Max. 2000€  2º CONVOCATORIA -Cuota fija: 800 € Entre 1 3 trabajadores: 100 € Entre 4 - 6 trabajadores: 150 € Entre 7 - 10 trabajadores: 200 € Alquileres o hipoteca: - Menos de 600 € al mes: 150 € - De 601 € a 1000 € al mes: 250 € - Más de 1001 € al mes: 350 € Max. 1350€"	3350€	"OIARTZUNEN BIZI, OIARTZUNEN EROSI (MAYO) - Bonos: 40€, pagas 30€ y te regalan 10€ -Cada bono estará compuesto por 4 bonos de 10 €"
<b>BEASAIN</b>	"BASURAS Exención del pago del segundo semestre  TERRAZAS Exención del pago del segundo semestre"	"TERRAZAS Bonificación del 50% durante todo el año"	"1ª CONVOCATORIA Entre 1 y 3 trabajadores: 1000 €/mes de cierre Entre 4 y 6 trabajadores 1200 €/mes de cierre Más de 7 trabajadores 1400 €/mes de cierre Max. 3000€  INVERSIÓN Hasta el 50% del gasto justificado. Max. 1000 €"	3000€	"EROSI BEASAINEN (MAYO) - 7.500 bonos -Bonos de 50€, pagas 30€ y te regalan 20€  EROSI BEASAINEN (SEPTIEMBRE) -7500 bonos -Bonos de 50€, pagas 30€ y te regalan 20€"
<b>PASAIA</b>	"TERRAZAS Bonificación del 100% desde mayo"		"1º CONVOCATORIA: -Cantidad fija: 800€ Gastos fijos Entre 1 y 5 trabajadores: 100€ Entre 6 y 9 trabajadores: 200 €  2ª CONVOCATORIA -Cuantía fija de 1500 euros 80 € para establecimientos de hasta 70 m2 100 € para los establecimientos mayores de 70 m2 Más de 3 trabajadores 150 € Alquiler 250 euros.  INVERSIONES: Mínimo 500€ - Máximo - 5000€"	3000€	

	TASAS MUNICIPALES		AYUDAS		BONOS CONSUMO
	2020	2021	Detalle	Total (sin inversión)	
<b>ARRASATE</b>	<p>"AGUA Se cobra solo consumo</p> <p>BASURAS No se cobrará la tasa de, noviembre y diciembre.</p> <p>TERRAZAS Bonificación 50%"</p>	<p>"AGUA Se cobra solo consumo</p> <p>TERRAZAS Bonificación 50% "</p>	<p>"1º CONVOCATORIA (Dic.): - Entre 0-3 trabajadores: 1000 €/mes cerrado (dos meses) - Entre 4-6 trabajadores: 1200 €/mes cerrado (dos meses) - Más de 7 trabajadores: 1400 €/mes cerrado (dos meses)</p> <p>INVERSIONES: - Compras o inversiones para mobiliario de terrazas. Máximo 25% de la inversión. Hasta 2000€"</p>	2800€	<p>"TXIKIAK EGITEN GAITU HAUNDI (MAYO) -Total bonos: 15.000 - Bonos de 30€, pagas 10€ y te regalan 20€ -Cada bono está compuesto por tres fracciones: 5 €, 10 € o 15 €.</p> <p>TXIKIAK EGITEN GAITU HAUNDI (SEPTIEMBRE) -Total bonos: 7500 - Bonos de 30€, pagas 10€ y te regalan 20€ -Cada bono está compuesto por tres fracciones: 5€, 10 € o 15€"</p>
<b>BERGARA</b>	<p>"BASURAS Exención del pago durante cierre (dos meses)</p> <p>TERRAZAS Bonificación del 100%"</p>	<p>"TERRAZAS Bonificación del 100% hasta mayo (Después a revisar)"</p>	<p>"1º CONVOCATORIA: Cierre total: 800 € Reducción de facturación de más de 50%: 400 €</p> <p>2º CONVOCATORIA: Cierre total: 800 € Reducción de facturación de más de 50%: 400 €</p> <p>3º CONVOCATORIA: Dos o menos personas empleadas (personas autónomas y asalariadas): 500 euros Suplemento de 150 euros por cada persona trabajadora adicional. Alquiler o hipoteca del local: 200 euros. Máximo 1200 euros.</p> <p>INVERSIONES: 50% del gasto justificado. Máximo 500€"</p>	2800€	<p>"KUTTUNA (MAYO) -Presupuesto: 20.000 - Bonos de 50€. Pagas 40€ y te regalan el 10€ -El límite máximo del bono en cada compra será de 200 €</p> <p>KUTTUNA (OCTUBRE) -Presupuesto: 120.000 euros -Descuento del 20% -Importe máximo del bono: 200"</p>
<b>HERNANI</b>	<p>"BASURAS -Cierre total: Exención del pago del 2º trimestre -Bajada facturación: Bonificación 50% del 2º trimestre</p> <p>AGUA Exención del pago del 1º cuatrimestre</p> <p>TERRAZAS Durante limitación de aforo, exención del pago"</p>	<p>Hay alguna decisión tomada sobre bonificaciones, pero todavía no se ha hecho pública</p>	<p>"1º CONVOCATORIA: A justificar con facturas de gastos fijos. Cantidad fija por cierre total 600€ Cantidad fija por cierre parcial 300€ Alquiler, hipoteca, IBI: 400€ Préstamos inferiores de 5000: 400€</p> <p>2º CONVOCATORIA: A justificar con facturas de gastos fijos. Cantidad fija de 800€ Complemento máximo 400€"</p>	2600€	<p>"EUTSI HERNANI (MAYO) -Total bonos 6.000 -Bonos de 50€, pagas 35€ y te regalan 15€</p> <p>EUTSI HERNANI (SEPTIEMBRE) -Tola bonos; 10.000 bono -Bonos de 50€, pagas 35 y te regalan 15€</p> <p>EUTSI HERNANI (DICIEMBRE) Presupuesto: 45000€ Total bonos 3000 -Bonos de 50€, pagas 35 y te regalan 15€"</p>

	TASAS MUNICIPALES		AYUDAS		BONOS CONSUMO
	2020	2021	Detalle	Total (sin inversión)	
<b>ZARAUTZ</b>	"TERRAZAS Bonificación del 100% noviembre y diciembre"	"TERRAZAS Bonificación del 100% hasta marzo"	"2 CONVOCATORIAS Superficie de local: Máximo 1800€ por establecimiento. Trabajador a jornada completa. Máximo 800€"	2600€	"EROSIZARAUTZEN (JUNIO) -Presupuesto: 90.000€ -Total bonos: 9000 -Bonos de: 30€, pagas 20€ y te regalan 10€ - Solo se puede utilizar un bono por compra.  EROSIZARAUTZEN (SEPTIEMBRE): - Presupuesto de 90.000€ -Total bonos: 9000 -Bonos de 30€. pagasa 20€ y te regalan 10€ -Se puede utilizar más de un bono por compra."
<b>AZPEITIA</b>	-	"BASURAS Exención del pago durante todo el año  TERRAZAS Exención del pago durante todo el año "	"1º CONVOCATORIA: Cuantía: 1000€ por cierre decretado por estado de alarma  2º CONVOCATORIA: Conceptos subvencionables: Reducción de facturación, alquiler, líneas de crédito. Cuantía: - Cantidad fija de 600€. - Alquiler: 50% de alquiler mensual. Max. 400€ - Intereses y gastos de amortización de los préstamos: 50% Max. 400 €.  INVERSIONES: Gasto máximo subvencionable: 2000€"	2400€	"AZPEITIA ZAINDU (Mayo) Total bonos: 1.500 - Bonos de 50€. Pagas 35€ y te regalan 15€.Cada cupón consta de vales de 10€.  AZPEITIA ZAINDU (Noviembre) Total bonos: 2000 - Bonos de 50€. Pagas 35€ y te regalan 15€.Cada cupón consta de vales de 10€. "
<b>IRUN</b>	"BASURAS Y AGUA Bonificación del 100% (durante dos meses del 2º semestre)  TERRAZAS Bonificación 95%"	"TERRAZAS Bonificación 95%"	"1º CONVOCATORIA: Cantía fija por cierre total 800 € Reducción de ingresos entre 50% y 75%: Cuantía fija de 500 € Si la titular es mujer: 200 € Alquiler: 200€ Entre 1 y 5 trabajadores: 100€ Entre 6 y 9 trabajaadores: 200€  2º CONVOCATORIA A justificar con facturas de gastos fijos. Hasta 1000€  INVERSIONES: 2000€ por solicitud. En caso de más de un establecimiento, 1000€ adicionales"	2400€	"IRUN AURRERA (JUNIO) Presupuesto: 150.000€ Bonos de 20€. Pagas 10€ y te regalan 10€. Total bonos: 15.000  IRUN AURRERA (NOVIEMBRE) Presupuesto: 150.000€ Bonos de 20€. Pagas 10€ y te regalan 10€. Total bonos: 15.000"
<b>EIBAR</b>	"BASURAS Exención del 1 trimestre  TERRAZAS Bonificación del 50% durante todo el año"	"TERRAZAS Bonificación 100% durante todo el año"	"1º CONVOCATORIA - Cantidad fija: 900€ - Alquiler: 300€ - Entre 1 y 3 trabajadores: 100€ - Entre 4 y 6 trabajadores: 200€ - Más de 6 trabajadores: 300€  2º CONVOCATORIA Cantidad fija de 500€. - Alquiler 200€ Más de 3 trabajadores 150€  INVERSIONES - 50% del gasto justificado. 2000 € por local"	2350	"NIK EIBARREN EROSTEN DOT (JUNIO) Presupuesto:300.000€ -Descuento del 50% -Bonos de 50€, pagas 25€ y te regalan 25€"

	TASAS MUNICIPALES		AYUDAS		BONOS CONSUMO
	2020	2021	Detalle	Total (sin inversión)	
<b>ZUMAIA</b>	"TERRAZAS Devolución parte proporcional días cerrados"	"TOLDOS Bonificación del 100% todo el año"	"1ª CONVOCATORIA 100% de los gastos fijos justificados. Máximo 2000€  INVERSIONES 100% de los gastos fijos justificados. Máximo 2000€"	2000€	"ERROTAHERRIA(MAYO) -Presupuesto:150.000€ -Bonos de 50€, pagas 40 y te regalan 10€  ERROTAHERRIA (DICIEMBRE) - Presupuesto: 34.000€ - Descuentos de 5 euros por la compra o consumo de 15 euros"
<b>LASARTE</b>	"TERRAZAS Bonificación del 100%"	"BASURAS Se congelan las tasas  TERRAZAS Bonificación del 100% (Transitoriamente)"	"1º CONVOCATORIA Cuantía fija por pérdidas del 75%: 750€ Cuantía fija por pérdidas del 50-75%: 500€ Alquiler o hipoteca: 200€ Entre 1 y 5 trabajadores : 100 € Entre 6 y 15 trabajadores: 200€ 50 % de la s trabajadoras son mujeres 150 €  INVERSIONES 100% del gasto subvencionable.Hasta 1500€ por establecimiento"	1300€	"LASARTE-ORIA BIZI (JULIO) -Presupuesto : 125.000€ -Total bonos: 6.000 -Bonos de 10€, pagas 5€ y te regalan 5€ "
<b>DONOSTIA</b>	"BASURAS Reducción en el segundo trimestre. Pago como si el local estuviese cerrado. Aprox. 11€  TERRAZAS Primer semestre: Bonificación del 66% desde. marzo hasta junio  Segundo semestre: - Hasta 10 mesas: Bonificación 90% - Más de 10 mesas: Bonificación del 33% "	-	"AYUDAS PREK - Cuantías: a) 916,79€ en general b) 1100,11€ mujer en el accionariado/establecimiento zona este c) 1283,46€ mujer en el accionariado y establecimiento en zona este (Solo para empresas de menos de 10 trabajadores)  INVERSIONES Máximo 80% de la inversión. - 3000€ Digitalización - 1000€ Obras"	1283,46€	"BONOS PREK Total bonos: 29.000 - Bonos de 20€. Pagas 14€ y te regalan 6€.  DONOSTIA PIKOTEA - Presupuesto: 20.000 - Bonos de 10€. Pagas 7€ y te regalan 3€. - Total bonos: 6600"
<b>ELGOIBAR</b>	"BASURAS Bonificación 50% durante todo el año  IBI Bonificación 50% durante todo el año  TERRAZAS Bonificación 50% durante todo el año"	"BASURAS Bonificación 50% durante todo el año  TERRAZAS Bonificación 50% durante todo el año"	"1ª CONVOCATORIA (Se publicará próximamente) 1200€"	1200	"ONEGIN (JUNIO) -3000 bonos - Bonos de 8€, pagas 4€ y te regalan 4€  ONEGIN (OCTUBRE) -3250 bonos - Bonos de 8€, pagas 4€ y te regalan 4€ -Máximo 10 bonos por persona"

	TASAS MUNICIPALES		AYUDAS		BONOS CONSUMO
	2020	2021	Detalle	Total (sin inversión)	
<b>HONDARRIBIA</b>	"BASURAS Bonificación del 100% (durante dos meses del 2º semestre)  TERRAZAS Bonificación 100% durante todo el año"	"TERRAZAS Bonificación 100% durante todo el año"	"1º CONVOCATORIA: A justificar con facturas de gastos fijos - Cierre total de establecimiento: 1000 € - Reducción de facturación de más de 50%: 500 €  INVERSIONES: 100% del gasto justificado. Cuantía hasta 2000€"	1000€	"BONOS HONDARRIBIA (Junio): - Presupuesto: 150.000€ - Bonos de 30€. Pagas 20€ y te regalan 10€"
<b>ORDIZIA</b>	"BASURAS Y TERRAZAS Bonificación 75%"		"1ª CONVOCATORIA - Presupuesto: 185.000€ - Ayuda directa hasta 1000€  INVERSIONES: Hasta 171€ por solicitud"	1000€	"ORDIZIA BIZI HERRIA (MAYO) - Presupuesto: 93.000€ - Bonos de 20€ - Cada bono estaba dividido en cuatro parte - 5€ de descuento en compras superiores a 15€  ORDIZIA BIZI HERRIA (OCTUBRE) - Presupuesto: 4650€ - Cada bono estaba dividido en cuatro parte - Bonos de 20€ - Descuento del 5% en compras superiores a 15€"
<b>AZKOITIA</b>	"BASURAS Pagarán como local cerrado en 2º trimestre  TERRAZAS Solo se paga durante su uso"		"1º CONVOCATORIA Cierre total: 900€ Cierre parcial: 450€  INVERSIONES: 70 % de los costes elegibles. Mínimo 1.000€ - Máximo 3.000 €.  2º CONVOCATORIA (Todavía sin publicar) Presupuesto 85.000€"	900€	"BIZI HERRIXE (MAYO) - 1000 bonos - Bonos de 60€, pagas 40€ y te regalan 20€  BIZI HERRIXE (DICIEMBRE) - 1000 bonos - Bonos de 60€, pagas 40€ y te regalan 20€"
<b>TOLOSA</b>	"TERRAZAS Bonificación del 50% en todo el año"	"BASURAS Bonificación del 100%  TERRAZAS Bonificación del 100%"	"1ª CONVOCATORIA - Por cierre total: 650€ - Por reducción de facturación de más de 50%: 350 €  INVERSIONES Hasta el 70 % del gasto justificado. Máximo 3000 €"	650€	"SUSPERTUTOLOSA (JUNIO) - Presupuesto: 80.000€ - Bonos de 15, 30 y 45€, pagas 10, 20, 30€ y te regalan 5, 10 y 15 €  SUSPERTUTOLOSA (SEPTIEMBRE) - Presupuesto: 30.000€ - Bonos de 45€, pagas 30€ y te regalan 15€ - Máximo dos bonos por persona"

# Un paro que muestra la unidad de un sector muy castigado

Tanto Hostelería de España como las asociaciones que forman la fuerza del Norte celebraron el 16 de marzo diferentes actividades para reclamar ayudas para el sector.

**EL PASADO 16 DE MARZO, HOSTELERÍA DE ESPAÑA Y UNA REPRESENTACIÓN DE TODAS LAS ASOCIACIONES TERRITORIALES** realizaron un acto simbólico delante del Tribunal Supremo para hacer balance tras un año de la declaración del primer estado de alarma por la pandemia de la COVID-19. Durante el mismo quisieron denunciar los doce meses que llevan encontrándose con el "muro" de las administraciones, y representaron dicho muro con las reclamaciones patrimoniales acumuladas hasta el momento.

En el acto se pusieron sobre la mesa las demandas que continúan siendo prioritarias para la supervivencia del sector en este momento tan complicado, y se denunció también la criminalización que viene sufriendo al ser acusado de ser el foco de los contagios. Diferentes informes del Ministerio de Sanidad demuestran que el cierre de la hostelería ha abocado en estos meses a



Acto simbólico en Madrid frente al Tribunal Supremo para denunciar la situación del sector.



Las y los trabajadores de Hostelería Gipuzkoa también se sumaron al paro.

que se produzcan encuentros donde se producen la mayor parte de los contagios. Además, los propios datos del Ministerio demuestran que no hay un patrón en la relación entre las medidas restrictivas en la hostelería y la evolución de los datos sanitarios. De hecho, la evolución de los contagios en las distintas CCAA es muy similar con independencia del cierre o apertura de la hostelería.

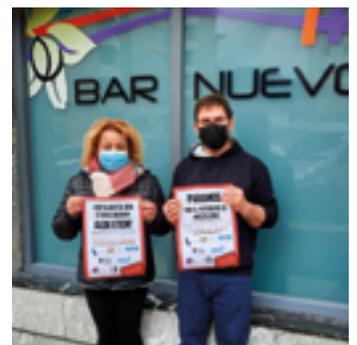
### Sector prioritario y esencial

Otras demandas llevadas a cabo fueron la necesidad de consideración a los hosteleros de sector prioritario y esencial en la vacunación por su exposición permanente y su alto nivel de riesgo de contagio. También se defendieron otras propuestas como las mejoras en la movilidad para incentivar el turismo, la ampliación de los ERTE durante todo 2021 y la eliminación de la cláusula de compromiso de mantenimiento del empleo, así como la conservación de

las correspondientes ayudas a los autónomos.

A nivel fiscal, el sector solicitó al Gobierno el compromiso de bajar impuestos al consumo, como es el descenso del IVA al 5%, y no subir impuestos directos o indirectos que lastren la capacidad de reactivación y la competitividad internacional de nuestra industria. Del mismo modo, se reclamó la elaboración de un Plan de reactivación de la demanda.

Los datos del Ministerio demuestran que no hay un patrón en la relación entre las medidas restrictivas en la hostelería y la evolución de los datos sanitarios



## Lan-etenaldia Gipuzkoan

Espainiako ostalaritza-konfederazioaren aldarrikapenekin bat egiteko asmoz, iparraldeko indarra osatzen dugun elkarteok, besteak beste Euskadikoak, establezimendu guztiei deialdia egin genien 10 minutuko lanuztea egiteko egun berean, martxoaren 16an, 12:00etan.

Horretarako, ostalariak animatu genituen beren esta-

blezimenduetan gure kartela jartzera eta lanuztearekin bat egitera, beren lokalen ateetara irtenda, pertsianak jaitsita edo tarte horretan zerbitzatzeari utzita. Asko izan ziren keinu txiki horrekin bat egitea erabaki zuten ostalariak, oso garrantzitsua baitzen gure sektoreak erreklamazioak egiteko orduan duen batasuna eta indarra administrazioei erakustea.

# Cambios previstos en el sector eléctrico estatal



**SE PREVEN CAMBIOS EN LA NUEVA ESTRUCTURA DE PEAJES Y TARIFAS EN EL SECTOR DE LA ENERGÍA.** Entre ellos, se unifican los contratos de menos de 15kW en un solo contrato y pasan a denominarse 2.0TD. Asimismo, los contratos de más de 15kW (antes 3.0A) pasan a denominarse 3.0TD. Estos cambios traerán una

nueva distribución horaria y nuevos peajes de potencia y energía de las nuevas tarifas. Estas tarifas no entrarán en vigor hasta que no se aprueben en el Boletín Oficial del Estado de manera definitiva. Esta publicación está prevista para junio de 2021, aunque no se descartan nuevos aplazamientos; que dificultará aun más si cabe su lectura e interpretación.

Os recordamos, en este sentido, que ante cualquier duda que tengáis al respecto, podéis contactar con asesores energéticos que colaboran con la asociación.



**OIARTEK:** Imanol Oiartzun  
Teléfono:  
943 54 40 38 / 608 01 65 41  
Email: [imanol@oiartek.com](mailto:imanol@oiartek.com)

**ENERTY:** Juan María Gomez  
Teléfono:  
943 442 038 / 666 860 052  
Email: [gestion@enerty.es](mailto:gestion@enerty.es)

TENSIÓN	POTENCIA	ACTUALMENTE			NUEVA METODOLOGÍA		
		Tarifa de acceso	Periodos potencia	Periodos energía	Peaje	Periodos potencia	Periodos energía
V < 1kV	P ≤ 10 kW	2.0A	1	1	2.0TD	2	3
V < 1kV	P ≤ 10 kW	2.0DHA	1	2			
V < 1kV	P ≤ 10 kW	2.0DHS	1	3			
V < 1kV	10 kW < P ≤ 15 kW	2.1A	1	1			
V < 1kV	10 kW < P ≤ 15 kW	2.1DHA	1	2			
V < 1kV	10 kW < P ≤ 15 kW	2.1DHS	1	3			
V < 1kV	P > 15 kW	3.0A	3	3			
1kV ≤ V < 30 kV	P > 450 kW	6.1	6	6	3.0TD	6	6
1kV ≤ V < 36 kV	P ≤ 450 kW	3.1A	3	3	6.1TD (1 kV ≤ V < 30 kV)	6	6
30 kV ≤ V < 72,5 kV	-	6.2	6	6	6.2TD (30 kV ≤ V < 72,5 kV)	6	6
72,5 kV ≤ V < 145 kV	-	6.3	6	6	6.3TD	6	6
V ≥ 145 kV	-	6.4	6	6	6.4TD	6	6

on egin



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

# EL DIARIO VASCO

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

LA REAL SOCIEDAD APUESTA POR LA CANTERA

Uno de cada dos guipuzcoanos, *en las*



# 'Lanbide ocupados': %100ean diruz lagundutako ikastaroak

**LANBIDEREN 2021-2022 PRESTAKUNTZA-ESKAITZAREN DEIALDIA PREST DAGO** jada landunentzat. Deialdiak eskaintza zabala du, eta langileak birziklutzeria eta profesionalen aurrerapenean laguntzera bideratua dago. Ikastaroak doakoak dira erabat, eta Lanbidek %100eko dirulaguntza ematen du.

Prestakuntza-eskaintza hau Euskal Autonomia Erkidegoan lan egiten duten langileei zuzentzen zaie lehenatasunez, eta prestakuntza-ekintzak barne hartzen ditu, bai gaitasunak eta kualifikazioak hobetzeko, bai langileak maila indibiduallean birkualifikatzeko.

Datozen hilabeteetan honako eskaintza izango dugu: ingeles ikastaroak, ostalaritzako eta jatetxeko establezimenduetan alergenoko identifikatzeko eta elikagaiak manipulatzeko saioak, miniaturazko sukaldaritza errezeta eta teknika ikastaroa, eta koktelgintza nahiz sukaldaritza osasuntsuko ikastaroak.

Saio horietan parte hartu nahi izanez gero, edo informazio gehiago nahi baduzu, bidali iezagugu mezua [cursoformacion@hosteleriagipuzkoa.com](mailto:cursoformacion@hosteleriagipuzkoa.com) email helbidera edo deitu ezazu 943 43 12 53 telefono zenbakira (Anaren-gatik galdetu).

**%100 DIRUZ LAGUNDUTAKO IKASTAROAK**

IZEN-EMATEAK: [cursoformacion@hosteleriagipuzkoa.com](mailto:cursoformacion@hosteleriagipuzkoa.com) edo 943 43 12 53 telefonon.

**Lanbide**  
Euskal Enplegu Zerbitzua  
Servicio Vasco de Empleo

*Euskarri, enplegua, hori guztia*

EUROKO INPLAKARITZA  
GOBIERNO VASCO

EUROPEAN UNION  
REGLAMENTO DE AYUDA  
TECNOLOGIALES

**GIPUZKOA**  
HOSTELERIA OSTALARITZA



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://cajaruraldenavarra.com)\*.

\* [http://www.cajaruraldenavarra.com/cms/estatico/nvia/navarra/ruralvia/es/negocios/Programa\\_promueve/Galeria\\_Paginas\\_libres/Negocios/Negocios\\_Cuenta\\_promueve.html](http://www.cajaruraldenavarra.com/cms/estatico/nvia/navarra/ruralvia/es/negocios/Programa_promueve/Galeria_Paginas_libres/Negocios/Negocios_Cuenta_promueve.html)

#### • Crédito PROMUEVE Negocios

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

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

#### • TPV bonificado

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

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

# NO ES PARA TI

La Prohibida, una nueva cider adulta hecha de manzanas verdes y rojas para quienes no tienen miedo de dejarse llevar.

LA PROHIBIDA recomienda el consumo responsable 4,5\*



# Ofertas inmobiliarias



## VENTA DE LOCAL EN HERNANI DE 184 M2

Lugar ideal para una excelente y exclusiva estancia, con comida o cena. Tiene una ubicación única, además de una excelente reputación lograda con un trabajo bien hecho en los últimos 30 años.

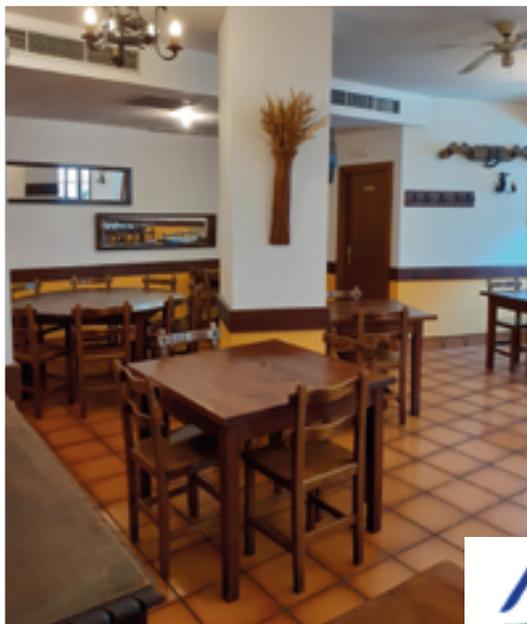
Ubicado actualmente en una calle peatonal, ofrece muchas posibilidades de cara a establecer una mejora continua. Además, la casa tiene una arquitectura propia del lugar y con estilo vasco.



## VENTA DE ASADOR EN LASARTE-ORIA

Asador familiar con más de 30 años de antigüedad, situado en zona céntrica de Lasarte-Oria. Local renovado, amplio y tranquilo, e instalaciones muy bien cuidadas. Dispone de dos amplios comedores, y cabe destacar la parrilla que hará las delicias de los comensales, que ofrece los mejores productos de primera calidad.

Fácil acceso, amplia zona de parking alrededor y a escasos metros de la parada de autobús, tren y taxi. A 10 minutos cruzando el puente, se puede disfrutar de un día en las carreras de caballos o de un lindo paseo por Zubieta.



## OPORTUNIDAD DE NEGOCIO: VENTA DE RESTAURANTE – SIDRERÍA

Local de dos plantas de 150 m2 cada una, en Errenteria. Dispone de un gran comedor y una amplia cocina totalmente equipada.

Capacidad para 150 comensales, ideal para celebrar eventos.



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



### VENTA DE NEGOCIO EN LEZO

Venta de restaurante con encanto y fama, localizado en el municipio de Lezo. El inmueble está compuesto por una parcela de 15.000 m<sup>2</sup> que rodea al edificio, con cómodo acceso desde la carretera Lezo-Gaintxurizketa.

Se encuentra en buen estado de conservación, dispone de una amplia terraza y de una gran zona de aparcamiento, incluso para autobuses.



### VENTA DE LOCAL EN MIRACONCHA

Local con más de 50 años de servicio en primera línea de playa. Desde su terraza, la vista es inigualable; acompañado de un buen aperitivo, podrás contemplar y admirar desde la Isla Santa Clara hasta el Paseo Nuevo. En Semana Grande, cita imprescindible para ver los fuegos artificiales.

A dos minutos de las playas Ondarreta y La Concha, y con transporte público a escasos metros. Clientela fija y asidua, con beneficios demostrables.



### VENTA DE LOCAL EN ZESTOA

Se vende bar-restaurante en pleno funcionamiento, situado a pie de calle comercial, totalmente equipado. Consta de dos plantas de 100 m<sup>2</sup> cada una y una amplia terraza. Destaca por su alta puntuación y buenas reseñas en los portales más importantes.



### ALQUILER DE LOCAL EN OBRA EN ZABALETABERRI CON LICENCIA DE HOSTELERÍA

Local (en obra) de 100 m<sup>2</sup> ubicado en Lasarte-Oria, zona de crecimiento en continua construcción. Está rodeado de varios edificios de viviendas, zonas verdes y un parque infantil.



## La hostelería apuesta por el medio ambiente

**COCA-COLA QUIERE CONTRIBUIR A CONSTRUIR UNA SOCIEDAD MEJOR.** Por ello, entre otras iniciativas para lograr un mundo más sostenible, impulsa Hostelería #PorElClima. Se trata de una plataforma virtual que aúna a los establecimientos que han decidido comprometerse con la sociedad, con nuestro entorno y con un futuro mejor. #PorElClima está desarrollada por Ecodes, con la colaboración estratégica y el impulso de Coca-Cola.

A través de esta campaña, se impulsa la puesta en marcha de iniciativas en hostelería que aporten en la lucha contra el cambio climático y al ahorro energético. Los establecimientos hosteleros, bares y

restaurantes son una parte fundamental de la sociedad y, por ello, su labor y sus acciones para cuidar el medio ambiente son fundamentales.

Muchos establecimientos de hostelería han ido introduciendo medidas para reducir el impacto que tiene su actividad sobre el medio ambiente. Esto parte de un doble objetivo: por un lado, actuar ante la situación de emergencia climática para conseguir un mundo mejor y más sostenible. Y por otro, una actuación más responsable tiene efectos multiplicadores desde el punto de vista económico para los negocios. Precisamente, promover y dar visibilidad a este tipo de actuaciones son objetivos clave de Hostelería #PorElClima.

HOSTELERÍA  
#POR EL CLIMA

“ **Mari Cruz Benaito Villagarcía,**  
Responsable de Avenida XXI

“Esta iniciativa nos ha ayudado a mejorar y a seguir reduciendo nuestro impacto medioambiental”

Mari Cruz Benaito Villagarcía, de Avenida XXI, nos cuenta su experiencia con esta iniciativa de ‘Coca-Cola por el clima’, y su compromiso por la reducción del impacto medioambiental de su negocio.

**¿Cómo te enteraste de la iniciativa y qué te pareció de salida?**

Me enteré de la iniciativa de ‘Coca-Cola por el clima’ a través de los responsables de la marca en Donostia, y me pareció una idea muy interesante.

**¿Por qué decidisteis sumaros?**

Nos unimos a esta iniciativa porque siempre estamos abiertos a apoyar toda campaña que sirva para aportar nuestro granito de arena al cuidado del medio ambiente, desde el consumo de productos KM0 para reducir la huella

de carbono hasta las acciones que nos permitan aplicar la regla de las 3Rs, siempre que podemos: Reducir, Reciclar y Reutilizar.

También hemos formado parte de la Campaña contra el Desperdicio Alimentario promovida por el Ayuntamiento de Donostia, y separamos y reciclamos desde hace muchísimos años todo tipo de envases, papel y cartón, comida orgánica, aceites de cocinado y hasta los posos del café.

**¿Qué os ha aportado hasta el momento?**

Nos ha servido para reconocer algunos puntos y aspectos en los cuales tanto mi empresa como mi equipo podemos mejorar para seguir reduciendo todo lo posible nuestro impacto en el medio ambiente.



# La Perla



## **CENTRO DE TALASOTERAPIA, SALUD, BELLEZA, DEPORTE Y GASTRONOMÍA.**

Un edificio emblemático de 5.500m<sup>2</sup> ubicado en la playa La Concha, con un equipo de más de 120 profesionales dedicados a tu bienestar.



### **Talassoterapia**

Descubre uno de los centros urbanos de talasoterapia más completos de Europa y disfruta las virtudes terapéuticas que aporta el agua mar.



### **Salud y Belleza**

Tratamientos personalizados con las últimas técnicas, la más avanzada aparatología y un completo equipo de profesionales.



### **Gimnasio**

Salas panorámicas con la mejor maquinaria, amplio equipo de entrenadores y acceso directo a la playa.



### **Gastronomía**

Una propuesta gastronómica que conjuga el mejor producto con unas vistas únicas sobre la bahía. Descubre nuestro restaurante y terrazas.

# Luis Irizar: maestro de maestros

Juan Aguirre Sorondo repasa las vivencias de Luis Irizar, el decano de la Nueva Cocina Vasca, en un libro que recoge anécdotas y lecciones de vida contadas en primera persona.

**JUAN AGUIRRE SORONDO HA PUBLICADO EL LIBRO 'LUIS IRIZAR. MAESTRO DE MAESTROS'**, en el que se recogen anécdotas, vivencias y lecciones, contadas en primera persona por el propio maestro. Un testimonio clave para entender la historia reciente de la cocina vasca y su ascenso hasta la primera fila de la gastronomía mundial.

El libro ha sido presentado recientemente en el restaurante Iñigo Lavado de Ficoba, en presencia de su autor, junto con Visi Irizar, hija de Luis, Pedro Subijana, Tatus Fombellida y Federico Pacha. No faltaron también alumnos y amigos de Irizar, como Inaxio Muguruza (Atalaia), Gorka Txapartegi (Alameda), Lutxo Carrión (Ibaiondo de Irun), Martín Berasategui, Elena Arzak, Hilario Arbelaitz, Pili Manterola, Ander González, Lara Martín, Álvaro Garrido y, por supuesto, Iñigo Lavado.

El libro *Luis Irizar. Maestro de maestros* incluye fotografías de Luis de las Alas y ha sido publicado por la editorial Abaloon

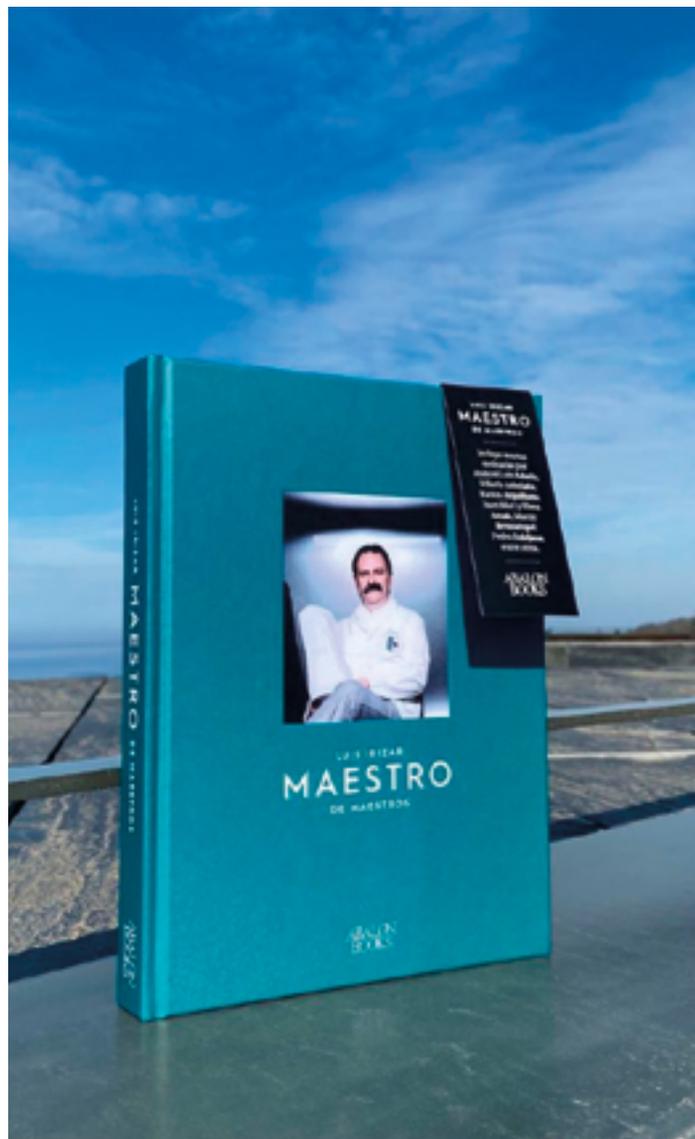
Books. Está ya disponible en las librerías, y además de permitirnos conocer un poco más la vida de un absoluto referente de la cocina vasca, incluye una selección de recetas del propio maestro, así como de otras aportadas para la ocasión por afamados cocineros.

## Potenciador de talento

Irizar ha sido, sin duda, un profesor muy querido y respetado, ya que por su escuela han pasado centenares de alumnas y alumnos que han logrado desarrollar una brillante trayectoria profesional. Y siempre recuerdan a su mentor con admiración, respeto y afecto.

Uno de ellos es Karlos Arguiñano, quien en el prólogo del libro asegura que "en la escuela nos enseñó mucho, el respeto por el producto, el respeto por el cliente y el respeto por el buen hacer. Y cosas muy sencillas, importantes y tan básicas a la vez como que 'sin esfuerzo no es posible avanzar', que 'el cariño es lo que hace posible que todo fluya', que 'la honradez no es una palabra que queda muy bien en el papel, sino que es una cualidad que se construye día a día'. Nos abrió los ojos, nos ayudó a madurar".

Para escribir esta obra, Juan Aguirre Sorondo invirtió muchas horas durante el verano de 2018 en conversar con el maestro, recorriendo su vida, y también ha recurrido al archivo que el propio Irizar ha ido creando a lo largo de su vida, en el que conserva un

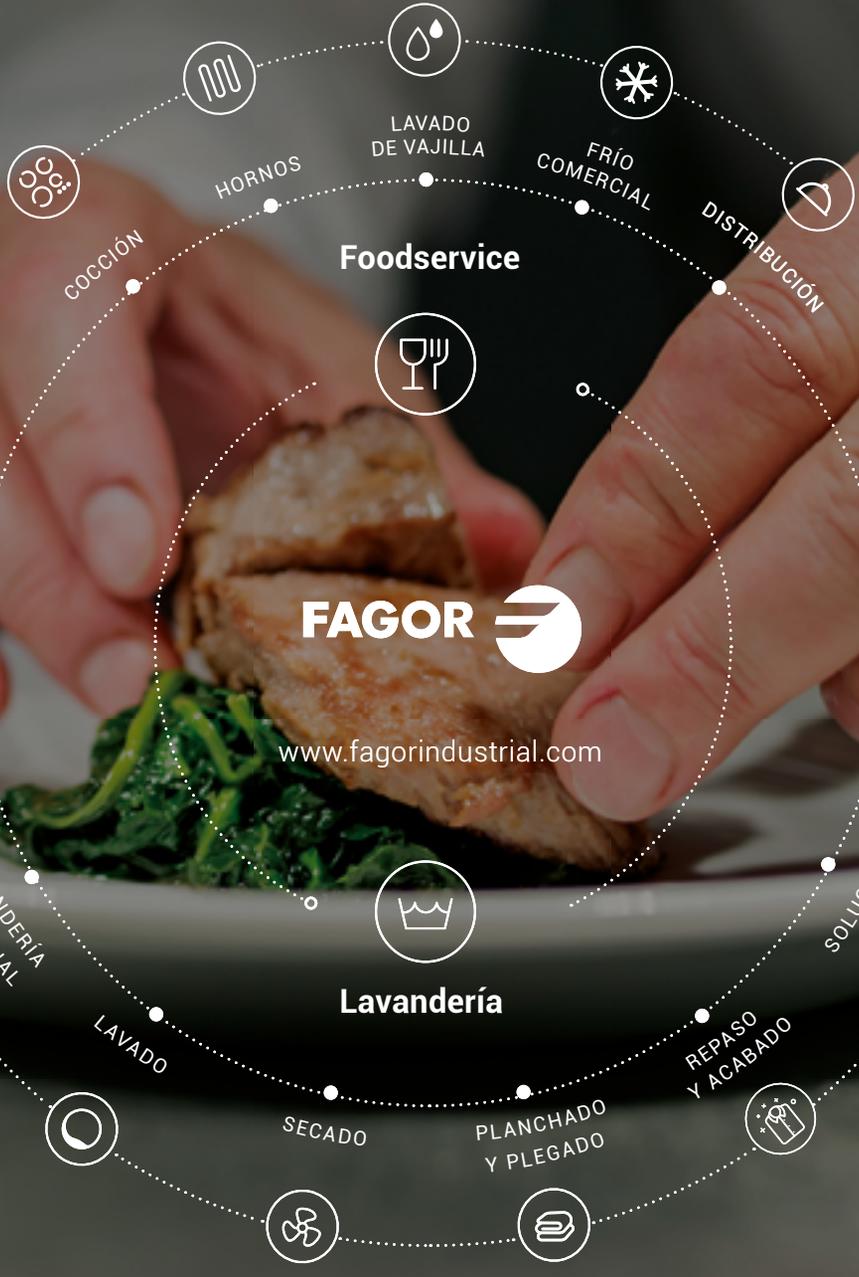
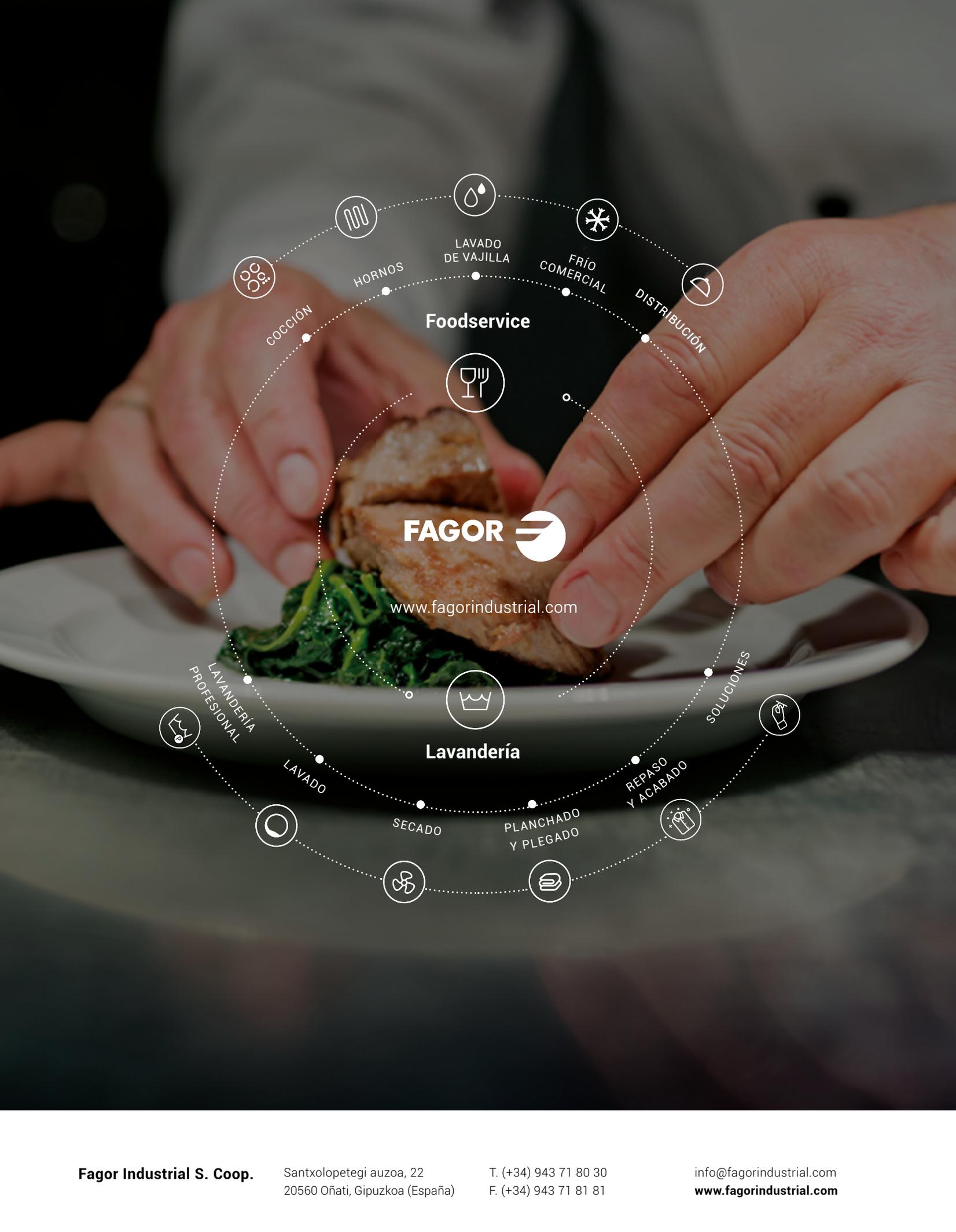


gran número de documentos y libros de gastronomía.

## Gran chef y docente

Luis Irizar nació en La Habana, pero de padres igeldotarras. Llegó a Donostia cuando contaba con tan solo tres años de edad y sus comienzos en el mundo de la cocina tuvieron lugar en el Hotel María Cristina de Donostia, en plena posguerra, que le sirvió de

trampolín para enriquecer sus conocimientos en cocinas de Francia, Reino Unido y Suiza. El momento clave que le consagraría internacionalmente fue su puesto como jefe de cocina del Hotel Hilton de Londres. Desde entonces, ha mantenido siempre una intensa vocación docente, y ya en 1966 fundó en Zarautz la primera escuela oficial del norte de España.



# 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.



> ONDARRETA, Bar Rte	ANDOAIN	> MENDI ARGIA, Hotel Boutique	DONOSTIA
> ASADOR BITTORI, Rte	ARRASATE	> OCHO, Bar Rte	DONOSTIA
> ESTRELLA, Bar	ARRASATE	> PIKA TABERNA, Bar	DONOSTIA
> HOBA, Bar	ARRASATE	> URTXORI, Bar	DONOSTIA
> IZKIÑA TABERNA, Bar	ARRASATE	> GUTIZI, Catering	ERRETERIA
> TXITXINPE, Bar Rte	ARRASATE	> NUEVE, Bar Rte	ERRETERIA
> GAROA, Bar	AZPEITIA	> ITXAS GAIN, Hotel	GETARIA
> AGUIRREBEÑA JATETXEA, Bar Rte	BERGARA	> AMALUR, Restaurante	HONDARRIBIA
> TXAMONIX, Bar	BERGARA	> UXOA, Bar	HONDARRIBIA
> XALDU TABERNA, Bar	BILLABONA	> BASQUE CORNER, Bar	IRUN
> ARALAR, Bar	DONOSTIA	> CAFE ROMA, Bar	IRUN
> BAREBARE	DONOSTIA	> ESKINA MOSKU, Bar Rte	IRUN
> CASA SENRA, Bar Rte	DONOSTIA	> FERTON'S, Bar Rte	IRUN
> DUIT, Bar	DONOSTIA	> MANOLO, Bar	IRUN
> FELISA EUREKA ZIENTZIA MUSEOA, Cafetería	DONOSTIA	> VIRGINIA, Cafetería	IRUN
> HOTEL AKELARRE	DONOSTIA	> ALLERRU, Cafetería	LASARTE-ORIA
> IBAIA ET ARRAMAK, Pensión Turística	DONOSTIA	> ASADOR RIOJANOS, Bar Rte	LASARTE-ORIA
> ITURRIETA BERRI, Bar Rte	DONOSTIA	> GURE ETXEA BI, Bar Rte	LASARTE-ORIA
> LA TABERNA DEL PICARO, Bar	DONOSTIA	> IÑAKI TABERNA, Bar	LASARTE-ORIA
> MAISON PARIS, Cafetería	DONOSTIA	> LA LONJA, Bar Rte	PASAIA
> MARIÑELA, Jatetxea	DONOSTIA	> THE NEST, Bar	TOLOSA



## LA TABERNA DEL PÍCARO, bar-restaurante

### Dirección

Usandizaga kalea, 5 (Donostia) / Teléfono: 943 08 02 34

La Taberna del Pícaro es un lugar mágico. Sumérgete en un viaje a través de su cata de cervezas internacionales de grifo, disfruta de su increíble cochinita pibil y de sus maravillosas croquetas. Nada como la luz del atardecer desde su amplia terraza en compañía de unos buenos vinos o cervezas.

## ITXAS GAIN, hotel



El hotel Itxas Gain es un bonito establecimiento familiar situado en Getaria y dirigido por la familia Silveti-Echarri desde hace 20 años. Ofrece un total de 16 habitaciones de categoría superior con todo lo necesario para disfrutar de una estancia inolvidable. Situado encima de la playa Gaztetape, con unas vistas sin parangón, sirven el que muchos clientes denominan como el "mejor desayuno del mundo". Además, en los alrededores podrás encontrar excelentes restaurantes en los que deleitarte con nuestra tan afamada gastronomía, líder mundial.

### Dirección

Roke Deuna 1 / San Roque 1 (Getaria) / Teléfono: 943 14 10 35

## HOBA, taberna

### Helbidea

Juan Carlos Guerra Plaza, 3 (Arrasate)

Hoba tabernaren ezaugarri nabarmenetako bat atea gurutzatu ahala arnasten den jai giroa da. Adin eta estilo guztietako bezeroentzako establezimendua da, senitartekoeekin eta lagunekin une paregabeak bizi nahi dituztenentzat. Eskaintza gastronomikoari dagokionez, eguerdian etxean egindako era guztietako errazioak eskaintzen dituzte, eta gauean ateratzen dituzten hanburesak oso ospetsuak dira Arrasaten.



## BAR MANOLO



Con más de 61 años de historia, el Bar Manolo se ubica en el corazón de la ciudad bidasotarra. Con una imagen renovada, dispone de un precioso establecimiento en el que cuenta

con una terraza cubierta, perfecta para cualquier época del año. Desde sus inicios realiza una clara apuesta por la cocina tradicional, ofreciendo una amplia variedad de pintxos y platos elaborados por el cocinero irundarra Iñaki Barros.

### Dirección

Calle Mayor, 13 (Irun) / Teléfono: 943 62 11 95

## TXAMONIX, cafetería



Aquellos que busquen pasar un rato agradable y tranquilo en Bergara, tienen en la cafetería Txamonix una de sus mejores opciones. Con la clara apuesta por ofrecer un trato cercano y familiar, son especialistas en la elaboración de batidos naturales y exquisitos

café. Cuentan con una amplia carta de ginebras y tónicas de diferentes tipos y sabores, para aquellos que quieran disfrutar de un buen combinado. Los amantes de la cerveza también tienen un hueco especial en esta cafetería que dispone de una gran variedad de cervezas.

### Dirección

Bolua Kalea, 30 (Bergara) / Teléfono: 673 62 77 97

## EZKIÑA TABERNA

### Dirección

Olarte Kalea, 25 (Arrasate)  
Teléfono: 943 04 43 88

Capitaneado por Asier Antia y Gurutze Villar, y situado en pleno centro de Arrasate, Ezkiña Taberna ofrece a sus clientes una gran variedad de pintxos tanto fríos como calientes. La estrella de su barra y de su oferta gastronómica es su interminable variedad de tortillas, donde podemos encontrar un total de 23 diferentes. También disponen de diferentes vermuts artesanos, y en la actualidad han incorporado a su oferta pollos, cochinitos y corderos elaborados a baja temperatura, una opción perfecta en su servicio take away. Su horario durante la semana es de 8:30 a 00:00, salvo los martes, día en el que el establecimiento permanece cerrado, y los fines de semana permanece abierto de 11:00 horas a cierre.



## ESKINA MOSKU, bar



### Dirección

Urdanibia Plaza, 1 (Irun)  
Teléfono: 943 50 89 32

Quienes se acerquen a la plaza Urdanibia de Irun encontrarán en Eskina Mosku un bar con mucho encanto y un ambiente muy diverso y joven. Dispone de una amplia terraza, la más grande de la ciudad, en la que poder comer y cenar con un trato cercano y familiar. Su carta se caracteriza por ofrecer platos típicos de distintos lugares del mundo elaborados de forma casera. A destacar también sus licuados de frutas naturales.

## BARE BARE, bar-restaurante



### Dirección

Dirección: Portu kalea, 7 (Donostia) / Teléfono: 943 42 07 03

Tras años fuera de la hostelería, Aitor Oyarzabal vuelve para disfrutar de su oficio y de su local. El secreto de su éxito es combinar la informalidad con la seriedad. Con ambientes diferenciados, da opción a degustar excelentes carnes y pescados a la parrilla y, por supuesto, los mariscos de su vivero.

Todo un lujo y en dos ambientes bien diferenciados. En la zona de barra todo es posible en sus 12 mesas, desde un pintxo de tortilla o ración de camarones con un zurito hasta un bogavante o un besugo con una copa de albariño o de txakoli; y el comedor de ambiente náutico dispone de una carta de producto de diez.

Bare Bare cierra los jueves y el horario oficial es de 11:00 a 24:00 horas.

# 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 al final del ejercicio).	94 621 56 10
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préstamos</li> <li>- Cuenta negocios</li> <li>- TPV bonificado</li> <li>- Programa promueve</li> <li>- Etc.</li> </ul>	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
 Lurauto	10% de descuento de la adquisición de vehículos BMW y 9% en Mini.	943 26 05 00
	5% de descuento al asociado en la adquisición de equipos sobre los precios de tarifa.	943 203 112
<b>INDUGRASS</b>	15% de descuento en la limpieza de campanas de extracción de humos.	697 422 381
	20% de descuento en el tratamiento personalizado.	943 84 50 60 (Donostia) 943 03 98 42 (Aretxabaleta)
	5% de descuento.	

# tendencias

01

## DISPENSADOR DE CERVEZA AUTOMÁTICO

Beermatic Dual Tap es el nuevo dispensador de cerveza automático, sostenible y eficiente para bares, restaurantes, servicios de catering y eventos. Puede servir hasta 130 jarras de medio litro de forma ininterrumpida y a la temperatura perfecta, con solo pulsar un botón.

Su diseño compacto está pensado para adaptarse a cualquier tipo de espacio y está equipado con dos grifos alimentados por dos circuitos independientes que provienen de dos barriles distintos. Así, es capaz de servir dos jarras de medio litro en 14 segundos.



02

## EZPAINZAPITAKO DIGITAL INTERAKTIBOAK

Zazpi hazbeteko bi ukipen-pantailei, edukia modu zentralizatuan kudeatzeko software-ari, eta wi-fi konexioari esker, Pilarbox izeneko ezpainzapitakoa bezeroekin komunikatzeko kanala bihurtu da.

Kontsumitzaileek jatetxeko eskaintzak, promozioak eta informazioa ikus ditzakete, baita zerbitzariari abisatu eta zerbitzua, produktuak eta esperientzia baloratu ere. Horrez gain, ezpainzapitako digital interaktibo honek gainontzeko mahaikideekin jolasteko aukera emango digu.



03

## ENVASES TAKE AWAY CON TECNOLOGÍA NANO-MICRO

Esta línea de packaging realizada en cartón fabricado con tecnología nano-micro, combina calidad y respeto por el medio ambiente. Gracias a la nanotecnología integrada, los envases son más resistentes y proporcionan un mayor aislamiento térmico, lo que hace que la comida se mantenga caliente durante mucho más tiempo.

La nueva colección de García de Pou se compone de distintos envases para todo tipo de alimentos: hamburguesas, pizzas, fritos, perritos calientes, etc.



04

## PAGO EN EL RESTAURANTE A TRAVÉS DE UN CÓDIGO QR

Scan & Pay es el nuevo sistema de pago para la restauración, que permite a los clientes pagar desde el propio móvil y obtener un ticket digital escaneando un código QR.

Además, la pasarela de pago ofrece la posibilidad al comensal de añadir una propina y descargar una copia digital de la factura, lo que contribuirá a una mayor rapidez y seguridad en las transacciones. Este método es 100% seguro, ya que el sistema no almacena los datos ni las tarjetas de los comensales.





# HOSTELERÍA Y TURISMO

## CURSOS **ONLINE** IKASTAROAK

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



FORMACIÓN | PRESTAKUNTZA

**%20 DESKONTUA ELKARTEKIDEENTZAT**

KODEA-CÓDIGO: AEHG

20% DE DESCUENTO PARA ASOCIADOS/AS





# BASQUE WINE



## EUSKADIKO EDARIAK



JATORRIZKO IZENA  
**ARABAKO TXAKOLINA**  
**TXAKOLI DE ÁLAVA**  
DENOMINACIÓN ORIGEN



Regulador  
Bizkai-ko Txakolina.  
Denominación  
de Origen



*Getariako Txakolina*  
DENOMINACION DE ORIGEN



**euskal sagardoa**  
Sidra natural  
del País Vasco



**EUSKAL GARAGARDOA**  
**BASQUE BEER**

## BEBIDAS DE EUSKADI