



**GIPUZKOA**

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº56 OTOÑO 2021



# Basque Wine:

Apuesta por las bebidas de Euskadi.

## Gastronomika:

Kongresua presentziala izango da aurten, eta Frantzia jarriko du fokua

## Jasangarria:

Plan para la mejora de la sostenibilidad de la hostelería de Donostia

## “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.

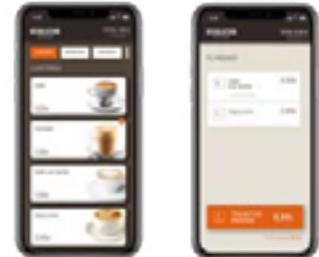
#### revoXEF

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”**

- . Céntrate 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 perdidas 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

## DESESCALADA... POCO A POCO

Parece ser que esta vez sí, la quinta será la última gran ola de la COVID-19. Un año y siete meses después de que el 14 de marzo de 2020 se decretase el estado de alarma, el pasado 7 de octubre se publicaba, en el Boletín Oficial del País Vasco, el decreto que, "de facto", ponía fin a las últimas de las grandes restricciones vividas durante la pandemia.

Empieza ahora el proceso de recuperación de la actividad social y económica en la sociedad guipuzcoana, a fin de alcanzar los niveles vividos en el ejercicio 2019, e incluso superarlos. Para que este proceso sea lo menos traumático posible, conviene recordar que la normalización de nuestras vidas no se impone por decreto, sino que será necesario el transcurso de un tiempo prudencial de "ajuste" de nuestras actitudes y comportamientos sociales a la nueva realidad postpandemia. Se hace necesario, por ello, mantener durante un plazo amplio y consensuado las políticas de apoyo a los sectores más afectados por la pandemia. Normativas municipales de terrazas, exenciones de tasas, ayudas a fondo perdido por los efectos de las restricciones habidas en ejercicio 2021, sistemas de protección al empleo, etc., deben todavía mantenerse hasta bien entrado el año 2022, si realmente queremos que el proceso de recuperación sea lo más justo y rápido posible. Desde Hostelería Gipuzkoa animamos a nuestras instituciones públicas a actuar con equidad en esta etapa de ajuste que se inicia.

## DESESKALATZEA... PIXKANAKA

Badirudi, oraingoan bai, bosgarrena izango dela COVID-19aren azken olatu handia. Joan den urriaren 7an argitaratu zen, Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian, pandemian izandako murrizketa handiei amaiera ematen zien dekretua, hain zuzen ere, 2020ko martxoaren 14an alarma-egoera ezarri eta urtebete eta zazpi hilabetera.

Orain hasten da Gipuzkoako gizartearen jardura soziala eta ekonomikoa berreskuratzeko prozesua, 2019ko ekitaldiko mailara bueltatu edota gaintzeko. Prozesu hori ahalik eta traba gutxienarekin gauzatu dadin, komeni da gogoratzea gure bizitzaren normalizazioa ez dela dekretuz ezartzen, baizik eta gure jarrera eta portaera sozialak pandemia osteko errealitate berrira "egokitze" denbora zuhurra igaro beharko dela. Horregatik, beharrezkoa da pandemiak gehien eragiten dien sektoreei laguntzeko politikak epe zabal eta adostuan mantentzea. Terrazei buruzko udal-araudiak, tasa-salbuespenak, 2021eko murrizketen ondorioz itzuli beharrik ez diren laguntzak, enplegua babesteko sistemak, eta abar, 2022ra arte mantendu behar dira oraindik, baldin eta berreskuratzeko-prozesua ahalik eta zuzenena eta azkarrena izatea nahi badugu. Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak gure erakunde publikoak animatzen ditugu ekitatez jokatzera egokitze-etapa berri honetan.

# SUMARIO

04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente

## TE INTERESA SABER

06 > Nuevas ayudas para el ocio nocturno

08 > Situación del alojamiento

09 > Prórroga de los ERTE

13 > Cursos de euskera

14 > Crisis Covid-19. Correlaciones

## LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

16 > Irri Sarri

18 > Jasangarria

19 > TicketBAI

20 > Pintxo Adrià

21 > Bus Donostia-Biarritz

22 > Curso reputación online

24 > Campeonato de pintxos de Gipuzkoa

26 > Basque Wine

28 > Situación actual nueva normalidad

30 > Sagardoak elkartzen gaitu

31 > Firma Sabadell Guipuzcoano

## ACTUALIDAD

32 > Gastronomika

34 > Gastrodonosti

36 > Relato Parte Vieja

38 > Inmobiliaria Itsasmendi

40 > Start up inscripción

41 > Coca-Cola por el clima

## EL RINCÓN DEL ASOCIADO

42 > Nuevos asociados

45 > Ventajas del asociado

## TENDENCIAS

46 > Tendencias



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

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA  
GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEA

Almorta, 2 - 20018 Donostia-San Sebastián

Tel. 943 31 60 40 - Fax 943 31 21 73

aehg@hosteleriagipuzkoa.com

www.hosteleriagipuzkoa.com

REDACCIÓN, COORDINACIÓN y DISEÑO: Infotres

Tel. 943 22 45 30 - infotres@infotres.com

IMPRESIÓN: Ganboa Centro Gráfico



*Mikel  
Ubarrechena  
Disón*

**Presidente de Hostelería  
Gipuzkoa**

EL AMBIENTE VIVIDO DURANTE EL PUENTE DE LA VIRGEN ANIMA A PENSAR QUE LA RECUPERACIÓN LLEGARÁ EN UN PLAZO DE TIEMPO RELATIVAMENTE CORTO. EN EL CAMINO DE LA RECUPERACIÓN SE HABRÁN QUEDADO ENTRE UN 7 Y UN 8% DE LOS LOCALES HOSTELEROS DEL TERRITORIO.

# Recuperar la atracción del sector

**Diecisiete meses después** de aquel famoso 14 de marzo de 2020, parece que, esta vez sí, el final de las restricciones al sector y la vuelta a la normalidad se van abriendo camino poco a poco. Aunque es evidente que esta normalidad no se alcanza por decreto y que la vuelta a las situaciones vividas en 2019 requerirá de un proceso largo de adaptación, el optimismo reina en el sector. El ambiente vivido durante el puente de la Virgen en nuestros pueblos y ciudades anima a pensar que la recuperación llegará en un plazo de tiempo relativamente corto. En el camino de la recuperación se habrán quedado entre un 7 y un 8% de los locales hosteleros del territorio.

**Las incógnitas sobre el ritmo** de esta recuperación son muchas aún. Se hace difícil adivinar los efectos que la situación vivida, y las restricciones a la actividad, dejarán en el comportamiento y los hábitos de consumo hostelero de nuestros parroquianos. Por otro lado, las incertidumbres sobre la evolución del turismo internacional son todavía importantes y, este hecho, para un territorio que se posiciona en el mercado global del turismo, es relevante. Tardaremos tiempo en ver pasear de forma habitual por nuestras calles –tal y como ocurría en años prepandemia– a clientes japoneses, australianos, americanos o canadienses.

**Sin conocer a ciencia cierta el ritmo** de recuperación de la demanda, sí son evidentes algunos de los efectos que la pandemia ha tenido en el sector. Hoy me detendré en hablar de uno de ellos: la pérdida de atractivo del sector como

fuente de empleo entre la ciudadanía. El problema no es nuevo y, de forma continuada en los últimos años, ha representado un auténtico quebradero de cabeza para los empresarios y empresarias del sector, deseosos de completar sus plantillas con personal cualificado. Las restricciones derivadas de la pandemia han agravado esta situación, como consecuencia de la fragilidad en el empleo que han vivido los trabajadores y trabajadoras del sector durante estos largos 19 meses.

**Al parón inicial que se produjo** en todas las actividades económicas durante los primeros días de la pandemia, siguió un proceso de apertura escalonada de la actividad en todos los sectores económicos, salvo en el hostelero; el cual ha vivido una auténtica montaña rusa de restricciones, cierres y aperturas hasta hace apenas dos semanas. Esta realidad, unida a un tratamiento tremendamente estricto en materia de prevención de contagios –que contrasta con la

**ANTE LOS PARONES DE ACTIVIDAD Y LA INCERTIDUMBRE LABORAL, NUESTROS TRABAJADORES Y TRABAJADORAS HAN BUSCADO UNA MAYOR CONTINUIDAD EN EL EMPLEO Y HAN ENCONTRADO ACOMODO EN SECTORES COMO LA DISTRIBUCIÓN ALIMENTICIA, EL TRANSPORTE O LA SANIDAD.**

**VEMOS CÓMO SE HACE CADA VEZ MÁS COMPLICADO EL COMPLETAR NUESTRAS PLANTILLAS CON EQUIPOS QUE RESPONDAN A LA DEMANDA DE SERVICIOS DE UNOS CLIENTES QUE, CADA VEZ, EXIGEN MÁS. POR ELLO, NOS TOCA TRABAJAR PARA RECUPERAR ESA ATRACTIVIDAD DEL SECTOR COMO DESTINO DE EMPLEO ANTE DETERMINADOS SECTORES SOCIALES.**

laxitud en el trato de otros sectores económicos con peores tasas de transmisión-, ha generado una imagen de inestabilidad para los puestos de trabajo que ofrece el sector. Ante la prolongación de los ERTE y la generalización de la figura del “contacto estrecho”, nuestros trabajadores y trabajadoras han optado por buscar una mayor continuidad en el empleo, encontrando acomodo en sectores como la distribución alimenticia, el transporte o la sanidad, en donde la garantía de estabilidad en el empleo, durante la pandemia, ha sido muy superior a la que ofrecían nuestras empresas. También en este apartado nos hemos visto afectados por esta diferente vara de medir, y actuar, en el sector. Consecuencia de todo ello: este pasado mes de setiembre se cerraba con 1.516 trabajadores y trabajadoras menos en la hostelería guipuzcoana, lo que representa el 6,3% de la plantilla del mismo mes de 2019.

Ante este nuevo problema detectado en la imagen de las condiciones de trabajo que ofrecemos, nos toca ahora trabajar para recuperar atractivo a ojos de aquellos que ven en nuestro sector una salida profesional que colma sus aspiraciones de integración laboral. Aunque el problema creado sea exógeno a la dinámica del sector, las consecuencias las padecemos todos y cada uno de los empresarios hosteleros de Gipuzkoa que vemos cómo se hace cada vez más complicado el completar nuestras plantillas con equipos que respondan a la demanda de servicios de unos clientes que, cada vez, exigen más.

Nos toca a todos trabajar para recuperar esa atractividad del sector como destino de empleo ante determinados sectores sociales. Hostelería Gipuzkoa se ha puesto ya manos a la obra con el fin de liderar este proceso de mejora.



## EL TERMÓMETRO



**SUBEN**

Condé Nast  
**Traveler**

### TRAVELER CONDE NAST

La prestigiosa editorial especializada en viajes coloca a Donostia como la segunda ciudad del mundo (de pequeño tamaño) en cuanto a la calidad de su oferta como destino turístico. Este puesto de privilegio se obtiene mediante una votación entre sus más de 800.000 lectores. Y como no podía ser de otra forma, la oferta gastronómica de nuestra hostelería es valorada como uno de los principales atractivos de la ciudad.



**BAJAN**

**IBERDROLA** **Naturgy** **endesa**

### IBERDROLA, NATURGY Y ENDESA

Nadie entiende la escalada en el precio de la energía que llevamos viviendo durante los últimos meses. La carrera por poner el precio del kilowatio más elevado parece no tener fin. El sector hostelero, afectado por las restricciones de la COVID, tiene ahora un nuevo enemigo con el que batallar. El lobby eléctrico del Estado.

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.



# Ayudas al ocio nocturno

**EL GOBIERNO VASCO HA APROBADO UN PAQUETE DE AYUDAS DE 12 MILLONES DE EUROS** para paliar las consecuencias de la pandemia en el millar de locales de ocio nocturno de Euskadi. Los negocios que cumplan los requisitos podrán recibir entre 10 000 y 35 000 € a fondo perdido en función del tipo de establecimiento y del número de trabajadores. En una primera estimación, alrededor de 1000 establecimientos podrán beneficiarse de estas ayudas.

En total, se han presentado en Hostelería Gipuzkoa 58 expedientes para tramitar, y varios de ellos ya han empezado a cobrar las ayudas. A nadie se le escapa que el ocio nocturno, que representa el 13% de la hostelería, ha sufrido mayores restricciones durante la pandemia que el resto del sector, y

muchos locales no han podido adaptarse para poder trabajar con otro tipo de licencia. Los pubs, con horario de cierre a las 2.30 horas, han podido solicitar una ayuda de 10 000 € si tienen menos de 10 trabajadores o de 15 000 € si cuentan con más personal. Por su parte, las discotecas y salones de baile, con cierre a las 4.30 horas, tendrán opción de recibir 15 000 € en caso de tener hasta 10 empleados y de 35 000 € si su plantilla es mayor.

En todos los casos, el cómputo total de personas trabajadoras incluye tanto a las autónomas como a las asalariadas en activo, en situación de ERTE, suspensión de la relación laboral o cese de actividad. Solo se admitirá la adscripción del mismo trabajador a un único centro de trabajo.

Además, hay que tener en cuenta que para poder acceder a estas ayudas es obligatorio mantener la actividad durante cuatro meses contando a partir del día siguiente a la finalización del plazo de solicitud de la ayuda, es decir, a partir del 7 de octubre.

En la presentación de este paquete de ayudas, el consejero de Turismo, Comercio y Consumo, Javier Hurtado, insistió

**Los negocios que cumplan los requisitos podrán recibir entre 10 000 y 35 000 € a fondo perdido. Unos 1000 locales de Euskadi podrán beneficiarse de las ayudas.**

en que todos los negocios que cumplan los requisitos de la orden recibirán estas ayudas al ocio nocturno. Detalló que “al igual que las anteriores publicadas por este Departamento, las ayudas directas al ocio nocturno se sustentan en tres principios. En primer lugar, se dirigen a aquellos sectores que más lo necesitan, con la intención de no dejar a nadie atrás.

En segundo lugar, se orientan al mantenimiento de la actividad y del empleo y, por ello, se solicita a los establecimientos receptores el mantenimiento de la actividad durante al menos cuatro meses.

Por último, buscan llegar lo más rápido posible a sus destinatarios para cumplir ese objetivo de mantenimiento del empleo”.

## AHORA MÁS QUE NUNCA, BASQUE MAGAZINE CON LA HOSTELERÍA DE GIPUZKOA

Orain, inoiz  
baino gehiago,  
**Basque Magazine**  
Gipuzkoako  
ostalaritzarekin

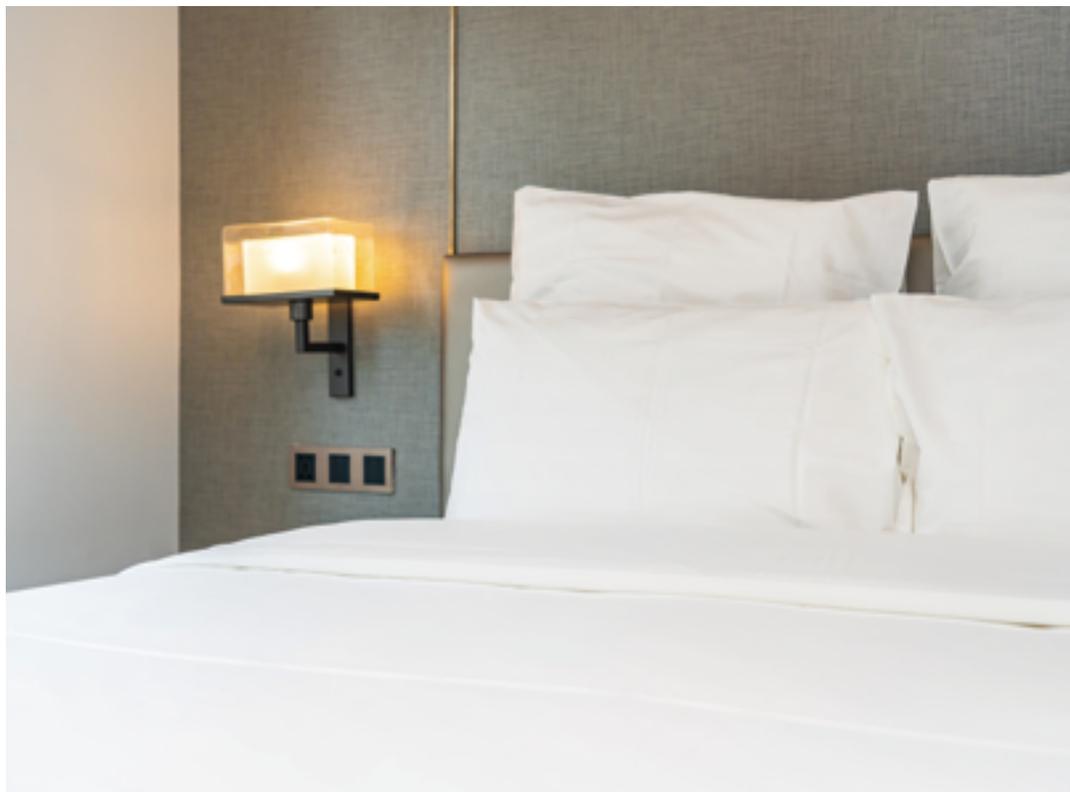


# Crece las pernoctaciones en los hoteles de Euskadi en agosto respecto a 2020

**LAS ENTRADAS Y PERNOCTACIONES REGISTRADAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS DE EUSKADI** durante el mes de agosto de 2021 han ascendido a 357.683 y a 780.730, respectivamente, según datos elaborados por Eustat. La reactivación en el sector hotelero en relación a agosto de 2020 se sitúa, de esta forma, en un 64,9% en el caso de las entradas y en un 75,7% en el de las pernoctaciones. En relación al mes precedente, julio de 2021, el número de entradas ha ascendido un 22,4%, y el de las pernoctaciones lo ha hecho un 37,3%.

En Gipuzkoa las entradas y las pernoctaciones en agosto de 2021 se han situado en 148.230 y en 329.497, tras un ascenso interanual del 40,6% en las entradas y del 49,9% en las pernoctaciones. En relación a 2019, se han superado el número de entradas y de pernoctaciones en Gipuzkoa. En nuestro territorio también se han superado las cifras pre pandemia, 13.243 entradas más y 11.521 pernoctaciones este agosto respecto a 2019.

Los grados de ocupación en los establecimientos hoteleros con actividad en Euskadi en el mes de agosto de 2021 han sido superiores a los observados el mismo mes del año anterior, tanto por plazas como por habitaciones ofertadas. El ascenso se ha situado en 27,2 puntos porcentuales en el grado de



Las pernoctaciones se han incrementado en un 75,7% y las entradas en un 64,9%, de forma que se han alcanzado cifras superiores al mismo periodo de 2019.

ocupación por plazas, hasta situarse en el 77%, y en 27,3 puntos en el grado de ocupación por habitaciones, llegando al 82,6%. En ambos casos, cercanos a los de agosto de 2019 (79,6% y 84,9%, respec-

tivamente) aunque todavía ligeramente por debajo. El grado de ocupación por plazas ha alcanzado el 82,5% en Gipuzkoa, y la ocupación por habitaciones, de forma similar, ha ascendido al 86,6%. La capital con mayor grado de ocupación por plazas en agosto ha sido San Sebastián con un 87,0%.

Asimismo, aunque el grado de ocupación haya aumentado, los precios han disminuido un 15% respecto a los datos de antes de la pandemia. Además, la oferta hotelera es mayor que en años anteriores, ya que han aumentado

desde 2015 un 40% las plazas ofertadas en Donostia.

Respecto a la procedencia de visitantes, la mayoría provienen del Estado, sobre todo de Madrid y Cataluña, seguidos de visitantes del resto de comunidades autónomas del Estado. Además, el turista francés también sigue siendo un gran aliado para el turismo guipuzcoano. Por otro lado, los turistas provenientes de Holanda, Bélgica y Luxemburgo van aumentando a medida que se han ido aflojando las restricciones, aunque todavía son pocos los que se han acercado al territorio.

# Se reduce a 1.000 € el límite máximo para realizar pagos en efectivo

DESDE EL PASADO 11 DE JULIO, YA ES DE APLICACIÓN LA LEY 11/2021, de 9 de julio, de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, que ha reducido el límite máximo para realizar pagos en efectivo de 2.500 € a 1.000 €, cuando una de las partes intervinientes en la operación sea un empresario o profesional. Es decir, todas aquellas operaciones que se realicen en la condición de empresarios.

Os recordamos los pormenores de la norma:

- **Se incluirán dentro de la limitación de pagos**

operaciones como compraventas, prestaciones de servicios por profesionales, pago de nóminas en efectivo, préstamos, pago de rentas, aportaciones de la sociedad al socio, etc.

- **Se entenderá por efectivo los siguientes medios de pago:** el papel moneda y la moneda metálica, nacionales o extranjeros; los cheques bancarios al portador denominados en cualquier moneda y cualquier otro medio físico, incluidos los electrónicos, concebido para ser utilizado como medio de pago al portador.

- **La normativa se aplica a todos los pagos que se lleven a cabo desde el 11 de julio de 2021, con inde-**

pendencia de que se trate de un pago pendiente de una operación anterior.



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

Rural Kutxa está adherida al Fondo de Garantía de Depósitos Español de Entidades de Crédito. El Fondo garantiza los depósitos en dinero hasta 100.000 euros, por titular y Entidad.

Este indicador hace referencia a la cuenta corriente.

## sin

**SIN** comisiones de mantenimiento durante 2 años (\*)

**SIN** comisiones en tarjeta de débito durante 2 años (\*)

**SIN** comisiones en transferencias durante 2 años (\*)

Además, si quieres, **CON** tres meses de fibra y móvil con Guuk **SIN pagar** (\*\*).

**guuk**

## con Vosotros

# Cuenta con nosotros

La cuenta **sin** para estar **con**

[ruralkutxa.com/cuentaconnosotros](http://ruralkutxa.com/cuentaconnosotros)

Tras los dos primeros años, estas comisiones no se aplicarán a quienes cumplan el programa "Más cerca, más sencillo" (\*\*\*)

(\*) Condiciones válidas para nuevos clientes de Rural Kutxa. La exención de comisiones aplica a la comisión de mantenimiento y administración de la cuenta bienvenida, a las transferencias SEPA emitidas por ruralvía y a la comisión de emisión y mantenimiento de la tarjeta de débito, durante los dos primeros años. **A partir de ese momento, la cuenta tendrá una comisión de mantenimiento de 40 euros trimestrales.** Quedarán exentas de esta comisión aquellas cuentas corrientes cuyo titular cumpla los requisitos del programa "Más cerca, más sencillo" ([ver en ruralkutxa.com](http://www.ruralkutxa.com)). TIN: 0%. TAE: **-3,162%** para una cuenta con saldo medio de 5.000 euros y período de liquidación trimestral cuyo titular cumpla los requisitos del programa "Más cerca, más sencillo". La tarjeta tendrá una comisión de mantenimiento de 32 euros anuales; será gratuita si la facturación supera los 3.000 euros anuales. Para los clientes menores de 31 años la comisión de la tarjeta también estará exenta.

(\*\*) Guuk: Tres meses gratuitos de Fibra simétrica de 600MB, la cuota de internet está incluida en una tarifa de 27 €/mes IVA ind. Cuota de Línea fija de 5 €/mes, con llamadas ilimitadas a fijos nacionales y 60 minutos al mes a móviles nacionales. Superado este límite, las llamadas se facturarán a 24,20 cént./m in y 20 cént. de establecimiento de llamada. Cuota de línea móvil de 10 €/mes, con 7GB y llamadas ilimitadas. Estos servicios, que suman 42 €/mes IVA incluido, serán gratuitos los tres primeros meses. Sin permanencia.

(\*\*\*) 1. Requisito principal: Tener domiciliada como persona física en una cuenta de Caja Rural de Navarra una nómina o pensión de importe neto mensual superior 600 euros; o en su caso, una prestación por desempleo con un importe neto mensual superior a 400 euros mensuales. 2. Cumplir con dos de los siguientes requisitos secundarios: Tener contratado el servicio gratuito de banca digital Ruralvía y la correspondencia Informail o Buzón Virtual. Tener el móvil y la dirección de email informados en la oficina. - Pagar mensualmente al menos dos recibos domiciliados. Tener saldo en fondos de inversión<sup>1</sup> o en planes de pensiones<sup>1</sup> EPSV's o en seguros de ahorro o en valores. Tener contratado al menos un seguro.

# Gure gastronomiaren eragile gazteak saridun, Talento Gastro Sarietan

**EL DIARIO VASCOK ANTOLATUTAKO TALENTO GASTRO SARIEN LAUGARREN EDIZIOA** joan den uztailan egin zen Maria Cristina hotelean, eta Gipuzkoako gastronomiak bizi duen egoera ona berresteko balio izan zuen, belaunaldien arteko erreleboa bermatuta dagoela erakutsiz. Bertan, hamar gazte baino gehiagok jaso zuten saria.

Zehazki, hauek izan ziren Gipuzkoan banatu ziren bederatzizko sariak:

- **Sukaldari onenaren saria:** Cynthia Yaber (Arzak, Donostia).
- **Parrillera onenaren saria:** Nerea Ugarte (Sutan, Hondarribia).
- **Sommelier onenaren saria:** Shua Ibañez (Arzak, Donostia).
- **Produktuaren tratamendu onenaren saria:** Unai Paulis eta Mateus Mendes (Maun Grill Bar, Donostia).
- **Jangelako arreta onenaren saria:** Rocío Maeso (Narru, Donostia).
- **Koktelero onenaren saria:** Óscar Pardo (Akelarre, Donostia).
- **Gozogile onenaren saria:** Javi Izquierdo (eMe Be Garrote, Donostia).
- **Pintxo-barra onenaren saria:** Naiara Abando eta David Rodríguez (Danako, Irun).
- **Talentu ekintzailearen saria:** C. Artaza, B. Olano, I. Ibañez eta A. Puy (Kapadokia, Donostia)



El Diario Vasco antolatutako Talento Gastro Sarien irabazleak, uztailan Maria Cristina hotelean egindako ekitaldian.

Sarituak hauek izan ziren arren, kategoria bakoitzeko izendatuak ikustearekin agerian geratzen da Gipuzkoako gastronomiaren maila altua.

- **Sukaldariak:** Aitor Santamaria (Sukaldean) eta Javi Izquierdo (eMe Be Garrote).
- **Talentu ekintzaileak:** Javier Ahedo eta Llorenç Sagarra (Humo Pizza) eta Antonio Carlos Fontoura Belotti (Casa 887).
- **Sumillerrak:** Ion Dorronsoro (Jaizkibel hotela) eta Rubén Baldomir (LAbE).
- **Jangelako arreta onena:** Julen Plazaola (La Jarana) eta Rubén Baldomir (LAbE).
- **Gozogileak:** Dani Luque (Luque) eta Ander Rodríguez (Narru).

- **Parrilleroak:** Unai Paulis (Maun Grill Bar) eta Mikel Manterola (Bodegón Joxe Mari).
- **Produktuaren tratamendu onena:** Iñaki Tellería (Mutiloako Ostatua) eta José Vergarajáuregui (La Barra del Amaiketako).
- **Kokteleroak:** Santi Naula (La Capilla) eta Ibon Zaldúa (Arzak).
- **Pintxo-barra onena:** Javier Elizalde (Antonio Bar) eta Elena Ruiz Ferrer (Matalauva).

Ekitaldiak Gipuzkoako gastronomia-eszenako eragile ugari, erakundeetako ordezkariak eta babesleak bildu zituen. Epaimahaikideak, aurreko urteetan bezala, honako hauek

izan ziren: Martín Berasategui, Elena Arzak eta David de Jorge sukaldariak; Idoia Calleja, Basque Culinary Centerren ordezkari gisa; Mikel Ubarrechena, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen presidentea; Guille Viglione publizista, gastronomo eta zutabegilea; eta, *El Diario Vasco* egunkariaren izenean, Oraitz García, Javier Yurrita eta Mitxel Ezquiaga kritikariak eta Isabel Cortadi ekitaldiaren koordinatzailea.

Belaunaldien arteko erreleboa bermatuta dagoela erakutsi du sari-banaketaren laugarren edizioak.

on egin



# Nuevas medidas para la protección del empleo y la recuperación económica

**EL 29 DE SEPTIEMBRE SE PUBLICÓ EL REAL DECRETO-LEY 18/2021, DE 28 DE SEPTIEMBRE, DE MEDIDAS URGENTES** para la protección del empleo, la recuperación económica y la mejora del mercado de trabajo.

A continuación, os detallaremos las normas establecidas en dicho decreto para acogerse a los ERTE.

## Tenéis dos opciones:

**a) Acogeros a la prórroga automática** (sin realizar una nueva solicitud) de los ERTE actuales. Estos ERTE finalizarán el 31 de octubre de 2021.

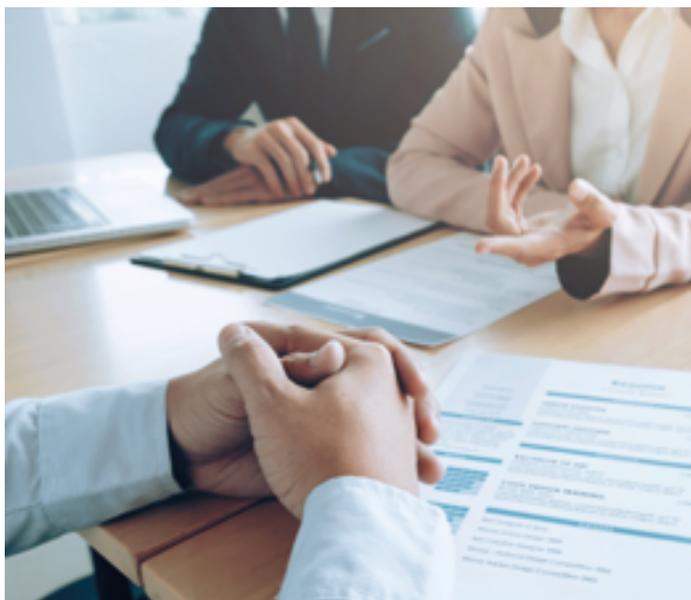
**b) Acogeros a partir del 1 de noviembre 2021 a un ERTE nuevo.** Quien quiera acogerse a esta opción tendrá dos opciones donde elegir:

- **OPCIÓN 1:** Solicitar una prórroga del actual ERTE ante la Delegación de Trabajo, antes del 15 de octubre de 2021. De lo contrario, el ERTE se dará por finalizado y será aplicable a partir del 1 de noviembre de 2021.
- **OPCIÓN 2:** Solicitar un nuevo ERTE ante la Delegación de Trabajo a partir del 1 de noviembre de 2021.

Tanto la opción 1 como la opción 2 estarán en vigor hasta el 28 de febrero de 2022.

## NOVEDADES

A partir del 1 de noviembre hay una exigencia de desa-



rollo de acciones formativas con el objeto de mejorar las competencias profesionales y la empleabilidad de las mismas para la obtención del máximo de las exenciones a la Seguridad Social. Es decir, las exoneraciones variaran en función de si la empresa ofrece acciones formativas o no a las personas trabajadoras afectadas por el ERTE.

### Exoneraciones a la Seguridad Social a partir del 1 de noviembre:

#### a) Las empresas que ofrezcan acciones formativas:

Se exonerarán el 80% de la parte en ERTE, sin tener en cuenta los trabajadores que tenga la empresa.

#### b) Las empresas que no ofrezcan acciones formativas:

- Menos de 10 trabajadores: Se exoneran el 50% de la parte en ERTE.

- Más de 10 trabajadores: Se exoneran el 40% de la parte en ERTE.

\*Referencia para el cálculo de trabajadores será el 29 de febrero de 2020.

## ACCIONES FORMATIVAS

Las empresas que realicen acciones formativas tendrán derecho a un incremento en el crédito para la financiación de las acciones formativas en función del **número de trabajadores:**

- **De 1 a 9 trabajadores:** 425€ por persona
- **De 10 a 49 trabajadores:** 400€ por persona.
- **De 50 o más trabajadores:** 320€ por persona.

### Mínimo horas de formación:

- **De 10 a 49 trabajadores:** 30 horas
- **De 50 o más:** 40 horas.

**Plazo para realizar la formación:** desde el 1 de noviembre de 2021 hasta 30 de junio de 2022.

El incumplimiento por parte de la empresa de no haber realizado las acciones formativas dará lugar a un expediente sancionador y devolución de las cuotas a la Seguridad Social.

## OBLIGACIONES DE LAS EMPRESAS QUE SE ACOJAN A LOS NUEVOS ERTE

- Prohibición de realizar horas extraordinarias.
- Prohibición de despedir y mantener el empleo 6 meses más, a añadir a los meses anteriormente acumulados.
- Se interrumpe el cómputo de los contratos temporales.
- Se prohíbe el reparto de dividendos.

## ADVERTENCIAS

La norma prevé un seguimiento y control por parte de la Inspecciones de trabajo del Gobierno Vasco y del Ministerio de Trabajo del Gobierno de España, pues hay que informar de todas las solicitudes de prórroga y nuevos ERTE.

# Ostalaritzan euskaraz

**DONOSTIAKO UDALEKO EUSKARA ZERBITZUAK, BESTE URTE BATEZ, HIRIKO MERKATARITZA ETA OSTALARITZA** arloko elkarte eta erakundeekin lan-kidetzan, gremio horietako profesionalei zuzendutako euskara-ikastaroak argitara eman ditu berriz ere. Ikastaro espezifikoak dira, 60 ordukoak 60 euroan, eta urria eta otsaila bitartean emango dira.

Bezero euskaldunek arreta hobea izatea da helburua eta, horretarako, euskara ikasten hastera edo euskara maila hobetzera bideratutako ikastaroak eskaintzen dira. Ikastaroak hiriko euskaltegietan gauzatuko dira.

Halaber, euskara ikastaroekin batera, Donostiako Udala osta-



laritza-establezimendu ezberdinetara bisitak egiten hasiko da. Hiriko 610 merkataritza eta ostalaritza-establezimendu bisitatuko dira, eta udalaren zerbitzuen berri emango dute (Diru-laguntzak, ikastaroak, doako itzulpen eta zuzenketa zerbitzua, 'Merkataritzan eta Ostalaritzan ere euskaraz' egitasmoa...).

Euskaldunek arreta hobea jasotzeko helburuarekin, ostalarientzako ikastaroak eskainiko dira Donostiako euskaltegietan.

## **Sabadell**



## De especialista a especialista

**Tú eres especialista en tu negocio de restauración.** Nosotros en acompañarte con soluciones especializadas para tu sector.<sup>1</sup>

Como, por ejemplo, **nuestros TPV sin comisión de mantenimiento los 6 primeros meses.** Combínalos como quieras, ya sea para el cobro en el interior del local, en la terraza o incluso en el domicilio de tu cliente.<sup>2</sup>

Y también puedes solicitar la **financiación** que necesitas para la apertura o reforma de tu bar o restaurante.<sup>3</sup>

# 1/6

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

Indicador de riesgo aplicable a la Cuenta Expansión Negocios Plus.

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

1. Oferta válida hasta 31/12/2021.
2. Durante los primeros 6 meses, la comisión de mantenimiento del TPV Fijo o TPV Smart Phone&Sell estará exenta con la Cuenta Expansión Negocios Plus. A partir del séptimo mes, la cuota de mantenimiento del TPV a aplicar será de 6 euros mensuales. La cuota de mantenimiento de los TPV adicionales será de 3€ al mes. Oferta no aplicable no TPV virtual.
3. La concesión, la cantidad y el plazo de cada operación solicitada vendrán determinados y estarán condicionados a los criterios de riesgo del banco.



**Solicita una cita** en [bancosabadell.com/restauracion](http://bancosabadell.com/restauracion) o a través del código QR.

# Brotos no domiciliarios: cada cosa en su sitio

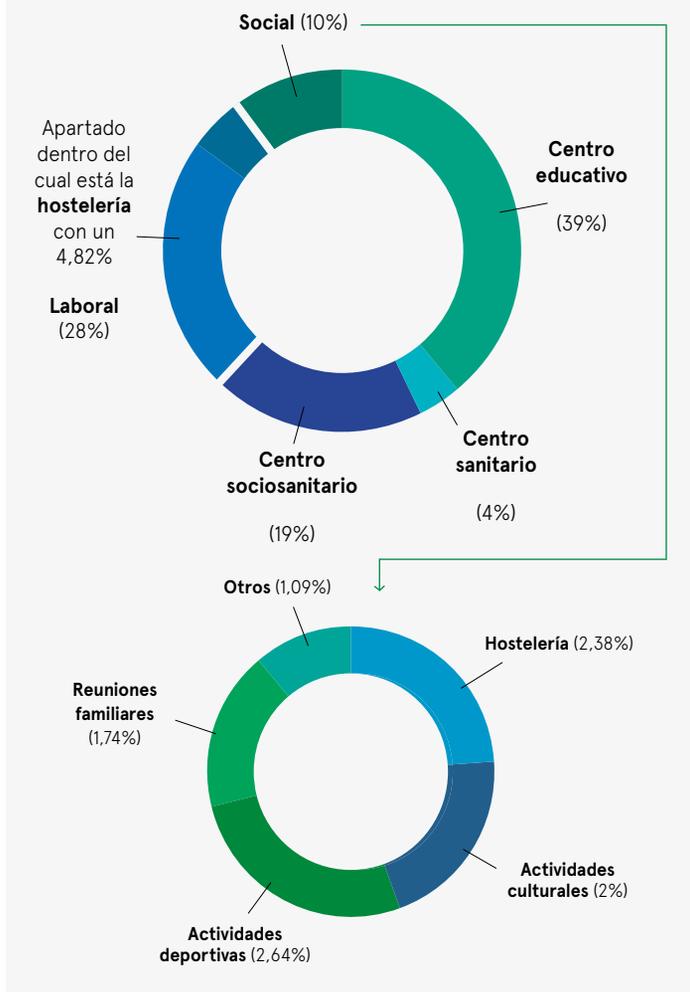
**LOS DATOS SOBRE BROTES NO DOMICILIARIOS EN EUSKADI** presentados por distintas fuentes públicas, a lo largo de los 19 meses de pandemia, aportan una información muy interesante para conocer la realidad de la transmisión de la pandemia en Euskadi fuera del hogar. Se considera brote de COVID-19 cualquier agrupación de tres o más casos, con infección activa, en los que se ha establecido un vínculo epidemiológico.

El primer informe, elaborado por el departamento de Salud del Gobierno Vasco e incorporado a su escrito de defensa del procedimiento ordinario 94/2021 de TSJPV iniciado el pasado mes de febrero por las tres asociaciones de Hostelería de Euskadi, señalaba que el sector hostelero vasco apenas representaba el 7,2% del total de los 1.553 brotos no domiciliarios producidos en Euskadi desde el 11 de mayo de 2020 hasta el 14 de marzo de 2021. Este 7,2% provenía de sumar los brotos en la hostelería de carácter social –es decir, producidos en clientes y que representaban un 2,38% del total de brotos del periodo–, con los brotos en hostelería de carácter laboral, producidos entre los trabajadores, y que representarían un 4,82%.

Por encima de estas cifras se colocaban el sector educativo (39%), el resto del ámbito laboral (23,2%), el sector sociosanitario (19%) y el ámbito social (cultura, deporte, residencias estudiantiles, reuniones de amigos, etc.) con un 7,62%.

## ANÁLISIS DE BROTES NO DOMICILIARIOS EN EUSKADI

FUENTE: Departamento de Salud del Gobierno Vasco (11 de mayo de 2020 - 14 de marzo de 2021)



## Debagoiena y Goerri Urola

Este primer informe aportaba también otro dato muy interesante, desde una visión guipuzcoana. Las OSI que registraban un mayor número de brotos no domiciliarios en el periodo de análisis se ubicaban en Gipuzkoa y correspondían a las comarcas de Debagoiena y Goierri-Urola, cuyas cifras superaban am-

pliamente la media de 70,98 brotos no domiciliarios por 100.000 habitantes del conjunto de Euskadi. ¿Qué causas provocan esta situación? La respuesta no es fácil, pero algunos expertos consultados apuntaban a la estructura socio-económica de las referidas comarcas.

Algo de cierto debe haber en estas valoraciones de los expertos cuando en el informe

firmado por los letrados del Gobierno Vasco en su defensa se apuntaba en sus conclusiones que **“el ámbito laboral es el inicio de un número importante de brotos. Aunque las situaciones son muy diversas, es importante destacar que los momentos de descanso, café, comida, fumar, etcétera, son a menudo factores contribuyentes en brotos de origen laboral”**. Algunos han interpretado estas palabras como un reconocimiento, por parte de las autoridades sanitarias, de una realidad silenciada en los medios: buena parte de los contagios que se intentaban controlar cerrando a cal y canto los comedores de nuestros restaurantes, asadores y sidrerías y las barras de nuestros bares y cafeterías, se producían en los comedores de los centros de trabajo de industrias y talleres y en las salas de café y descanso de oficinas y despachos de entidades públicas y empresas privadas.

Esta realidad no extraña a distintos servicios de prevención de riesgos laborales consultados, quienes han manifestado siempre que la rigidez con la que se actuaba en los brotos detectados en establecimientos hosteleros, a la hora de decretar cierres o definir a los “contactos estrechos” entre el personal, contrastaba con la laxitud, ante situaciones similares, con la que se actuaba en el ámbito de la industria, los servicios u otros sectores a los que, en su opinión, se les ha protegido ante este tipo de circunstancias. La realidad es que pocos recordamos cierres de empresas por brotos, al

## NÚMERO DE BROTES Y DE CASOS POR TH Y POR OSI

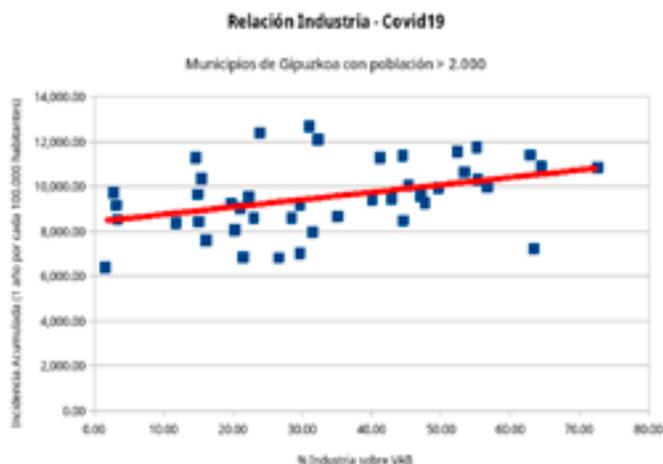
FUENTE: Departamento de Salud del Gobierno Vasco (11 de mayo de 2020 - 14 de marzo de 2021)

margen de los del sector hostelero, a pesar de que ha habido industrias y empresas con brotes de 20, 30 y hasta 54 contagiados al mismo tiempo.

Un nuevo informe, presentado en el Parlamento Vasco el pasado 6 de septiembre por la consejera de Salud, indicaba que apenas el 12,3% de los brotes no domiciliarios detectados en Euskadi en el ámbito laboral durante los siete primeros meses de 2021, provenían de empresas del sector hostelero. Se trata de un porcentaje muy inferior al que presentaban el mundo de la industria, el comercio o la propia administración pública entre otros sectores.

TERRITORIO HISTÓRICO	BROTES		CASOS	
	Número	Tasa / 100 000	Número	Tasa / 100 000
Araba	235	71,7	2120	646,4
Bizkaia	769	67,3	11025	964,7
Gipuzkoa	549	76,5	3918	546,3
<b>OSI</b>				
Araba	233	82,73	2106	747,77
Barakaldo-Sestao	65	51,73	833	662,99
Barrualde-Galdakao	179	57,99	2191	709,86
Bidasoa	44	57,26	240	312,35
Bilbao-Basurto	280	80,86	4612	1331,86
Debabarrena	64	87,79	491	673,53
<b>Debagoiena</b>	<b>86</b>	<b>132,97</b>	<b>617</b>	<b>953,99</b>
Donostialdea	209	57,88	1376	381,05
Ezkerr. Enkart. Cruces	75	46,17	1142	703,02
<b>Goierri-Urola</b>	<b>99</b>	<b>103,04</b>	<b>948</b>	<b>986,69</b>
Tolosaldea	59	90,18	487	757,20
Uribe	161	74,57	2020	935,64
<b>CAV</b>	<b>1553</b>	<b>70,98</b>	<b>17063</b>	<b>779,84</b>

## Relación entre el perfil industrial de los municipios y la incidencia de Covid-19



A la vista de los datos de brotes no domiciliarios presentados en los últimos meses, Hostelería Gipuzkoa desarrolló un análisis de correlaciones entre el perfil industrial de los municipios guipuzcoanos de más de 2.000 habitantes (fuente Eustat) y su incidencia acumulada de contagios por 100.000 habitantes, en el periodo 01.06.2020 / 01.06.2021. El trabajo, elaborado por Paul Hernández Gurid (alumno de último curso del doble grado ADE e Informática de Deusto Business School), bajo la dirección y supervisión del Doctor en CC.EE por la Universidad de Deusto D. Juan Jose Gibaja, determinaba la existencia de una correlación lineal positiva entre ambos parámetros, respaldada por

los contrastes de hipótesis de Pearson y Spearman (en este último se alcanza un coeficiente de correlación del 0,4248).

Dicho lo cual, sería atrevido afirmar que la incidencia acumulada de un municipio solo depende de su nivel de industrialización, ya que se trata de una métrica compleja donde entran en juego muchos más factores propios de cada municipio. Cabe destacar que la correlación no implica causalidad. Para demostrar causalidad, habría que organizar un experimento controlado con una muestra de una población donde se lleve un control exhaustivo de todos los factores que afectan a la variable a predecir.

# Asamblea anual ordinaria de Hostelería Gipuzkoa

**EL 5 DE OCTUBRE SE CELEBRÓ LA ASAMBLEA ANUAL DE HOSTELERÍA GIPUZKOA** en la sede, debido al cambio de fecha sufrido por la pandemia. En ella se agradeció a la nueva junta directiva su primer año de actividad. Asimismo, Ubarrechena manifestó que la pandemia está durando más de lo esperado y los efectos se han dejado notar en términos de cierres, personal empleado y estado de ánimo de los pequeños empresarios que integran el sector.

Hostelería Gipuzkoa ha liderado en 2020 y 2021 las reivindicaciones del mundo empresarial afectado por las restricciones de la pandemia, y ha recurrido a todos los medios posibles para ello (políticos, mediáticos, sociales o judiciales) en defensa de nuestros asociados y de otros sectores que han visto en el trabajo de Hostelería Gipuzkoa una referencia clara en la defensa al pequeño empresario.



Hoy empezamos a ver la luz al final del túnel, y se debe hablar de recuperación poniendo la mirada en los nuevos retos, como son la atractividad del sector para resolver los problemas de falta de profesionales; el posicionamiento de Gipuzkoa como destino turístico de excelencia; el apoyo y la recuperación de las empresas tras la crisis sanitaria; y su apuesta por la digitalización, inducida, entre otros factores, por el sistema Ticket BAI.

Después de la lectura y aprobación del acta de la asamblea general ordinaria del 17 de diciembre de 2020 y de las cuentas anuales del ejercicio 2020, Kino Martínez pasó a explicar las actividades realizadas durante todo el año.

Tras la irrupción de la pandemia, muchos de los servicios ordinarios, sufrieron variaciones, debido al confinamiento y restricciones cambiantes durante 2020. Los servicios y actividades tuvieron que adap-

tarse a la pandemia, por lo que la digitalización a la hora de ofrecer los servicios fue indispensable. Asimismo, también se realizaron las gestiones que ya por todos son conocidos como los ERTE, los CATA, subvenciones, etc.

Hostelería Gipuzkoa ha liderado en Gipuzkoa la respuesta empresarial a los errores en la gestión de la pandemia. Asimismo, ha acudido de forma regular al Parlamento Vasco, ha ganado en los tribunales al Gobierno Vasco en 2 ocasiones, y ha tenido que salir a la calle a defender los derechos como empresarios. También ha obtenido logros como que los grupos III y IV pudiesen trabajar como grupo II; la ampliación de los espacios de terrazas en todos los pueblos de Gipuzkoa; las recientes ayudas al ocio nocturno; el levantamiento del cierre por sentencia judicial y la deducción de los descuentos por alquileres de los propietarios de locales.

## Irri Sarri: kafea eramateko edalontzi berrerabilgarriak bultzatzeko ekimena

**COVID-19AK ERAGINDAKO PANDEMIAK, BESTEAK BESTE, DELIVERY ETA TAKE AWAY** zerbitzuen erabilera areagotu du, baita eramateko kafearen kontsumoa ere.

Kafea eramateko erabilera bakarrek ontziak ekiditeko asmoz, Gipuzkoako Ostalaritza

Elkartek eta Gipuzkoako Foru Aldundiko Ekonomia Sustapen, Turismo eta Landa Ingurunearen Departamentuak, ekintza bat jarri dute abian, Irri Sarri enpresarekin batera. Irri Sarri kafe-ontzien ordeztu erabil daitekeen sistema da. Edari beroetarako diseinatuta daude, hau da, ostalaritzarako

erresistenteak eta seguruak dira ([www.irrisarri.eus](http://www.irrisarri.eus)). Bezereok, Irri Sarri sistemaren barne dauden establezimenduetan lor ditzakete ontzi berrerabilgarriak 2€-ko fidantza bat ordainduz, eta sareko edozein puntutan berreskura dezakete.

Proiektuari bultzada emateko, 3.000 edalontzi banatuko dira kanpainarekin bat egin duten Gipuzkoako 100 establezimenduren artean. Atxikitako taberna eta jatetxeek doako edalontzi berrerabilgarrien sistemaz baliatu ahal izango dute

hiru hilabetez, eta, era berean, % 20ko deskontua izango dute 2022 osoan. Azarotik aurrera Irri Sarri sistemarekin bat egingo duten establezimenduei esker, Gipuzkoako ostalaritza Estatu mailan aitzindari bihurtuko da jasagarritasunaren aldeko konpromisoan emandako aurrerapausoari esker.

Zure establezimendua Irri Sarri sistemara batu nahi izanez gero, elkartera deitu dezakezu (Maiterengatik galdetu: 943 31 60 40); edo [promociones@hosteleriaipuzkoa.com](mailto:promociones@hosteleriaipuzkoa.com) helbidera idatzi.



# SPECIALTY & CAFÉ DE FINCA

*Single origin Coffee*

El proceso 100% artesano desde el árbol a la taza, siguiendo una filosofía de cuidado del producto, técnicas de cultivo y producción sostenibles y preocupación por el medio ambiente, es lo que diferencia principalmente a estos cafés de alta gama.



# Jasangarria: plan para la mejora de la sostenibilidad de la hostelería de Donostia

**HOSTELERÍA GIPUZKOA, DENTRO DEL CONVENIO ANUAL DE COLABORACIÓN QUE LE UNE A FOMENTO SAN SEBASTIÁN,** va a desarrollar, antes del final del ejercicio 2021, un plan que propone una actuación de mejora del posicionamiento sobre sostenibilidad en la hostelería de la ciudad de Donostia.

El plan contempla las siguientes actuaciones, a desarrollar por una consultora con la coordinación de Hostelería Gipuzkoa.

## Fases del plan

Las diferentes fases comenzarían con el análisis de la situación de la hostelería de la ciudad en materia de sostenibilidad, en cuestiones como el empleo de productos kilómetros 0, el despilfarro alimenticio, el ahorro energético, la generación de residuos, etc. Para ello, se enviará encuestas a 487 establecimientos.

La segunda fase, prevista para octubre, abordaría la cualificación de la encuesta sobre hábitos sostenibles en el sector con 8 entrevistas-visitas en profundidad a establecimientos hosteleros de la ciudad.

## Curso

De igual forma, también está previsto el desarrollo de un curso de sensibilización sobre sostenibilidad dirigido a hos-



teros, de 8 horas de duración, con materias como despilfarro alimenticio; control, ahorro y eficiencia energética; productos de proximidad y nuevos alimentos; generación de residuos y reciclaje. La formación sería mixta, presencial y online, y su desarrollo tendría lugar en noviembre.

## Servicio de apoyo

También está prevista la creación de un servicio de apoyo a la mejora en materia de sostenibilidad. Previsto en principio para diciembre, se ofrecería en las instalaciones de la propia asociación con el objetivo de apoyar la asunción de mejoras en materia de sostenibilidad en el sector hostelero local. Y por último, se prevé la elaboración, de cara a enero 2022, de un resumen final de las actuaciones y mejoras efectuadas.

Entre otras acciones, está previsto un curso de sensibilización sobre despilfarro alimenticio, eficiencia energética, productos de proximidad y generación de residuos y reciclaje

# Se acerca el TicketBAI

**CON EL OBJETIVO DE QUE LOS INTERESADOS EN ADHERIRSE AL PERIODO VOLUNTARIO DE TICKETBAI LLEGUEN A TIEMPO A IMPLANTAR EL SISTEMA,** Hostelería Gipuzkoa ha realizado una previa prospección del mercado para buscar los proveedores de sistemas que mejor se ajustan a los diferentes perfiles de nuestros asociados. Tras dicha prospección, se ha elaborado un documento, con la cofinanciación de la Diputación Foral de Gipuzkoa, para dar a conocer diferentes sistemas de facturación y de gestión para a los asociados.

En dicho documento, **las empresas se han clasificado en 3 categorías:**

- Productos que llevan incorporados softwares de gestión de hostelería, que al margen de que permiten cumplir con el sistema TicketBAI, ofrecen al hostelero otras funcionalidades (gestión de stocks, gestión de reservas etc.).
- Productos que incluyen softwares cuya principal funcionalidad es facturar de conformidad con el sistema TicketBAI.
- Productos diseñados por las entidades financieras, que principalmente su funcionalidad es facturar de conformidad con el sistema TicketBAI.

De esta forma, cada asociado deberá definir sus necesidades; en función de ello optar por la categoría que más le

defina; y dentro de dicha categoría, apostar por el producto que más le convenza.

## Subvención de 1000€ por establecimiento

Asimismo, se han publicado las bases reguladoras de la convocatoria de 2021 de las subvenciones del programa para promover la digitalización en el sector del comercio y la hostelería.

Para acceder a esta ayuda, será requisito que se hayan recibido en la administración tributaria un mínimo de 15 ficheros de alta TicketBAI, en los últimos 15 días naturales anteriores a la fecha de solicitud de la ayuda.

Estas ayudas estarán disponibles hasta agotar la disponibi-

lidad presupuestaría, o bien hasta el 30 de noviembre de 2021 a las 12:00h.

## Deducciones fiscales

Los establecimientos que implanten el sistema ticket bai antes del 30 de marzo 2022 podrán acogerse al 60% de deducción sobre el límite variable de las inversiones en equipamiento realizadas para implantar el sistema. La cuantía máxima que se puede deducir un establecimiento, es de hasta 5.000€ en activos fijos. Esta deducción se hará efectiva en la declaración de renta del año 2023.

## Kenkariback (Cobro anticipado de deducciones)

Los establecimientos que implanten el sistema TicketBAI antes del 31 de diciembre 2021 podrán cobrar inmediatamente la deducción del 60% que se señala en el párrafo anterior. Tan pronto como se realice la inversión y se tramite en las oficinas de la Hacienda Foral presentando el impreso Kenkariback, la institución calculará dicha deducción en base a los datos de IRPF de años anteriores y procederá a ingresar en la cuenta del contribuyente la cantidad que resulte.

Cualquier consulta que tengas, el departamento fiscal estará a tu disposición para aclararla. Para ello, puedes llamar al teléfono 943 31 60 40 o escribir a [fiscal1@hosteleria.gipuzkoa.com](mailto:fiscal1@hosteleria.gipuzkoa.com).



# Un pintxo que está de cine

**DURANTE 69º EDICIÓN DEL ZINEMALDIA, QUE SE CELEBRÓ ENTRE EL 17 Y 25 DE SEPTIEMBRE, FERRAN ADRIÀ PRESENTÓ EL FILM 'LAS HUELLAS DE ELBULLI'.** Dentro de las acciones promocionales de la película, Movistar, siguiendo los deseos de Ferrán, solicitó a nuestra asociación desarrollar un pintxo Adrià que reflejase alguna de las innovaciones aportadas por elBulli en el mundo de la cocina.

En colaboración con el Instituto del Pintxo Donostiarra, se desarrollaron varias propuestas de las que Ferrán eligió la 'Gilda Adrià' como representativa de sus aportaciones a nuestra cocina en

miniatura. Para nosotros es motivo de orgullo que Ferrán elija el pintxo como expresión de la gastronomía popular y que escoja nuestra ciudad para su presentación...y degustación.

Se trata de una gilda deconstruida: una falsa aceituna rellena, una tierra de anchoas hecha con aceite de anchoas y las propias anchoas de lata acompañadas por unas parras crujientes. El pintxo, bautizado como 'Las huellas de elBulli', ha podido degustarse en una veintena de establecimientos seleccionados de toda la ciudad, que se han unido a la acción en reconocimiento a la figura de Ferran.



## Saborea Corea

**DONOSTIA HA ACOGIDO DURANTE SEPTIEMBRE EL FESTIVAL CULTURAL COREANO,** promovido por el Centro Cultural Coreano de España, en colaboración con el Ayuntamiento de Donostia/San Sebastián y el Zinemaldia.

El evento ha contado con un gran despliegue de actividades (exposiciones, espectáculos, conciertos, cine, cuentacuentos y jornadas gastronómicas) para acercar la cultura, las tradiciones y valores de la república de Corea a los ciudadanos donostiarros. Hostelería Gipuzkoa ha querido aportar su granito de

arena y ha organizado un intercambio gastronómico, en colaboración con seis establecimientos asociados (Aralar, Baluarte, Bare Bare, Baztan, Bodega Donostiarra y Casa Alcalde). Los referidos establecimientos han ofrecido, del 15 al 26 de septiembre, platos que fusionaban la gastronomía vasca y coreana, incluyendo para ello dos ingredientes básicos de la gastronomía del país asiático: el 'jang' (salsas coreanas) y 'kimchi' (verdura fermentada). A tales efectos, los establecimientos han contado con la colaboración del chef coreano afincado en Madrid Luke Jang.

# 3000 bidaiari baino gehiago, udan Donostia eta Biarritz lotu dituen autobusean

**DONOSTIAKO ETA BIARRITZEKO TURISMO ERAKUNDEEK HILABETEA DARAMATZATE** ezaugarri komun ugari dituzten bi hiri marka turistiko bakarraren pean elkartuko dituen sustapen turistikoko lankidetzeta eta estrategia komuna lantzen. Bisitari berriengana iristea eta elkarren arteko in-darrak bateratzea du helburu egitasmoak.

Besteak beste, bi hiriak 60 minutuan elkartu dituen zuzeneko autobusa jarri zuten martxan uztailaren 14tik abuztuaren amaierara arte. Oso harrera ona izan zuen eta hilabete batean 3000 bi-



Turismoa sustatzeko autobusaren aurkezpen ekitaldian parte hartu zuten eragileak. Eskuinean, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko ordezkari Ane Ruiz.

daiarira iritsi zen zerbitzua. Arrakasta hori ospatzeko, Donostia Sustapenak eta hiriko merkatarien plataformak,

San Sebastian Shops-ek, 200 euroko balioa duen txeki bat eman zieten 3000. bidaiaritari. Saria San Sebastian Shops

plataformari atxikitako tokiko saltokietan kontsumitzeko aukera zuen irabazleak.

Donostia Turismotik zuzendutako ekimen arrakastatsu honek sailen arteko lankidetzeta handia izan du Udalaren barruan, Donostiako Sustapenaren eta Ingurumen Sailaren parte-hartzearekin. Gainera, bere lehen urtean bi hirien arteko turismo-fluxua bultzatzeaz gain, tokiko merkataritza berezi eta kalitatezkoari mesede egitea lortu du hiriko zona ezberdinetan. Eta noski, turisten etorrerak beti dakarkio aberastasuna gure ostalaritzari.

 **GANBOA**  
Centro Gráfico

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

*impresores  
por naturaleza*



# Propuesta formativa sobre reputación online

**HOSTELERÍA GIPUZKOA, ANTE LA CRECIENTE IMPORTANCIA QUE ESTÁN ALCANZANDO LAS HERRAMIENTAS DIGITALES** para la promoción de los negocios de hostelería, ha decidido completar su oferta formativa con un curso sobre reputación online. El cuidado de la presencia digital de nuestros establecimientos hosteleros es fundamental para la consolidación de su identidad y de su imagen.

Es muy frecuente que nuestros clientes consulten las valoraciones, reseñas, opiniones, críticas que tiene nuestro establecimiento, o revisen los comentarios y/o imágenes de otros usuarios antes de decidir si nos visitan.

Por ello, desde Food Fighters, agencia especializada en la Comunicación Digital para



La agencia Food Fighters ha preparado una formación a medida de cuatro jornadas presenciales y seis horas de mentoría online.

Se abordarán herramientas como SEO y SEM, Google My Business y Tripadvisor, además de aprender a gestionar crisis de reputación online.

Hostelería, han preparado una formación a medida con los siguientes objetivos: aprender la importancia de lo que se dice de nosotros en Internet; adquirir conocimientos sobre los principales escenarios digitales; trabajar la asimilación de conceptos, acciones y estrategias que nos permitan afrontar cualquier situación digital que comprometa, ensalce o esté relacionada con nuestro prestigio; monitorizar y aprender a activar la escucha activa digital para actuar de la mejor manera en cada situación y dotar a los establecimientos de una buena praxis en el uso y configuración de las princi-

pales plataformas de interacción social.

Esta formación especializada se ha dividido en cuatro jornadas presenciales de cuatro horas y media cada una, es decir, dieciocho horas en total que se complementan con seis horas online disponibles durante todo el último trimestre del 2021 para mentoring y asesoramiento de asociados.

La formación presencial se impartirá en las instalaciones de Hostelería Gipuzkoa con la presencia simultánea de dos profesionales especialistas en Reputación Online y Comuni-

cación Digital: Mari Carmen Mas y Oskar García.

Sin entrar en excesivo detalle, durante la formación se abordarán herramientas como el SEO y el SEM, y plataformas como Google My Business y Tripadvisor. También se aprenderá a gestionar las reseñas y a afrontar una crisis de reputación.

## Convenio con Diputación Foral de Gipuzkoa

Esta acción se desarrolla en el marco del convenio bilateral que mantienen Hostelería Gipuzkoa y el Departamento de Proyectos Estratégicos de la Diputación Foral de Gipuzkoa para la gestión de la estrategia de gastronomía digital y que incluye otras dos formaciones: la primera se centra en la prospección y socialización de las herramientas digitales más interesantes del mercado, para gestionar la reputación online, adaptadas a diversos perfiles.

En esta formación se realizarán sesiones de socialización (presencial y online) de las herramientas digitales para la gestión y mejora de la reputación online. Y en segundo lugar, en diciembre se va a lanzar una línea de ayudas para apoyar económicamente la adquisición de herramientas digitales para la gestión y mejora de la reputación online, en la que se destinarán 18.000€ para sufragar estos gastos, hasta un máximo de 300 euros por establecimiento.

# ¿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 gunek sortzen.

# I. Campeonato de Pintxos, Banderrillas y Cocina en Miniatura de Gipuzkoa

**ESTE OCTUBRE SE HA DESARROLLADO EL I CAMPEONATO DE PINTXOS, BANDERILLAS Y COCINA EN MINIATURA** de Gipuzkoa. Cerca de 40 concursantes se han inscrito en este certamen, que busca impulsar el conocimiento y reconocimiento al mundo del pintxo.

En el acto de presentación del campeonato, Haika Aizpurua, miembro de la junta directiva de Hostelería Gipuzkoa, recordó cómo la editorial *Lonely Planet* eligió en 2018 "ir de pintxos" por San Sebastián como la mejor experiencia turístico-gastronómica del mundo. "Este reconocimiento ha llegado en un momento en el que el mundo del pintxo sufre un importante proceso de transformación, derivado de la obligatoriedad de cubrir nuestras barras de pintxos; algo que, de manera directa, afectará a la compra por impulso de este producto y exigirá una revisión del modelo de negocio de muchos establecimientos, dando un mayor protagonismo al pintxo bajo demanda o de cocina".

En el acto de presentación de la iniciativa también estuvieron presentes Bittor Oroz, consejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco y presidente de la Fundación HAZI; Iker Goiria, director general de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa; Juan Manuel Garmendia, secretario del Ins-



De izquierda a derecha, Pepe Dioni (asoc. Barmans de Gipuzkoa), Haika Aizpurua (Hostelería Gipuzkoa), Bittor Oroz (Gobierno Vasco), Iker Goiria (Diputación Foral de Gipuzkoa) y Juan Manuel Garmendia (Instituto del Pintxo).

tituto del Pintxo de Donostia; y Pepe Dioni, vicepresidente de la Asociación de Barmans de Gipuzkoa.

Este campeonato también quiere ser una apuesta por la creatividad, la calidad del producto, la formación del personal y la comunicación de los elementos diferenciales de esta cocina 'al momento'. Junto a ello, se hará neces-

ria la recuperación del sano espíritu competitivo que ha caracterizado la oferta de los bares de pintxos del conjunto de Gipuzkoa.

Precisamente, para impulsar la mejora de la oferta y la competitividad de la cocina en miniatura en todas las comarcas del territorio, el campeonato persigue promover una cultura del pintxo, sustentada en el siguiente decálogo:

1. El pintxo es alta cocina en miniatura.
2. Debe estar elaborado de forma artesanal en la co-

cina del establecimiento y con personal cualificado siguiendo el saber hacer tradicional.

3. El pintxo debe destacar por su creatividad y vanguardia.
4. Poner en valor la personalidad e identidad del establecimiento.
5. Los pintxos, tanto los calientes como los fríos, deben estar elaborados al momento.
6. El pintxo debe apostar por el producto fresco, de proximidad y temporada.
7. El servicio del establecimiento de pintxos debe

garantizar la limpieza, orden, seguridad alimentaria, atención amable y respetuosa y un servicio ágil y experto.

8. El pintxo debe ofrecer una adecuada y coherente relación calidad-precio.
9. El establecimiento debe impulsar la ruta del pintxo y el consumo en barra. El cobro, mejor al finalizar el servicio.
10. El pintxo forma parte de nuestra identidad y constituye un pequeño tesoro que preserva una tradición de décadas.

Este campeonato toma el testigo del Campeonato de Pintxos que hasta el 2018 organizaba la Asociación de Barmans de Gipuzkoa, por lo que, en esta ocasión, se ha querido contar con su apoyo para la organización.

## Requisitos

La participación en el campeonato es libre para cualquier establecimiento de Gipuzkoa que disponga de bar y tenga una oferta continuada de pintxos durante el año. Se han establecen dos categorías para participar en el torneo: pintxo o banderilla, con un precio máximo de venta de 3 euros, y cocina en miniatura, con un precio máximo de venta de 5 euros.

Asimismo, aunque los participantes tomen parte en cualquier categoría, podrán optar al premio

al mejor tratamiento de los productos de Euzkadi, con el patrocinio de la Fundación HAZI.

Tras el cierre de las inscripciones se ha abierto la fase de preselección de semifinalistas hasta el 30 de octubre. El jurado, en formato *mystery shopper*, visitará los establecimientos participantes y seleccionará los 22 establecimientos que pasarán a las semifinales en cada categoría.

Las semifinales se celebrarán el 16 de noviembre y 17 de noviembre en la sede de Hostelería Gipuzkoa, y la final, a la



que pasarán 10 establecimientos en cada categoría, se celebrará el 15 de diciembre en el Hotel María Cristina. Los ganadores serán premiados con sendas experiencias enogastronómicas de 1200 euros de valor de mercado.

## Makro ofrece descuentos para los asociados de Hostelería Gipuzkoa

### HOSTELERÍA GIPUZKOA HA ALCANZADO UN ACUERDO CON MAKRO PARA QUE LOS ASOCIADOS SE BENEFICIEN

de ventajas en sus supermercados. Para agradecer la confianza que depositan nuestros asociados en la asociación, Makro regalará a todo aquel que confíe en ellos un vale de 15€ por una primera compra superior a 100€. Asimismo, regalará también dos vales de descuento por el valor de 15€ por 100€ de compra para dos meses consecutivos. Además, los nuevos asociados a Hos-



telería Gipuzkoa también obtendrán importantes descuentos en sus compras.

Makro es el mayor distribuidor a hostelería del mercado

con más de 8.000 productos de distintas categorías, desde un amplio surtido de productos frescos a una gama de productos de no alimentación para uso profesional.

Su catálogo está diseñado para atender las necesidades específicas de los distintos tipos de restaurantes. Como especialistas dedicados al mundo de la hostelería, entienden la importancia del surtido local, por lo que, dependiendo de la ubicación del establecimiento, el hostelero podrá encontrar una selección de productos locales. Mantienen un catálogo estable de productos para que siempre se encuentren aquellos que son importantes para el día a día del negocio.

En Gipuzkoa, la tienda está ubicada en Oiartzun, Calle Arkotz nº2. Aun así, si deseas más información, puedes llamar al 943 262 700 o 646 721 710 y preguntar por Nerea Basterra.



Representantes de las instituciones y entidades que impulsan el programa Basque Wine para promocionar las bebidas de Euskadi.

# Gobierno Vasco y hostelería se comprometen a posicionar las bebidas amparadas por Basque Wine

**SON MUCHAS LAS BODEGAS DE TXAKOLI, LAS PEQUEÑAS EMPRESAS QUE ELABORAN VINO EN LA RIOJA ALAVESA, LAS SIDRERÍAS Y LAS CERVECERAS ARTESANAS** que, al ser altamente dependientes de las ventas en el canal de la restauración, se han visto muy afectadas estos últimos meses a raíz de las restricciones relacionadas con la Covid-19. Algunas han llegado incluso a sufrir descensos de entre el 40 y el 60% en sus ventas. Con el objetivo de hacer frente a esta situación, Gobierno Vasco, HAZI y las asociaciones de hostelería de Bizkaia, Gi-

puzkoa y Araba (AHB, AEHG, SEA Hostelería y GasteizOn) se han unido para impulsar el programa 'Gure Ostalaritzan, Basque Wine', que tiene como finalidad principal promover, posicionar y promocionar las bebidas de Euskadi en los establecimientos adheridos al programa.

La iniciativa fue presentada, en la Plaza de la Trinidad de la parte vieja donostiarra, el pasado mes de septiembre, por la consejera de Desarrollo Económico, Medio Ambiente y Sostenibilidad, Arantxa Tapia, quien quiso destacar



la importancia de que los establecimientos hosteleros de Euskadi se adhieran a este programa. Del mismo modo, Tapia hizo un llamamiento "a los consumidores de Euskadi

para que conozcan, reconozcan y exijan bebidas Basque Wine por todo lo que aportan a la economía productiva".

En la actualidad, son ya 265 los establecimientos que han realizado una firme apuesta por el producto local uniéndose a 'Gure Ostalaritzan, Basque Wine'. Además de posicionar de forma prioritaria las bebidas de Euskadi en sus locales, los hosteleros y hosteleras se comprometen a prescribir activamente estos productos con su personal de sala y barra, así como al control de su ejecución.

## Compromisos que deben cumplir los hosteleros/as

- **Disponer de oferta en las cuatro categorías** de la gama de bebidas de Basque Wine de Euskadi (Rioja Alavesa, Txakoli, Euskal Sagardoa y Basque Beer).
- **En caso de peticiones de servicio genéricas** (un crianza, un blanco, un tinto, una sidra, un txakoli...), ofrecer siempre una marca de bebidas de esa oferta Basque Wine.
- **En caso de disponer de carta de bebidas,** presentar siempre en la primera página, u otra página preferente, la oferta de bebidas de Euskadi.
- **Señalar en los soportes** a la vista del público la oferta de Basque Wine.
- **Aceptar que el compromiso incluye la posible visita de *Mystery Shoppers*** encargados del control de la ejecución correcta de los anteriores compromisos.

Para poder realizar esa labor de prescripción, el Gobierno Vasco-HAZI ofrece formación personalizada sobre las bebidas a vender, desarrollando los argumentarios de venta al cliente previamente acordados. Esa formación se concretará en el desarrollo de la oferta de cursos de formación por videoconferencia, en la creación de píldoras formativas en las que se hable del momento de venta y la prescripción activa.



## 'Tokiko Produktuekin Konprometituak' IV. Sariak

**LAUGARREN URTEZ JARRAIAN, DONOSTIA SUSTAPENAK 'TOKIKO PRODUKTUEKIN KONPROMETITUAK' SARIEN DEIALDIA EGIN DU.** Horien helburua da tokiko nekazaritza-elikagaiak beren enpresa-jardueran hobekien integratzen dituzten hiriko ostalaritza-establezimenduak eta saltokiak publikoki aintzat hartzea, baita Donostia inguruko nekazaritza-elikagaien ekoizleei aitorpena egin eta bultzada ematea ere.

Sariak **hiru kategoría** izango ditu:

- **Ostalaritza establezimendu bati saria:** konpromi-

so hori ondoen erakusten duenari.

- **Hotel bati saria:** eskaintzan tokiko produktuen nagusitasuna eta ikusgaitasuna erakusten duenarentzat.
- **Saltokia bati saria:** eskaintzan modu proaktibo eta nabarmenean tokiko produktuak sartzen dituenarentzat.

**Hautagaitzak bi eratara aurkeztu daitezke,** urriaren 24ra arte:

- **Donostia Sustapenak herritarrei arreta emateko dituen bulegoetara bertaratuz:** Erregina Erregentea

kalea, 9. Victoria Eugenia eraikina.

- **Emailaz:** [fomentoss@donostia.eus](mailto:fomentoss@donostia.eus) helbidera idatziz. Emailaren gaian 'Tokiko Produktuekin Konprometituak Saria' adierazi behar da.

Aurkezpen-inprimakiarekin batera, parte-hartzaileek egoki deritzoten dokumentazio guztia aurkeztu ahal izango dute, tokiko produktuarekiko babesa eta konpromisoa erakusteko.

Sari moduan, Guztiona klusterreko enpresek eskaintzen dituzten edozein produktutan 500,00€ kontsumitzeko txartel bana eta plaka pertsonalizatu bana (kategoria bakoitzerako) jasoko dute irabazleek.

Informazio gehiago eskuratzeko [ayudas.fomentosansebastian.eus](http://ayudas.fomentosansebastian.eus) web orrian sartu edo elkartera deitu, 943 31 60 40 telefonora, eta Maiterengatik galdetu.



# Vuelven las pistas de baile, el picoteo y el uso de la barra

**EL LABI, TRAS EL INFORME DEL DEPARTAMENTO DE SALUD Y DICTAMEN DE LA COMISIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA**, manifestó su posición favorable a un Decreto que puso fin a la Declaración de la situación de Emergencia Sanitaria el pasado 7 de octubre.

El impacto de la COVID-19 deja de tener una afección crítica para el funcionamiento del sistema sanitario, de manera prioritaria, y para el desarrollo suficiente de la actividad pre-COVID. Se inicia una nueva etapa de vigilancia sanitaria.

Asimismo, se han alcanzado los objetivos que el Gobierno Vasco se había propuesto en el Plan Bizi Berri IV. La situación actual se corresponde con los parámetros establecidos en el Nivel 1 del Plan Bizi Berri para levantar las medidas limitativas de horarios, aforos y estructuración de las diferentes actividades. Aun así, no se puede dar totalmente por finalizada esta crisis sanitaria. No se debe bajar la guardia, y por ello sigue siendo necesario mantener una actitud de prevención.

## Nueva normalidad

Aunque la situación de emergencia sanitaria haya finalizado en Euskadi, no se eliminan todas las medidas restrictivas. La actividad del sector hostelero volverá casi a su normalidad, ya que solo se impondrán restricciones respecto al uso de mascarilla. El uso del cubre-

## HORARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN EUSKADI (HASTA EL 31 DE MAYO)

### Grupo I

- > Días ordinarios: 23:00h
- > Viernes y vísperas de festivo: 00:30h

### Grupo II

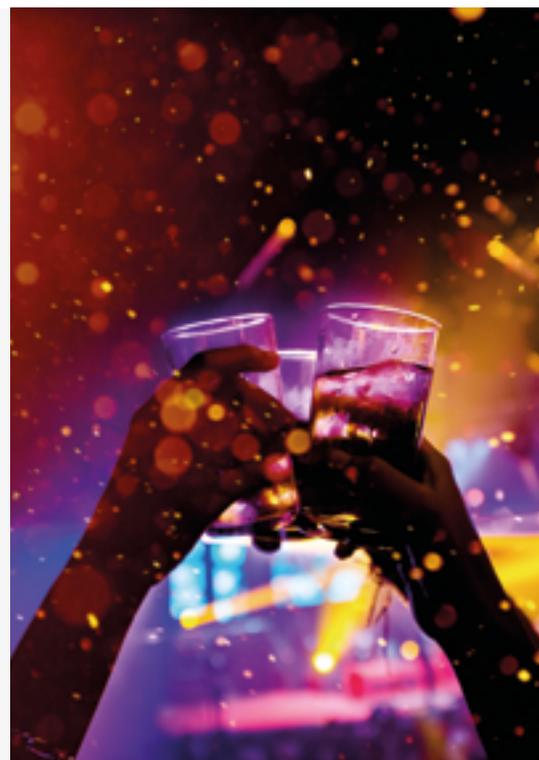
- > Días ordinarios: 1:00h
- > Viernes y vísperas de festivo: 2:30h

### Grupo III

- > Días ordinarios: 2:30h
- > Viernes y vísperas de festivo: 4:00h

### Grupo IV

- > Días ordinarios: 4:30h
- > Viernes y vísperas de festivo: 6:00h



bocas será necesario en todo momento, tanto en el interior del establecimiento como en la terraza, salvo en el momento de la ingesta.

Asimismo, los horarios de cierre y apertura de los establecimientos hosteleros vuelven a la normalidad. Los hosteleros tendrán que respetar los horarios de invierno establecidos en Euskadi, que entraron en vigor el pasado 1 de octubre. El horario de terrazas, en cambio, lo regula cada ayuntamiento, por lo que los hosteleros tendrán que preguntar en dicha institución si no se acuerdan de ello.

Los aforos vuelven al 100% de su capacidad, no siendo obligatorio cumplir el 1,5 metros interpersonal, ya que la mascarilla es obligatoria en dichos establecimientos. Aun así, hay que remarcar que la pandemia todavía sigue en pie, por lo que se debe procurar mantener la distancia interpersonal y la limpieza de manos, aunque no sean obligatorias.

Por último, y aunque a la mayoría de los hosteleros no les afecte esta última medida, durante el desarrollo de eventos no se permitirá, ni en recintos interiores ni en exteriores, el consumo de alimentos y bebi-

das, salvo agua. Únicamente se podrán vender y consumir alimentos y bebidas en los espacios destinados a hostelería y restauración. Asimismo, en recintos cerrados con capacidad superior a 5.000 personas el aforo máximo permitido será del 80 %.

El 7 de octubre se puso fin a la Declaración de Emergencia Sanitaria, pero es necesario mantener las medidas de prevención.

CERVEZAS  
**SanMiguel**  
SINCE 1890

# INQUIETOS POR EXCELENCIA

UNA GAMA DE CERVEZAS CON 25 PREMIOS INTERNACIONALES



# Euskal sagardoa sustatzen jarraitzen dugu

**UDA ETA UDAZKENA DIRA GURE JATETXE ETA TABERNETAN EUSKAL SAGARDOA DASTATZEKO GARAIRIK ONE-NAK.** Hori dela eta, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak eta Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, beste behin, 'Sagardoak Elkarten Gaitu' sustapen kanpaina jarri zuten martxan irailaren 18an Donostian eta Gipuzkoan, Euskal Sagardoarekin elkarlanean.

Euskal Sagardoa, jatorri-deitura duen sagardo naturala da, %100 Euskal Herriko sagarrekin egina. Kanpainaren helburua, halaber, kapela gorri edo urre kolorekoa duen sagardoaren kontsumoa sustatzea da.

Euskal Sagardo botila kontsumitzen duen bezero bakoitzari/taldeari txartel bat emango zaio. Alde batetik, txartel horretan 'harraskatu eta irabazi' formatua egongo da eta bezeroak sariak lor ditzake momentuan. Bestalde, txartel



Sagardoa sustatzeko ekimenaren aurkezpenean hitza hartu zuen gure elkarteko zuzendaritza-batzordeko kide Arantxa Ciaurrizek.

berean emaila jartzeko aukera izango du bezeroak, eta horrela sari segurua jasoko du helbide elektronikoan.

Kanpaina urriaren 31ra arte egongo da indarrean Gipuzkoako taberna eta jatetxe ezberdinetan. Sustapenean parte-hartzen duten establezimenduak atean kokatutako

bereizgarrien bidez identifikatu ahal izango dituzu. Pasa den irailaren 7an, Donostiako Trinitate plazan, ezagutarazi zen ekimena 2021eko sagar uztaren aurkezpenarekin batera. Arantxa Ciaurriz, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko zuzendaritza-batzordeko kideak azaldu zuen moduan, "gure gastronomiaren ezau-

garrietako bat eskaintzaren egiazkotasunean datza, eta horretarako bertako produktuen erabilera ezinbestekoa da. Horregatik, elkarteak urteak daramatza ostalarien artean lurraldeko produktuen erabilera sustatzen, besteak beste Eusko Jaurlaritzaren eta Gipuzkoako beste erakundeekin elkarlanean".

## LA HOSTELERÍA POR LA PALMA

**2€** INSCRIPCIONES ADULTOS, MENORES Y DORSAL 0

Compra tu dorsal en:

<https://tienda.believe-app.com/producto/carrera-virtual-apoyo-a-la-palma/>

El importe de las donaciones será destinado al Cabildo Insular a través de Saborea La Palma para la reconstrucción y apoyo a las personas y empresas de hostelería y turismo afectadas.



**HOSTELERÍA DE ESPAÑA**

La hostelería ha recibido el apoyo de la sociedad durante este año y medio y ahora queremos devolvérselo a los que más lo necesitan.

#LaHosteleríaCorrePorLaPalma

**5 KM CORRIENDO  
3 KM ANDANDO**

COMPLETA TU CARRERA DEL 12-21 DE NOVIEMBRE (de viernes a domingo)

# Servicios financieros especiales para Hostelería Gipuzkoa

## LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA MANTIENE UN CONVENIO DE COLABORACIÓN CON BANCO SABADELL.

Gracias al mismo, el banco brinda a todos los asociados una amplia oferta, en condiciones preferentes, de productos y servicios adaptados a sus necesidades.

Queremos destacar, las cuentas de la gama Expansión Negocios pensada para autónomos, comercios y pequeñas empresas, con los mejores precios en TPV, seguros, pólizas de crédito, renting, leasing y préstamos. Y el abono del 10% de la cuota profesional, hasta un máximo de 50 euros por cuenta, para cuotas domiciliadas en Banco Sabadell, para nuevos clientes de captación, la bonificación se realizará un único año para las cuotas domiciliadas durante los 12 primeros meses, contando como primer mes el de apertura de la cuenta.

Ustedes son especialistas en su negocio. Banco Sabadell, en acompañarle y asesorarle para ofrecerle las soluciones que necesite en cada momento, con una oferta de productos y servicios especializada. Y todo de la mano de un gestor especialista en su sector.

Además, le acompañan informándole de las nuevas ayudas directas dirigidas a autónomos y empresas en [bancosabadell.com/ayudas-directas](http://bancosabadell.com/ayudas-directas)



Mikel Ubarrechea, presidente de Hostelería Gipuzkoa, e Ion Vergara, director de Colectivos Profesionales y Banca Asociada de País Vasco y Cantabria en Sabadell.

La oferta es extensiva a los familiares de primer grado y a los empleados del profesional, si los tuviese, como un beneficio social para ellos.

Para una mayor información o asesoramiento financiero, los asociados pueden dirigirse a cualquier oficina de Banco Sabadell, donde un gestor de banca personal les proporcionará información detallada de toda la oferta del convenio. Si lo prefieren, pueden llamar al 900 500 170.



**SGAE**k SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

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



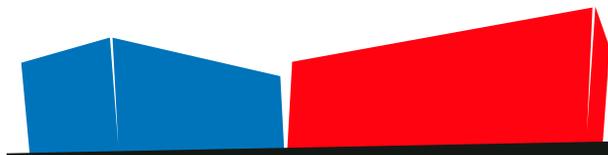
# 'Reencuentros' de la mano de San Sebastian Gastronomika

El prestigioso congreso volverá al formato presencial del 14 al 17 de noviembre, y se complementará con acciones online.

**GRACIAS AL ALIVIO DE LAS MEDIDAS CONTRA LA COVID, SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA-EUSKADI BASQUE COUNTRY** volverá del 14 al 17 de noviembre de forma presencial, pero complementada con acciones online. Su XXIII edición mirará a Francia y planteará abrir un nuevo diálogo entre las cocinas de ambos lados de los Pirineos bajo el título 'Reencuentros'.

Tras un año de ausencia motivada por la pandemia, el Kursaal volverá a ser el escenario del reencuentro con los congresistas, pero también de la unión de dos de las grandes cocinas del mundo, ubicadas a ambos lados de los Pirineos. El objetivo de esta edición es fomentar la relación y la visión conjunta, pero también redescubrir la realidad culinaria francesa. De esta forma, los conceptos más transformadores, los nuevos chefs que emergen y las grandes figuras francesas y españolas estarán presentes en el Kursaal.

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country 2021 contará con la participación de importantes cocineros de todo el mundo. Marc Veyrat, Pierre



## reencuentros

VOLVER LA MIRADA A FRANCIA

Gagnaire, Guillaume Gomez, Alexandre Mazzia, Nadia Sammut, Beatriz González, Amandine Chaignot y Alain Ducourner son algunos de los chefs franceses que asistirán. También participarán el brasileño Alex Atala o el peruano Virgilio Martínez. La representación española es amplia y entre los chefs que estarán presentes figuran Eneko Atxa, Ángel León, Pedro Subijana, Elena Arzak, Quique Dacosta, Jesús Sánchez, Paco Morales, Fran Martínez, Eduard Xatruch, Oriol Castro, Mateu Casañas, Josean Aluja, Luis Valls, Hilario Arbelaitz y el francés afincado en Barcelona Romain Fornell.

Además, la periodista Julie Andrieu, crítica gastronómica y estrella de la televisión francesa, cuyos programas también se han podido ver en La 2 de TVE, recibirá el premio Pau Albornà de Periodismo Gastronómico. El decano de los congresos gastronómicos internacionales regresa en formato presencial con degustaciones en directo. Las inscripciones para asistir a las ponencias pueden conseguirse en la web [www.sansebastiangastronomika.com](http://www.sansebastiangastronomika.com).

### Evento presencial

Gastronomika'21 volverá a ser presencial para los congresis-

tas, que podrán disfrutar todas las ponencias programadas con degustación incluida. La actividad volverá al auditorio principal, a las salas y a la feria. Habrá aforos limitados, aunque con un refuerzo audiovisual.

Con la experiencia de la edición virtual de 2020 (que le valió el reconocimiento de primer congreso digital de gastronomía del mundo por parte de la Academia Internacional de Gastronomía), el nuevo Gastronomika tendrá un formato híbrido, pues el seguimiento presencial en el Kursaal se completará con la retransmisión en vivo de todas las ponencias.

## Gastronomiaren arloko munduko lehen kongresu digitala izan zen 2020an

**IAZKO ESPERIENTZIATIK IKASITAKO GUZTIA APROBETXATUZ**, presentzialki nahiz online gauzatuko da aurtengo Gastronomika.

laz, covid-19k eragindako krisialdiaren testuinguruan, kongresu baterano honek bide berriak berresmatu zituen, proposamen digital propioarekin. Horri esker, hain zuzen, milaka kongresistaren etxeetan barneratzea lortu zuen: bost egunetan 108 herrialdeko 23.000 lagun baino gehiago bil-

tzeko gai izan zen, dozenaka esperientzia eta prestakuntza-hitzaldirekin (70 mintzaldi, guztira).

Hainbat telebista-platotan egin ziren saioak, horietako batzuk Donostiako jatetxerik onenetako batzuetan. Guztira, kalitate handiko 50 emisio-ordu eskaini zituzten 2020ko edizioan.

[www.sansebastiangastronomia.com](http://www.sansebastiangastronomia.com) webgunean ikusgai jarraitzen du material horrek.



## IMU: Plan para la reducción de residuos de uso único

**LOS ENVASES Y EMBALAJES ESTÁN PRESENTES EN LA ACTIVIDAD DIARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS.** El actual sistema de distribución de productos a la hostelería adolece de tres grandes problemas:

- Generación de una gran cantidad de residuos de un único uso.

- Generalización de las denominadas cámaras frigoríficas de residuos.
- Aumento en algunos supuestos de las tasas/costes asociados a la recogida de los residuos.

Con el fin abordar estos problemas, y utilizando como ejemplo un modelo ideado por

Ignacio Muguruza, dueño del Hotel-Restaurante Atalaia de Irun, Hostelería Gipuzkoa ha puesto en marcha un proyecto denominado IMU PLANA con la financiación del Departamento de Medio Ambiente y Obras Hidráulicas de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

IMU PLANA pretende marcar las bases y la manera de proceder para una reducción considerable en la generación de residuos en la cadena de valor de la distribución alimentaria en los establecimientos hosteleros de Gipuzkoa, implicando para ello a todos los agentes participantes: distribuidores, establecimientos hosteleros

y mancomunidades de gestión de residuos. Asimismo, se persigue:

- Dotar de conocimiento a los establecimientos hosteleros para conocer la economía circular y realizar una correcta gestión y prevención de los residuos.
- Poner en marcha un piloto extrapolable a toda la cadena de valor en Gipuzkoa.
- Generar relaciones circulares en la cadena de valor de la distribución de comida.
- Reducir el coste de los establecimientos en la gestión de residuos.



## Vuelve el itinerario Gastrodonosti

**HOSTELERÍA GIPUZKOA, CON LA COLABORACIÓN DEL GRUPO MAHOU SAN MIGUEL Y EUROTOQUES, ORGANIZA UN AÑO MÁS EL EVENTO GASTRO DONOSTI,** de cara a promocionar y potenciar la actividad hostelera. Gastrodonosti es un itinerario gastronómico compuesto por entre veinte y treinta restaurantes con una exclusiva oferta de menú maridado con cerveza.

Entre el 4 y el 18 de noviembre, dichos establecimientos ofrecerán un menú cerrado de entre 25 y 40 euros (IVA incluido) acompañado por cerveza o agua Solán de Cabras.

La acción está dirigida a todos los establecimientos hosteleros que estén ubicados dentro de los límites de San Sebastián y que cumplan los requisitos establecidos en las bases en cuanto a cumplimiento de la normativa vigente. Los participantes han sido seleccionados por riguroso orden de inscripción, desde la comunicación de dichas bases en las diferentes webs y con la ayuda de los organizadores y la red de comerciales de Mahou San Miguel.

Cada establecimiento ha presentado un solo menú (menú completo o menú de-

gustación) y se compromete a ponerlo a disposición de los consumidores durante todo el evento, entre el 4 y el 18 de noviembre de 2021, en horario mínimo de 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 24:00 horas (salvo el día de cierre del establecimiento si lo hubiera).

En el caso de que el establecimiento lo requiera, para apoyar la realización de dicho menú, cada participante ha tenido ocasión de contar con la ayuda de un asesor gastronómico para encontrar la opción que maride con su tipo de cocina y San Miguel Magna.

En paralelo y como acción de promoción de cara al consumidor, por cada menú el camarero entregará al cliente un rasca con un código para comprobar automáticamente en la web [www.sanmiguel.es/gastrodonosti](http://www.sanmiguel.es/gastrodonosti). Ahí podrá consultar si ha sido ganador de uno de los 50 packs de cervezas La Cervecista, que se enviarán directamente al domicilio particular de los ganadores. Además, se entregarán invitaciones a influencers que podrán canjear en los establecimientos participantes, y que difundirán posteriormente en sus redes sociales.

# 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.

# Más que nunca, lo que somos está en la Alde Zaharra de Donostia



**SIN DUDA, LA HOSTELERÍA HA SIDO GOLPEADA CON DUREZA DURANTE LOS ÚLTIMOS MESES** debido a la pandemia. Los negocios de la Parte Vieja de San Sebastián, al depender en parte del consumidor visitante, se han vistos especialmente dañados. Para reactivar el consumo, los próximos meses la Alde Zaharra será el marco de una iniciativa de comunicación y dinamización que tiene como objetivo recuperar al público local, tanto donostiarra como del resto de municipios guipuzcoanos. La campaña, organizada por Hostelería Gipuzkoa y patrocinada por Fomento de San Sebastián y Diputación Foral

La campaña pondrá en valor las características esenciales de la oferta gastronómica de la Parte Vieja, así como las especialidades de sus establecimientos.

de Gipuzkoa, sitúa su foco principal en poner en valor las características esenciales de la oferta gastronómica de la Alde Zaharra: tradición y calidad.

‘Lo que somos de la A a la Z’ es el mensaje que dará cobertura a esta acción que contará con herramientas de comunicación creadas expresamente: un universo visual que la dote de identidad y espacios digitales propios, como el sitio web [aldezaharradonostia.eus](http://aldezaharradonostia.eus) que estará activo a finales de octubre. Uno de los principales retos es poner en valor que la Parte Vieja es el corazón gastronómico de Donostia, y un punto de reunión con una larguísima tradición para todos los guipuzcoanos.

## Relatos y experiencias

Parte importante del contenido de la iniciativa está soportado sobre relatos de establecimientos de hostelería de la Parte Vieja donostiarra. Sus trayectorias, en algunos casos de más de cuatro décadas, sus especialidades y puntos diferenciales quedarán reflejados en el nuevo sitio web y serán distribuidos de manera planificada, haciendo uso de los nuevos canales digitales y también



de los medios convencionales de comunicación. A su vez, se invitará a la ciudadanía a compartir sus vivencias tanto en las barras y mesas de dichos establecimientos, como en el propio entorno de la Parte Vieja.

### Lo viejo, un espacio vivo gracias a la hostelería

De igual forma, está previsto dar desarrollo a una serie de acciones dinamizadoras de carácter sociocultural en el barrio, con una agenda de actividades y acontecimientos que se irán recogiendo en los diferentes espacios digitales para demostrar que la Parte Vieja es un espacio vivo y en movimiento, gracias, en gran medida, a la actividad hostelera que copa sus calles.

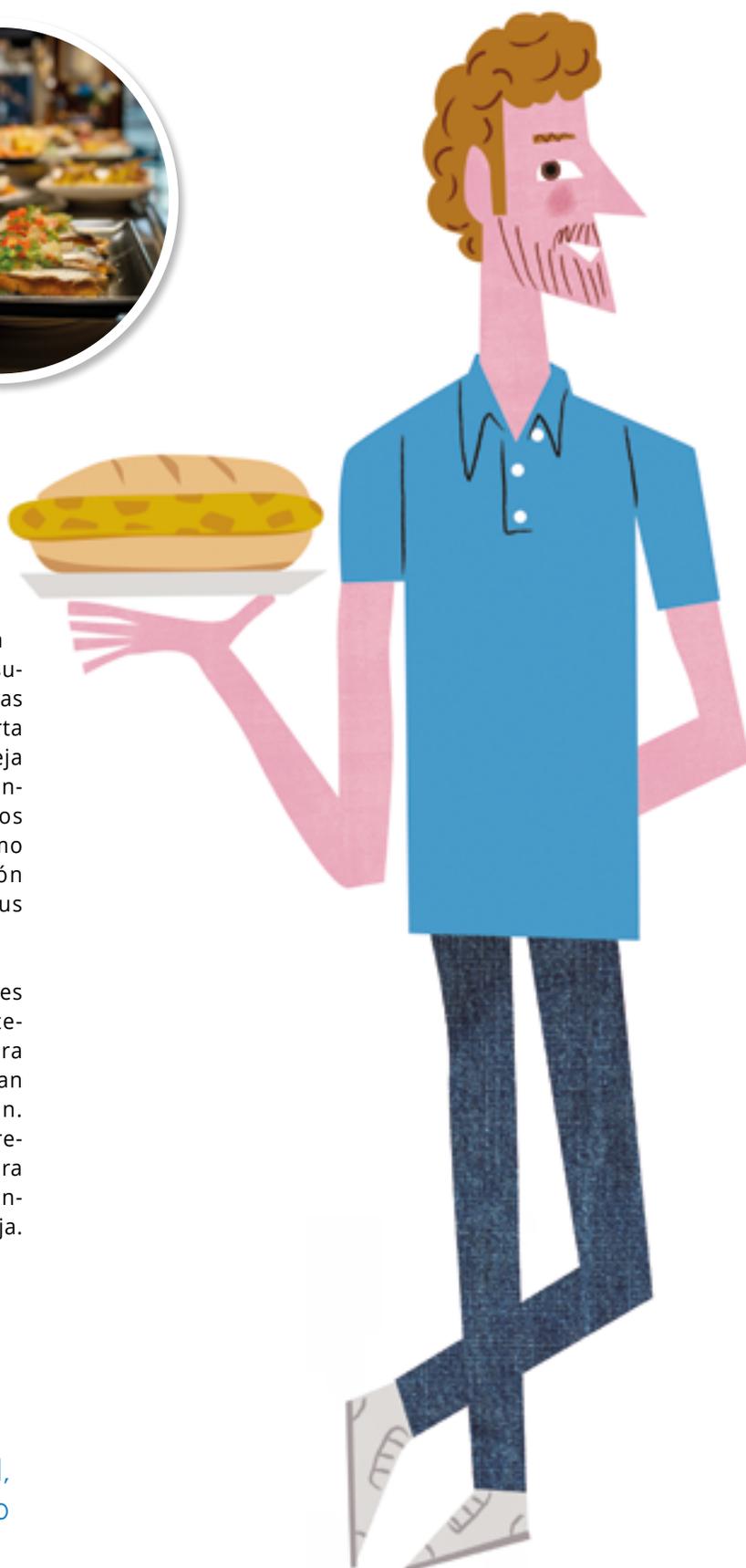
### Anfitriones e influencers

Gran parte de la campaña se sostiene sobre la recomendación de anfitriones reales

y virtuales. Por otro lado, también se dará un espacio a influencers de gran alcance y relevancia en nuestra ciudad, que asumirán el rol de prescriptoras de la campaña y de la oferta diferencial de la Parte Vieja donostiarra. Su labor principal será recomendar los establecimientos, así como impulsar la participación ciudadana a través de sus canales digitales.

En definitiva, el objetivo es impulsar el negocio hostelero en la Parte Vieja, y para ello se contará con un gran apoyo a nivel de difusión. Esta iniciativa tendrá un recorrido de varios meses para recuperar y afianzar el consumo local en la Parte Vieja.

La iniciativa contará con acciones dinamizadoras de carácter sociocultural, así como con el apoyo de influencers.



# Ofertas inmobiliarias



## SE ALQUILA LOCAL EN DONOSTIA (ZONA UNIVERSIDADES)

Bar-restaurante con más de 20 años de actividad, clientela fija e incrementada con la asistencia a la universidad. El local tiene una amplia zona de aparcamiento alrededor.

Es un lugar ideal para reunirse con amigas y amigos, y en sus reseñas destaca por sus pintxos y su buen servicio. Cuenta con una alta puntuación en los principales portales de Internet.



## ALQUILER RESTAURANTE MUTILOA

Oportunidad de negocio.

Se alquila excelente restaurante y cafetería, ubicado en Mutiloa en un entorno natural, con una acreditación de más de 40 años.

Especializado en banquetes, comidas familiares, de empresa y platos típicos del País Vasco.



## ALQUILER RESTAURANTE EN OIARTZUN

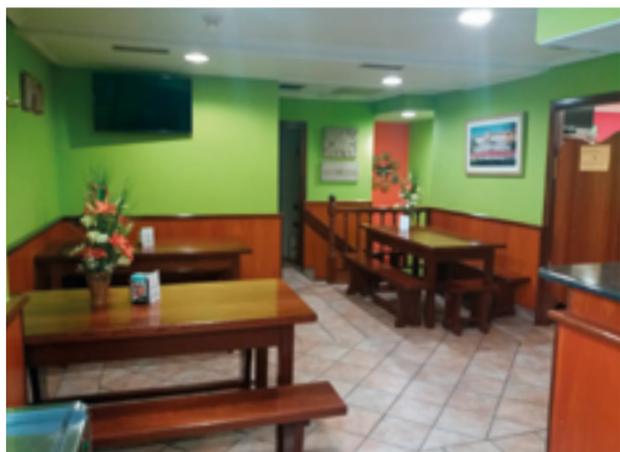
Se alquila restaurante en Oiartzun con excelente ubicación en zona de naturaleza pura.

Instalaciones renovadas y totalmente equipadas, preparadas para comenzar a trabajar.

Tiene dos grandes terrazas, con una inmejorable parrilla. Con todo ello, este restaurante es acreedor para todo tipo de comidas, tanto por sus instalaciones como por su entorno. Además, tiene un gran aparcamiento.



Para mayor información, contactar con  
**INMOBILIARIA ITSASMENDI**  
 TEL. 943 31 66 49 · FAX. 943 31 66 50  
[inmobiliariaitsasmendi@gmail.com](mailto:inmobiliariaitsasmendi@gmail.com)



### VENTA DE ASADOR EN LASARTE-ORIA

Se vende reconocido asador-restaurante en pleno funcionamiento en Lasarte-Oria. Ubicado en la zona céntrica, se trata de un local amplio y tranquilo con más de 50 años de trayectoria dando servicio a los clientes. Está totalmente equipado y en funcionamiento, con comedor amplio, cocina, baños, almacén, aire acondicionado, calefacción, salida de humos y fachada recientemente restaurada.

Está en una zona inmejorable para este negocio. Cerca del Hipódromo y en zona de fácil aparcamiento, a menos de diez minutos de la estación de Euskotren y de la parada de autobús.

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



### ALQUILER LOCAL EN EL ANTIGUO

Se alquila local en Paseo los Mikeletes (trasera) en el Antiguo, en Donostia / San Sebastián, enfrente de la Plaza Alfonso XIII.

El local tiene dos estancias (que podrían ser independientes), además de un espacio de 5m<sup>2</sup> que puede ser usado como almacén u oficina con baño privado.

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

Existe posibilidad de alquilar más metros.

### VENTA DE SIDRERÍA EN ERRETERIA

Se vende sidrería en Erreterria. El local consta de dos plantas de 150 m<sup>2</sup> cada una, totalmente equipadas y acondicionadas.

La planta de la entrada cuenta con barra del bar, amplia cocina, comedor y baños.

Por su parte, la planta baja tiene zona de almacenamiento y comedores privados en los que se pueden celebrar eventos.

El local tiene una capacidad total para 150 comensales y se encuentra en perfecto estado.

# Concurso para buscar soluciones tecnológicas o digitales para la hostelería

**NUEVA CONVOCATORIA PARA IDENTIFICAR SOLUCIONES INNOVADORAS** de carácter digital o tecnológico dirigidas al sector de la hostelería, de la mano de Hostelería Gipuzkoa, el departamento de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa y la concejalía de Impulso Económico a través de Fomento San Sebastián.

El objeto de la convocatoria es identificar soluciones dirigidas a facilitar o mejorar la gestión de un establecimiento del sector de la hostelería (incluido restauración y alojamiento) de Gipuzkoa. Dichas soluciones pueden estar relacionadas, entre otros, con el control de aforos, tracking y control de distancias interpersonal; sistemas de reservas y gestión de colas de espera; sistemas de rastreo y trazabilidad de cliente; sistemas de gestión integrales de pedido y logística para *delivery* y *take-away*; oferta gastronómica *contactless* (cartas digitales); marketing digital y análisis de reputación online, etc.

## Requisitos y contrapartidas

La convocatoria está abierta a desarrolladores, tanto personas físicas como jurídicas, que tengan su domicilio fiscal en Gipuzkoa. El plazo de presentación de proyectos estará abierto desde el 1 al 31 de



octubre. Todos los proyectos presentados a la convocatoria serán analizados por un jurado, cuya resolución se dará a conocer el 5 de noviembre.

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

- **Hasta 4000€.**
- **Participarán en sesiones de acompañamiento** y mentoría personalizada para la validación de mercado del proyecto.

- **Podrán testar sus soluciones** en establecimientos hosteleros de Gipuzkoa.

- **Participarán en una campaña de comunicación** para la socialización de sus soluciones entre el sector hostelero guipuzcoano.

## Testeo de las soluciones

Una vez que el fallo del jurado se dé a conocer, los establecimientos de Gipuzkoa interesados en acoger los testeos podrán postularse, del 22 noviembre al 5 de diciembre, a

través de la página web [www.hosteleriagipuzkoa.com](http://www.hosteleriagipuzkoa.com).

Los desarrolladores podrán consultar toda la información (incluidas las bases de participación) e inscribirse en la convocatoria, a través de la página web [www.hosteleriagipuzkoa.com](http://www.hosteleriagipuzkoa.com), o llamando a Hostelería Gipuzkoa (943 31 60 40 - Ane).

Los proyectos podrán presentarse hasta el 31 de octubre, y la resolución se anunciará el 5 de noviembre.

# Coca-Cola logra reducir sus emisiones GEI más de un 50% en su planta de Euskadi

## COCA-COLA HA PRESENTADO SU INFORME DE SOSTENIBILIDAD 2020 PARA ESPAÑA EN DONOSTIA.

En él, se detalla su desempeño en las seis áreas de actuación (bebidas, envases, sociedad, agua, clima y cadena de suministro) que contempla su estrategia de sostenibilidad para Europa Occidental 'Avanzamos'. Según lo recogido en este Informe, 2020 fue un año de avances reseñables en las áreas de bebidas, agua y envases, y compromisos renovados en clima.

"El Informe de Sostenibilidad no sólo refleja los objetivos cumplidos, sino que también nos permite saber en qué ámbitos tenemos que esforzarnos más de cara a poder mejorar año a año y cumplir con los objetivos que la empresa ha fijado a nivel social, medioambiental y de sostenibilidad", comenta Unai Navarro, Gestor de Comunicación en Coca-Cola Europacific Partners Iberia.

## Coca-Cola en Euskadi

En lo referente al impacto económico en País Vasco, las actividades de Coca-Cola aportan 167 millones de euros de valor añadido a la región, lo que representa el 0,2% del PIB total de la comunidad. De ellos, aproximadamente 19 millones de euros corresponden al valor añadido directo, mientras que el resto, 148 millones, son generados por la producción, distribución y venta de sus bebidas, a través de clientes y proveedores.



En cuanto al empleo, las actividades de Coca-Cola generan un total de 2.890 puestos de trabajo. De ellos, 300 son directos y se corresponden con los de los empleados de su fábrica de Euskadi, así como los que trabajan en los almacenes y las delegaciones comerciales de la empresa en distintas localidades. La cantidad restante, unos 2.590 empleos, son los que CCEP genera en el sector Horeca (2.170) así como entre los proveedores locales (420).

Esto significa que cada uno de los empleos directos de Coca-Cola en el País Vasco genera 8,6 empleos indirectos. Además, Coca-Cola cuenta con 232 proveedores en la región, y sirve a más de 10.362 establecimientos de todos los canales. Produce y distribuye cerca de 78 millones de litros de sus bebidas en Euskadi.

Coca-Cola también ha dado un importante paso adelante en la consecución de sus compromisos en materia de sostenibilidad en Euskadi. Así, ha logrado reducir en más de un 50% sus emisiones de GEI en su planta vasca desde 2010, lo que supone un gran avance para la empresa en el territorio vasco.

En el caso del agua, Coca-Cola lleva varios años invirtiendo en distintas mejoras implementadas en este centro de producción, como la sustitución de los colectores de la lavadora o las inversiones destinadas a paliar las fugas y pérdidas. A través de estas acciones, Coca-Cola ha reducido su ratio de agua en más de un 35%.

Además, la planta de Euskadi ha conseguido un porcentaje de valoración de sus residuos en un 98,5% y, recientemente,

ha puesto en funcionamiento interruptores con sensores con el fin de adaptar el uso de la luz exterior en función de la luz natural.

En cuanto a los proyectos de impacto en la comunidad, 20 voluntarios han participado en Mares Circulares, que ha desarrollado una actuación en una playa vasca, realizando labores de prevención, recogida, sensibilización e investigación. En total, se han recogido 48 kilos de residuos, se ha sensibilizado y formado a 4.590 personas y se han implicado en el proyecto 40 ayuntamientos, ONG, centros educativos y asociaciones locales.

Por su parte, GIRA Mujeres ha impactado en 279 mujeres del País Vasco en sus cuatro ediciones, a través de 23 talleres.

Además, cerca de 5.695 jóvenes de 801 colegios del País Vasco han participado en las 60 ediciones del concurso de relato corto Jóvenes Talentos. Y 3.000 jóvenes de 150 grupos de teatro han formado parte de las 17 ediciones de los Premios Buero de Teatro Joven.

Por último, 11 establecimientos de Horeca vascos se han sumado ya a Hostelería #PorElClima, la iniciativa impulsada por Coca-Cola, desarrollada por Ecodes, con la colaboración de Hostelería de España, que busca ayudar al sector en la lucha contra el cambio climático y su descarbonización.

# 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 algunos de ellos.**

> DA TABERNA	AZPEITIA
> ERUAN GASTROTEKA	BERGARA
> SANTUARAN, Rte.	DEBA-ITZIAR
> AIDA, Pensión	DONOSTIA
> AIETE, Bar	DONOSTIA
> BAR LASARTE	DONOSTIA
> BASARRI, Bar	DONOSTIA
> BASIC CONFORT, Pensión	DONOSTIA
> BIGARREN, Bar	DONOSTIA
> HAIZEA, Bar	DONOSTIA
> ILARGI TABERNA	DONOSTIA
> KAI, Bar	DONOSTIA
> KANTXA	DONOSTIA
> KOSTERA, Restaurante	DONOSTIA
> LA GRESCA, Bar	DONOSTIA
> OSTARTE, Bar	DONOSTIA
> RESTAURANTE MUXUMARTIN	DONOSTIA
> TALAI, Bar	DONOSTIA
> THE TXOTX GOURMET	DONOSTIA
> VOLADIZOS KONTXA, Bar	DONOSTIA
> GAZTELU OSTATUA, Bar Rte.	ERRETERIA
> TRIPONTZI, Bar Rte.	HERNANI
> URDALDE CENTRO, RTE.	IRUN
> SAN JUAN HARRI	IRUN
> AGORA, Bar Rte	LASARTE-ORIA
> TXIMISTA, Asador	ORDIZIA
> OREXAKO OSTATUA	OREXA
> DENAK TABERNA	TOLOSA
> PASUS, Jatetxea	ZIZURKIL
> PORTU TXIKI KANTINA, Bar	ZUMAILA



## LASARTE, bar

### Dirección

Calle Pescadería, nº 8. Donostia  
Teléfono: 943 58 50 96

El clásico Bar Lasarte, que ya tiene establecimiento en el barrio de Riberas en Donostia y en el centro de la localidad guipuzcoana de Lasarte-Oria, abre un nuevo local en el corazón de la parte vieja donostiarra. Este establecimiento se caracteriza por su colorida barra de pintxos y su ambiente moderno y acogedor. También dispone de una amplia carta y menú del día. Además, ofrece zumos, buen café y una gran variedad de tostadas. Sus pintxos estrella son la brocheta de solomillo y de merluza.

## AGORA, bar-restaurante



Agora ha abierto sus puertas este octubre en la Calle Mayor de Lasarte. Ofrece una variedad de platos típicos turcos, así como comida local. El interior del bar está decorado con obras de un pintor turco, afincado actualmente en Tolosa. Cuenta con un aforo para 10 mesas altas y de comedor, y también dispone de una terraza con cinco mesas para poder disfrutar de los días soleados. Entre sus platos más demandados se encuentra el foie con puré de manzana de sidra y peras moradas.

### Dirección

Kale Nagusia, 8 B.J. Lasarte-Oria

## BAR KANTXA, restaurante

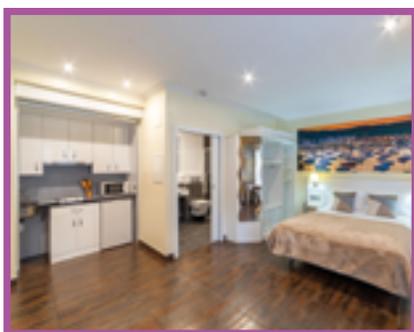
### Dirección

Hegaztien pasealekua, 5, Donostia / Teléfono: 943 21 27 56

En Bera Bera acaba de abrir sus puertas el bar Kantxa, un establecimiento en el que prima el buen ambiente y el trato cercano a los clientes. Kantxa fue abierta con el objetivo principal de que toda la clientela encuentre la opción gastronómica que mejor se adapte a sus gustos. El interior del local está capacitado para unas 70 personas y también disponen de una terraza muy acogedora para alrededor de 120. Entre sus platos podemos encontrar desde pizzas y hamburguesas hasta otras opciones como ensalada de quinoa, salmón teriyaki o gambones a la plancha. Pero sin duda, su plato estrella es 'El Kantxopo' de ternera de 900gr acompañado de patatas.



## AIDA, pensión



### Dirección

Iztueta kalea, nº 9.  
Donostia  
Teléfono: 943 32 78 00

Pensión Aida es el lugar perfecto para viajeros que buscan un alojamiento céntrico para disfrutar de la ciudad a pie, con estilo informal y equipado con todo lo necesario. La pensión, que cuenta con dos estrellas,

se encuentra en Gros y ocupa los dos primeros pisos de un edificio de piedra. Ofrece habitaciones y estudios sencillos, con decoración informal, algunas con balcón, y con capacidad de hasta 4 personas.

## SAN JUAN HARRI, bar

### Dirección

San Martzial, 3.  
Irun

Ubicado en plena Parte Vieja irundarra, a tan solo un minuto de la plaza San Juan, este mismo mes de octubre ha abierto sus puertas el nuevo Bar San Juan Harri. En su espacioso y acogedor establecimiento cuentan con una amplia oferta gastronómica en la que podemos encontrar una gran variedad de pintxos locales y raciones para pasar un agradable rato en familia o con los amigos. Además, cuenta con terraza para los días en los que el tiempo acompaña.

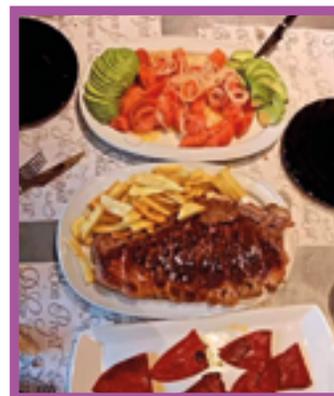


## DENAK, bar-restaurante

### Dirección

Igeralde Kalea, 4. Tolosa  
Teléfono: 943 42 56 26

Denak es un amplio bar-restaurante situado en frente del río Oria en Tolosa. Entre semana, el comensal puede disfrutar de un amplio menú con pizzas, hamburguesas y una gran variedad de ensaladas. Los amantes de la carne encontrarán en carta un estupendo codillo y sabrosas chuletas a la parrilla. El establecimiento también ofrece desayunos salados y dulces con bollería, tostadas de aguacate, tomate, queso fresco... El local goza de un ambiente familiar y, los más peques, pueden disfrutar en los parques cercanos al establecimiento. Disponen de una amplia variedad de cervezas y cuentan con la opción de menú sin gluten.



## GAZTELU, ostatua



### Dirección

Calle Santa María, 6, Orereta-Errenteria  
Teléfono: 943 51 10 84

El mítico 'Gaztelu', situado en el casco viejo de Errenteria, ofrece desde 1988 deliciosos menús en un ambiente ideal tanto para familias como 'kuadrilla'. Destaca por su brasa de carbón vegetal, en la que elaboran carnes y pescados de primera calidad. Actualmente, el plato que más triunfa es la costilla de cerdo ibérico a baja temperatura. También ofrecen desayunos dulces y salados, y preparan al momento tortillas de patata muy ricas. El espacio ha sido reformado recientemente, manteniendo su estructura clásica de piedra, aunque dándole un toque más moderno y minimalista.

## KOSTERA, restaurante

Kostera es el nuevo restaurante de cocina de mercado, ubicado en la Parte Vieja de San Sebastián, en el que el cliente podrá encontrar los mejores productos de temporada seleccionados y cocinados con esmero y detalle. El establecimiento ha sido fundado por la familia Amaiketako, empresa de delicatessen dedicada a productos autóctonos de primera calidad. 'Kostera' es un restaurante que aún la cocina tradicional típica con platos con un toque más novedoso.



### Dirección

C/ Embeltrán  
3, Parte Vieja,  
Donostia.

Teléfono:  
943 58 41 70



## TXOTX GOURMET, sidrería

### Dirección

Reyes  
Catolicos, 7.  
Donostia

Teléfono:  
943 47 71 31

Esta sidrería ubicada en pleno centro de San Sebastián abrió sus puertas en mayo. Los clientes podrán disfrutar de una cocina tradicional, además del típico menú de sidrería, pero también de sus especialidades a la brasa, como la chuleta.

Como buena sidrería, el local está equipado con una kupela para el txotx. El comedor interior tiene una capacidad para 100 comensales y la terraza para 30.

# LAS VENTAJAS DE SER SOCIO/A



Gestión fiscal  
y contable



Gestión  
laboral



Defensa  
jurídica



Apoyo al  
emprendizaje



Comunicación  
continua



Promoción y  
defensa sectorial



Formación  
a empleados



Bolsa de  
trabajo

## ADEMÁS, OFRECEMOS ASESORAMIENTO GRATUITO EN...

Telefonía con Thalassanet



Seguros con Nahia21



Energía con Enerty y Oiartek



Inmobiliaria con Itsasmendi



Obras y reformas con CB2



Subvenciones, LOPD y  
prevención de riesgos  
laborales con Grupo Cei



## SIENDO ASOCIADO/A, PUEDES BENEFICIARTE DE DESCUENTOS ESPECIALES CON:



Descuento adicional del 1,5% sobre condiciones pactadas con el distribuidor por compra de café.

☎ 946 21 56 10



Para depósito de gas. Aplicación individual de tarifa conjunta. Descuento medio del 25% sobre precio del mercado.

☎ 646 20 31 12  
Ander Elosegui



5% de descuento en la adquisición de equipos.

☎ 946 20 31 12



Regalo de un vale de 15€ por una primera compra superior a 100€. Dos vales de descuento por el valor de 15€ por 100€ de compra para dos meses consecutivos. Además, importantes descuentos en sus compras para los nuevos asociados a HG.

☎ 646 721 710  
Nerea Basterra

SabadellGuipuzcoano



☎ 943 41 81 14  
Imanol Ugalde



☎ 943 44 51 05  
Unai Montoya

# tendencias

01

## CENTRIFUGADOR DE ENSALADAS MULTIFUNCIÓN

Este centrifugador de ensalada Multi-Prep de Joseph Joseph está compuesto por diferentes piezas intercambiables que lo convierten en un utensilio con cuatro funcionalidades en una: centrifugador, espiralizador, mandolina y rallador. Tiene unas dimensiones de 24 cm de diámetro y 15,5 de alto, con un peso de alrededor de 1 kg. Además, a la hora de guardarlo se pueden poner todos los accesorios de corte en el interior del centrifugador. Las diferentes piezas sirven para centrifugar, rebanar o laminar, rallar y cortar todo tipo de verduras. También incluye un protector para los dedos, imprescindible para no sufrir ningún daño al cortar las hortalizas.



02

## JAPI, JATETXEETAN ILARA FISIKOAK SAIHESTEKO TRESNA

Japi ostalaritzako establezimenduen edukiera ahalik eta ondoen aprobetxatzeko irtenbidea da, txanda birtuala gordetzeko aukera ematen baitu. Funtsean, inguruko establezimenduen edukieraren egoerari buruzko informazioa ematen die erabiltzaileei, denbora errealean. Lokala beteta badago, bezeroak jakingo du arreta jasotzeko zenbat denbora itxaron behar duen, eta txanda eskatu ahal izango du QR bat eskaneatuta. Lokalak lekua badu, bezeroak mugikorrean ikusiko du eta zuzenean joan ahal izango da. Tresna doakoa da alde guztientzat, eta ez da ezer deskargatu beharrik.

¿NO HAY MESA LIBRE?

Apúntate a la lista de espera  
escaneando este QR

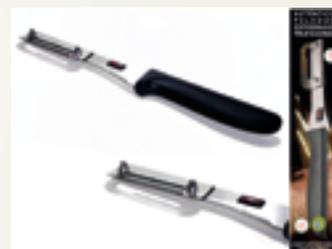


03

## PELADOR PROFESIONAL DE ESPÁRRAGOS

Aunque el pelador de espárragos D&V estilo profesional se haya diseñado para retirar la piel fina de los espárragos, también puede utilizarse para cualquier otro tipo de vegetales. Mide 24 cm, el mango es de resina plástica y el resto es de acero. Además, su cuchilla va introducida en un protector para evitar cortes.

Por otro lado, este utensilio también puede emplearse a modo de cuchillo, ya que la parte afilada se encuentra en la zona inferior de la cuchilla. Así, una vez pelados los vegetales deseados, se pueden cortar en rodajas sin necesidad de cambiar de cuchillo.



04

## JELLY, LA VAJILLA DE PORCELANA DE FORMAS ORGÁNICAS Y SINUOSAS

La nueva colección de vajillas Jelly está compuesta de diferentes piezas como platos, boles y fuentes de diferentes tamaños, que pueden adquirirse en dos acabados: biscuit mate y esmaltada. La principal característica de esta gama de productos es que sus piezas se adaptan a la mano de forma natural, gracias a su forma orgánica y sinuosa. Además, la colección Jelly se puede completar con tres piezas verticales en porcelana: jarra para agua o jarrón, jarrita para salsas y vaso para agua o cócteles.





# Visítanos en Gastronomika

Te contaremos de primera mano todas nuestras novedades.

Descubrirás nuestra nueva generación de Hornos,  
un proyecto en el que llevamos años trabajando,  
así como MyFagor, todo un ecosistema de servicios  
digitales que hemos preparado pensando en ti.



14-17 de noviembre  
Acércate al Palacio Kursaal, stand 10.  
¡Te esperamos!



# HOSTELERÍA Y TURISMO CURSOS ONLINE IKASTAROAK

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



**%20 DESKONTUA ELKARTEKIDEENTZAT**

KODEA-CÓDIGO: AEHG

20% DE DESCUENTO PARA ASOCIADOS/AS

