



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº58 PRIMAVERA 2022



ELECTROLINERAS

JORNADA PARA EL IMPULSO A LA MOVILIDAD
ELÉCTRICA EN LA HOSTELERÍA DE GIPUZKOA

Plan IMU:

Reducción de residuos de uso
único en hostelería

Kontabilitate saila digitalizatu dugu:

Bazkideei digitalizazio prozesuan lagundu nahi diegu
TicketBAI sistema ezartzeko

“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.

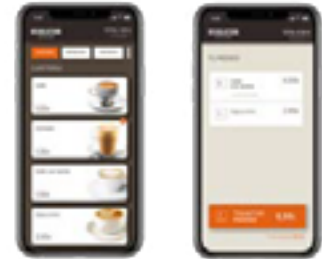
revoXEF

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



EDITORIAL

TERRAZAS EN LA ERA POST COVID

La puesta en valor de las terrazas como consecuencia de los cambios en los hábitos del consumo hostelero derivados de la pandemia de la COVID-19 está provocando una revisión de las normativas municipales en esta materia. Hostelería Gipuzkoa está siendo parte activa en los procesos de redacción, o revisión, de normativas que están en marcha en diferentes municipios del territorio, entre los que destacamos Arrasate, Bergara, Urnieta, Zarautz o Lasarte-Oria.

El interés de la ciudadanía por las terrazas, como espacio de socialización, ha aumentado de forma considerable en los últimos dos años. Ya sea porque, para algunos, representa un lugar más seguro, sanitariamente hablando; o porque permite un mayor contacto con la vida a pie de calle o, simplemente, porque se han puesto de moda, el auge de las terrazas es evidente. Ante esta realidad, las autoridades municipales deben mover ficha y, en muchos casos, revisar normativas que han quedado obsoletas. La ciudadanía en general pide más espacio de terrazas y un mayor confort en las mismas. Son nuestros vecinos y vecinas quienes llenan a diario nuestras terrazas y quienes las usan para tomar el pulso de la calle y encontrarse, y conversar, con otros vecinos y vecinas del barrio. Son ellos quienes piden mejores apantallamientos y cubriciones, más calefacción e iluminación o más espacio de servicio. Por ello, se hace más necesario que nunca que el sector y las corporaciones municipales trabajen de la mano para atender dichas demandas.

TERRAZAK POST COVID AROAN

COVID-19aren pandemiak ostalaritzako kontsumo-ohituretan eragindako aldaketen ondorioz, terrazak garrantzia gehiago hartu dute, eta horrek udal-araudiak berrikustea ekarri du arlo horretan. Hain zuzen, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarte parte-hartze aktiboa izaten ari da lurraldeko hainbat udalerritan martxan dauden araudiak idazteko edo berrikusteko prozesuetan, besteak beste, Arrasaten, Bergaran, Urnietan, Zarautzen edo Lasarte-Orian.

Herritarrek terrazekiko duten interesa, sozializazio-gune gisa, nabarmen handitu da azken bi urteotan. Terrazen gorakada nabaria da, batzuentzat leku seguruagoa delako, osasun aldetik; kaleko bizitzatik gertuago egoteko aukera ematen dutelako, edo, besterik gabe, modan jarri direlako. Errealitate horren aurrean, udal-agintariak fitxa mugitu behar dute, eta, kasu askotan, zaharkituta geratu diren araudiak berrikusi. Herritarrek, oro har, terraza-espazio gehiago eta horietan erosotasun handiagoa izatea eskatzen dute. Gure bizilagunak dira egunero gure terrazak betetzen dituztenak eta auzoko beste lagun batzuekin elkartzeko eta hitz egiteko erabiltzen dituztenak. Haiek eskatzen dituzte pantailatze eta estalki onenak, berokuntza eta argiztapen gehiago nahiz espazio zabalagoak. Horregatik, inoiz baino beharrezkoagoa da sektoreak eta udalbatzek elkarrekin lan egitea eskari horiei erantzuteko.

SUMARIO

04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente

TE INTERESA SABER

- 06 > Soles Repsol
- 08 > Encuesta asociados
- 09 > DEP Mikel Corcuera
- 10 > HIP
- 11 > Actualización cuota autónomos
- 12 > Entrevista Mahou San Miguel
- 14 > Donostia Sosort 2022

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 16 > IMU
- 20 > Formaciones TicketBAI
- 21 > Jasangarria
- 22 > Formación empleados contabilidad
- 24 > Electrolineras
- 26 > Sentencia ganada al Gobierno Vasco
- 28 > Atracción del talento. Sesiones IE Team
- 30 > Basque Wine
- 32 > Visit Gastroh
- 32 > Visita Peio Pauso Berriak

ACTUALIDAD

- 34 > Exposición de Mujeres en Garbera
- 36 > I Encuentro Hostelería por el Clima (Coca Cola)
- 37 > Curso Instituto del Pintxo
- 38 > Inmobiliaria Itsasmendi
- 40 > Ayuda a Ucrania

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
Telf. 943 22 45 30 - infotres@infotres.com
IMPRESIÓN: Ganboa Centro Gráfico



Mikel
Ubarrechena
Disón

Presidente de Hostelería
Gipuzkoa

'THE TIMES' COLOCA A DONOSTIA COMO EL MEJOR DESTINO DEL MUNDO PARA HACER UNA ESCAPADA GASTRONÓMICA. POR DETRÁS QUEDAN CHICAGO, LA BORGOÑA FRANCESA, ATENAS Y BANGKOK.

No perder la esencia

Me despierto hoy con una excelente noticia para el sector hostelero que represento: el periódico *The Times* coloca a Donostia como el mejor destino del mundo para hacer una escapada gastronómica. Por detrás de nuestra ciudad quedan destinos mundialmente reconocidos como Chicago, La Borgoña francesa, Atenas o Bangkok. Esta valoración, hecha desde un medio líder mundial, no hace sino corroborar recomendaciones similares hechas en años anteriores por Lonely Planet, National Geographic o Traveler Conde Nast.

Donostia y, por extensión Gipuzkoa, basa su liderazgo mundial como destino gastronómico en una realidad constatada y refrendada por infinidad de medios y líderes de opinión, como es el hecho de haber alcanzado la excelencia en los tres pilares que sustentan la oferta gastronómica de un destino que quiera pelear por este liderazgo mundial: La cocina de autor, la cocina tradicional y el Street Food –que en nuestro caso está representado por nuestros bares de pintxos y cocina en miniatura–. Otros destinos de la lista publicada por *The Times*, alcanzan la excelencia en alguno de estos tres pilares gastronómicos, quizás en dos de ellos; pero ninguno lo hace, a la vez y con reconocimiento mundial, en los tres pilares gastronómicos descritos. Este es el elemento diferencial de nuestra ciudad como destino líder: variedad en la oferta gastronómica y excelencia acreditada en su desempeño.

Somos un modelo gastronómico de éxito y eso nos debe hacer reflexionar sobre la

necesidad de no perder nuestra esencia y de no dejarnos llevar por corrientes, o compromisos, que basan el futuro del sector en estrategias que, mal aplicadas, pueden hacer que nos desviemos de esa esencia que tan buenos resultados nos ha dado hasta ahora. Al hilo de la pandemia, y de los fondos de ayuda derivados de la misma, la digitalización de cualquier actividad económica se ha convertido en un paradigma del que es difícil escapar. Parece ser que digitalizar todo tipo de servicio o experiencia es la condición *sine qua non* para asegurar el futuro de cualquier actividad, con independencia de su naturaleza o nivel de desempeño.

Ante esta realidad instalada en la mente de muchos, nosotros proponemos un proceso de digitalización que salvaguarde aquellos aspectos diferenciales de la experiencia gastronómica que representamos. La digitalización es necesaria, por supuesto, y debe aplicarse y acelerarse en

SOMOS UN MODELO GASTRONÓMICO DE ÉXITO, Y ESO NOS DEBE HACER REFLEXIONAR SOBRE LA NECESIDAD DE NO PERDER NUESTRA ESENCIA Y DE NO DEJARNOS LLEVAR POR CORRIENTES, O COMPROMISOS, QUE NOS DESVIEN DE LO QUE TAN BUENOS RESULTADOS NOS HA DADO HASTA AHORA.

procesos de carácter interno como la logística, los aprovisionamientos, la gestión y administración, el control de equipamientos y producción, etc. etc. Desde la puerta del almacén hasta la barra, bienvenida sea; ahora bien, desde la barra hasta la mesa, seamos algo más cautos y combinemos los procesos de digitalización con la defensa de la esencia de nuestra actividad, que no es otra que la relación entre el profesional de la hostelería y sus clientes.

Asistí a principios del mes de marzo a la exitosa feria HIP, que cada año lleva a IFEMA lo más avanzado en materia de digitalización del sector HORECA. Conocí novedades verdaderamente interesantes que nos harán ganar en competitividad y mejora del clima laboral en nuestras empresas. En su mayoría tenían que ver con la gestión administrativa y el back office de nuestros negocios. También pude analizar algunas propuestas tecnológicas que intentaban suplir, reducir o simplificar la base de nuestra actividad...la relación personal con quienes vienen a nuestros locales a disfrutar de la experiencia de socialización que ofrecemos. Ante estas propuestas mi reacción fue más cauta, menos asertiva; a fin de cuentas, nuestro sector no vende un producto sino un servicio basado, muchas veces, en las relaciones humanas y el trato personal. Y esta tarea, tan importante, es muy difícil de digitalizar sin perder algo de su esencia por el camino. Se impone, por tanto, la precaución en estos casos.

Finalizada la redacción de este artículo, algunos colegas del sector me hablan del diferente comportamiento recibido de sus proveedores con motivo del alza de los precios y la inflación que estamos padeciendo. Conviven dos posturas contrapuestas: la negativa de aquellos que han aprovechado la situación para subir precios pese a distribuir productos almacenados desde hace meses a precios precrisis; y la positiva de aquellos que se han convertido en auténticos aliados del sector y han aguantado sus tarifas hasta el último momento, intentando compartir el esfuerzo por salvar la actividad hostelera de los embates de la inflación. Sobre este comportamiento tan dispar solo puedo recordar una cosa... el tiempo pone a cada uno en su sitio.



25,4%

CAÍDA DE ACTIVIDAD EN DICIEMBRE DE 2021

Esa fue la caída de la actividad hostelera en Euskadi en diciembre de 2021, respecto al mismo mes del año 2019. Euskadi fue, tras La Rioja, la comunidad autónoma del Estado que sufrió una mayor reducción de su actividad en dicho mes, según un estudio elaborado por Hostelería de España empleando fuentes INE-IASS.

Las restricciones a la actividad decretadas por el Gobierno Vasco en dicho mes pasaron factura al sector. En enero de 2022, con un -24,8 de caída, Euskadi se volvió a colocar como la segunda peor comunidad autónoma del Estado en lo que a caída de la actividad se refiere.



Los asociados de Hostelería Gipuzkoa acumulan 44 Soles Repsol

POR CUARTO AÑO CONSECUTIVO, EL TEATRO DONOSTIARRA VICTORIA EUGENIA acogió la gala de entrega de los Soles Guía Repsol 2022, esta vez bajo el lema 'Llega el plato fuerte'. En la presente edición, Gipuzkoa ha recibido 56 Soles en un total de 36 restaurantes, entre los que cabe destacar el segundo Sol Repsol que se ha adjudicado la Bodega Katxiña de Orio.

El cómico Carlos Latre y la presentadora Ainhoa Sánchez fueron los encargados de presentar una gala que sirvió para celebrar el renacimiento que se vive en las cocinas de todo el Estado tras dos duros años de pandemia. La ceremonia unió a los cocineros más consagrados del panorama nacional con aquellos que están empezando y que recogieron con mucho orgullo y emoción tan prestigioso reconocimiento.

"Vivimos un claro renacimiento en las cocinas. Nos gusta formar parte de este ambiente efervescente y estamos orgullosos de todos los cocineros y restaurantes que se suman en este 2022 a la familia de los Soles Guía Repsol", declaró durante la gala María Ritter, directora de la Guía.

También participó Jaime Hurtado, consejero vasco de Turismo, Comercio y Consumo, quien destacó que la gastronomía en Euskadi "es una seña de identidad, pero es también una industria, y lo digo con todo el orgullo; Euskadi es un territorio industrial en el que la gastronomía ha estado muy presente. Quiero reivindicar la intrínseca relación entre el turismo y la gastronomía, en la que hoy avanzamos en sostenibilidad".

Por su parte, Josu Jon Imaz, consejero delegado de Rep-

sol, hizo hincapié en esas ganas de volver a disfrutar de la vida. "Han sido dos años muy difíciles, sin vernos, sin encontrarnos, en los que hemos perdido muchas cosas. Es el momento de vernos, de salir, de viajar y conocer lugares diferentes. Sois los mejores embajadores de la tierra, de la historia, del producto, y estamos deseando que todo el mundo os descubra como hacemos nosotros".

Una vez más, la gala de los Soles Repsol volvió a ser una gran fiesta de la gastronomía estatal, y también, particularmente, de la guipuzcoana, que con 56 galardones da muestra del gran trabajo que están realizando los cocineros y cocineras de nuestro territorio.

Zorionak guztiei egiten duzen lan zoragarriengatik!



Soles

HOSTELERÍA GIPUZKOA

3 Soles

- Akelarre (Donostia)
- Arzak (Donostia)
- Elkano (Getaria)
- Martin Berasategui (Lasarte-Oria)
- Mugaritz (Errenteria)
- Zuberoa (Oiartzun)

2 Soles

- Alameda (Hondarribia)
- Katxiña (Orio)
- Casa Urola (Donostia)
- Fagollaga (Hernani)
- Kabia (Zumarraga)
- Kaia (Getaria)
- Mirador de Ulia (Donostia)

1 Sol

- Bailara (Bidania)
- Bokado Mikel Santamaria (Donostia)
- Julián (Tolosa)
- Eme Be Garrote (Donostia)
- Etxeberri (Zumarraga)
- Feliz Manso (Irun)
- Galerna (Donostia)
- Ganbara (Donostia)
- Gure Txokoa (Zarautz)
- Iñigo Lavado (Irun)
- Iraeta (Zestoa)
- Rekondo (Donostia)

¿Entorno seguro en tu establecimiento?

Lan Arriskuen Prebentzio Zerbitzua
Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

Elikagaien segurtasunari buruzko aholkularitza
Asesoramiento en seguridad alimentaria



PREVENCIÓN | PREBENTZIOA

Gipuzkoako ostalaritzarentzako konponbideak
Soluciones para la hostelería de Gipuzkoa

TEL. 943 21 53 64



ceiprevencion.net

Los asociados y asociadas de Hostelería Gipuzkoa están contentas con la atención recibida

EL 14 DE MARZO SE CUMPLIERON DOS AÑOS DESDE QUE COMENZARON LAS RESTRICCIONES DERIVADAS DE LA PANDEMIA EN EL SECTOR hostelero y las modificaciones en los servicios ofrecidos por parte de Hostelería Gipuzkoa a sus asociados. La asociación tuvo que adaptarse a la nueva normalidad tan rápido como se pudo, y esto causó modificaciones en la atención al asociado y los medios utilizados para gestionar ERTes o Prestaciones por Ceses de Actividad.

Se han llevado a cabo tareas, acciones y movilizaciones que la asociación no estaba acostumbrada a realizar, se ha negociado con las instituciones, se ha peleado ante los tribunales, se ha sometido a la opinión pública, etc.

Con el objetivo de analizar todo el proceso y mejorar los servicios, se ha querido conocer de cerca la opinión de los asociados sobre los servicios que se ofrecen actualmente, y las acciones y tareas que se han llevado a cabo durante este periodo, con el fin de ofrecer así la mejor atención posible.

Resultados

En los resultados obtenidos, en general la nota ha sido elevada. Se destaca sobre todo la labor de la asociación en los dos años de pandemia, ya que, según los asociados, los trabajos excepcionales realizados han cumplido sus expectativas. Los trabajos

que se han puntuado (sobre 5 puntos) en este apartado han sido la atención al cliente con una puntuación de 4,41; gestión de subvenciones con 4,14; ERTes con 4,25; prestaciones por Cese de Actividad con 4,17; envío de normativas y decretos con 4,46; webinars con una puntuación de 4,39; y la defensa del sector con 4,23.

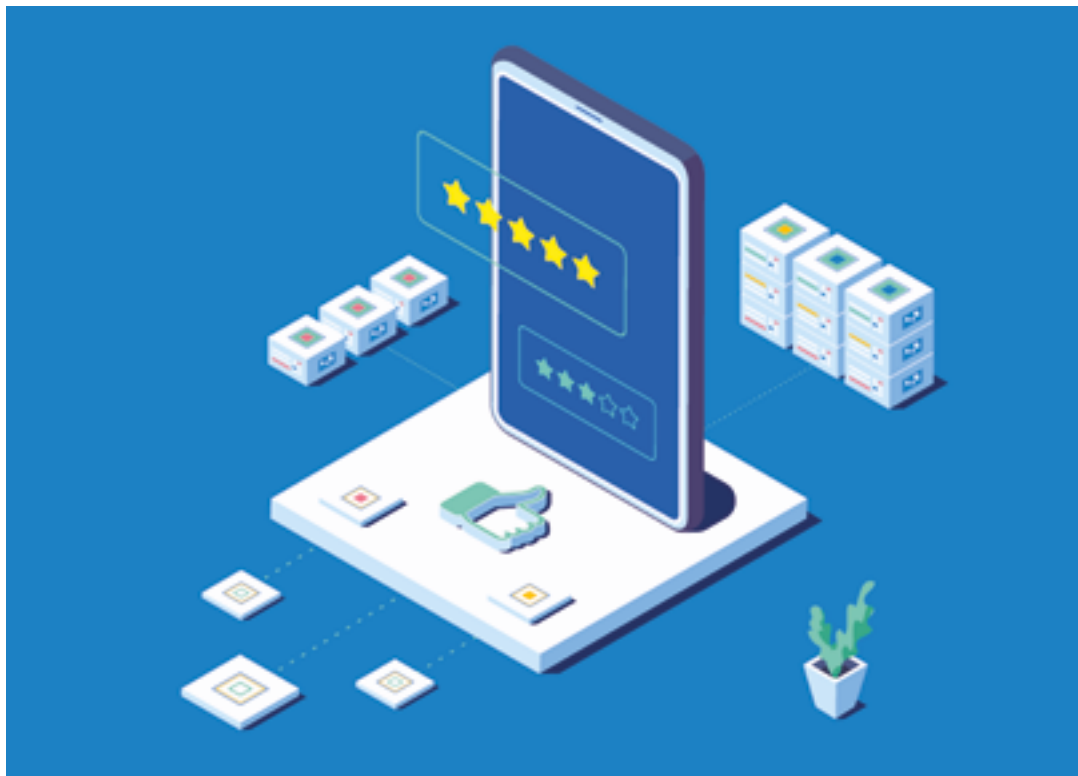
Asimismo, se han valorado acciones llevadas a cabo por la asociación, como pueden ser la presentación de los recursos ante el Tribunal Superior de Justicia del País Vasco y las negociaciones llevadas a cabo con las instituciones en materia de subvenciones y levantamiento de restricciones.

Por otro lado, en relación a los servicios ordinarios que ofrece la asociación, se ha destacado sobre todo la labor del departamento laboral, la atención al asociado en recepción, el trabajo del departamento fiscal y contable, y la gestión de subvenciones.

En este aspecto, el departamento que peor se ha puntuado ha sido la Bolsa de Trabajo. Esto se debe a la complicada situación que está viviendo el sector para atraer a trabajadores, y en consecuencia la falta de curriculum que existe para ofrecer la mejor atención posible. Para dar solución a este problema, se están buscando remedios

con diferentes acciones que se están llevando a cabo. En cuanto a la comunicación, lo que mejor valora el asociado son los emails, whatsapps y webinars. Con estas tres vías se ve que el sector poco a poco se va digitalizando, y es más sencillo y rápido para el cliente comunicarse con la asociación mediante estas herramientas.

Por último, en aspectos de mejora, se ha hecho hincapié en la necesidad de digitalizar el departamento fiscal y contable. A ello ya se le está poniendo solución mediante la formación a los empleados y el cambio de la herramienta utilizada actualmente para contabilizar las facturas.



Mikel Corcuera kritikari gastronomikoa zendu da

Ibilbide luzea egin zuen kritikari gisa, hainbat komunikabide eta formatutan. Gainera, Euskadi Gastronomía Saria eta Kazetari Gastronomiko Onenaren Sari Nazionala eskuratu zituen.

MIKEL CORCUERA (DONOSTIA, 1947) KRITIKARI GASTRONOMIKO EZAGUNA martxoaren 22an hil zen gaixotasun baten ondorioz. Corcuera oso ezaguna zen gastronomiaren alorrean, kritikari gisa egindako ibilbide luzeagatik, eta Noticias Taldearekin egiten zuen lan, astero, Gastroleku atalaren arduradun gisa. Bertan, euskal ostalaritzako establezimendu sekreturik ezkutuena jorratzen zituen.

Zuzenbidea ikasi zuen lan-arloko abokatu espezialista bi-

hurtzeko, baina bizitzak beste bide batzuetatik eraman zuen Rafael García Santos ezagutu ondoren. Horrela, kritika gastronomikoaren alorrera iritsi zen, eta hainbat gidatan parte hartu zuen, hala nola Gorumetour, Campsa eta Repsol argitalpenetan.

Ibilbide luzea egin zuen kritikari gisa, hainbat komunikabide eta formatutan, bere benetako grina ezagutarazteko: gastronomía. Pasio horri esker, hainbat sari jaso zituen; besteak beste, 1998an kazetaritza-lan onena-



Argazkia: NG

ren Euskadi Gastronomía Saria eta 1999an Kazetari Gastronomiko Onenaren Sari Nazionala. Bere ezagutza zabalari, gainera, gastronomiaren historiako irakasle izan zen Basque Culinary Center-en hasieran.

Corcuera sukaldaritzari lotutako hainbat tituluren egilea da; halaber, 'Chacolí/Txakolina', 'Recetas de leyenda, 25 años de la Nueva Cocina Vasca' (2002) eta 'Historias del Comer'.

Hain zuzen ere, ardo zuria-ri buruz idatzi zuen liburuak 2007ko Gastronomiako Sari Nazionala jaso zuen, ikerketa-argitalpen onenaren atalean. Horrez gain, Juan Mari Arzak donostiar sukaldari ospetsuarekin elkarlanean aritu da bere argitalpen askotan.

Gipuzkoako ostalarion artean oroitzapen ederra utzi digu. Besarkada handi bat familiari eta lagunei. Goian bego.

B Sabadell

De especialista a especialista



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.

Tú eres especialista en tu negocio de restauración. Nosotros en acompañarte con soluciones especializadas para tu sector.¹

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.²

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

Solicita una cita en
bancosabadell.com/restauracion
o a través del código QR.



1. Oferta válida hasta 31/12/2022.

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.

Hostelería Gipuzkoa vuelve a visitar la Horeca Professional Expo

La cita puso el foco en la necesidad de innovar para impulsar la recuperación de la hostelería a través de las últimas soluciones, tendencias y conceptos de negocio, para poder descubrir así las claves de la nueva Horeca.

LA SEXTA EDICIÓN DE HIP - HORECA PROFESSIONAL EXPO 2022 VOLVIÓ A SITUAR A MADRID COMO LA CAPITAL MUNDIAL EN INNOVACIÓN HORECA los días 7, 8 y 9 de marzo en IFEMA. Bajo el lema "Ready? A new Horeca is coming", HIP puso el foco en la necesidad de innovar para impulsar la recuperación de la hostelería a través de las últimas soluciones, tendencias y conceptos de negocio, para poder descubrir así las claves de la nueva Horeca.

Más de 500 marcas expositoras presentaron sus últimas soluciones en alimentación y bebidas, vino y espirituosos, equipamiento, interiorismo y mobiliario, tecnología, nuevos conceptos y franquicias, delivery y Food as a Service, seguridad e higiene, y socio-sanitario para cualquier segmento de la industria Horeca: restauración, alojamiento, bar y cafeterías, distribución, colectividades, restauración organizada y ocio.



Representantes de Hostelería Gipuzkoa participaron en el encuentro celebrado en Madrid para conocer las nuevas tendencias del sector.

El mayor foro mundial de conocimiento e innovación en hostelería

Asimismo, en el marco de HIP 2022 se celebró también el Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso internacional de tendencias y nuevos conceptos Horeca, en el

que 450 expertos internacionales debatieron sobre los nuevos modelos de negocio que marcarán el futuro del sector. Más de 30 summits repartidos en ocho auditorios en paralelo en los que descubrir cómo aprovechar las nuevas oportunidades de mercado que han aparecido a raíz de la pandemia en el sector de la hostelería.

Los CEO's y directivos de las principales compañías de restauración líderes también se reunieron en el CEO's Summit, una nueva agenda del congreso en la que se dieron a conocer los casos de éxito de cómo estas firmas están reinventado sus negocios y adaptándose a la situación actual, además de desvelar estrategias y nuevos conceptos innovadores para mejorar su productividad.

Contactos realizados por Hostelería Gipuzkoa

Representantes de la junta directiva de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa acudieron al evento celebrado en Madrid, donde conectaron con varios proveedores con soluciones innovadoras.

Además, aprovechamos para reunirnos con las diferentes asociaciones provinciales y Hostelería España, con el objetivo de intercambiar opiniones y puntos de vista de la actualidad del sector hostelero.

Durante el mes de mayo, con los contactos realizados en la feria, se llevará a cabo una jornada para presentar a los asociados dichas herramientas, dentro del convenio de colaboración para la digitalización del sector que tiene suscrito Hostelería Gipuzkoa con la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Actualización de cuota y base de cotización de autónomos

LAS CUOTAS DE AUTÓNOMOS A LA SEGURIDAD SOCIAL SE HAN ELEVADO aproximadamente entre 5 y 21 euros al mes, dependiendo de la base por la que se cotice, tras la subida de las bases máximas y mínimas contempladas en la Ley de Presupuestos del Estado para 2022, así como de los mayores tipos de cotización que deberá asumir el colectivo.



En concreto, la base mínima de cotización de los autónomos ha pasado a ser este año de 960,60 euros mensuales, frente a los 944,40 euros del año pasado, en tanto que la

base máxima se ha incrementado desde los 4.070,10 euros a 4.139,40 euros.

Sumando el incremento de tipos de cotización que ten-

drán que afrontar los autónomos, del 30,3% al 30,6%, (contingencias comunes pasa de ser 1,1% a 1.3% y cese de actividad pasa de un 0,8% a 0,9%), la cuota mínima

que deberá pagar el colectivo en 2022 será de 293,94 euros al mes, casi 60 euros más al año que en 2021, o lo que es lo mismo, 4,96 euros más al mes.

En el caso de los autónomos societarios, la base mínima de cotización se ha elevado este año hasta los 1.234,86 euros. Antes era de 1214,10 euros y su cuota mínima es de 377,87 euros, lo que supone 76,20 euros más al año que en 2021 (6,35 euros más al mes).

Ante cualquier duda, podéis llamar al 943 31 60 40 y preguntar por Julen.



RURAL KUTXA
Betik *hurbil*

Siempre *cerca*

En Rural Kutxa te acompañamos
y te apoyamos en los
momentos más importantes

Seguimos creciendo y evolucionando juntos

Porque no hay que dejar de soñar

Betik *hurbil*

Rural Kutxan zurekin gaude eta laguntza ematen dizugu
unerik garrantzitsuetan

Elkarrekin hazten eta eboluzionatzen jarraitzen dugu

Amesteari utzi behar ez zaiolako

www.ruralkutxa.com



“ **Peio Arbeloa**, director general de la Unidad de Negocio España de Mahou San Miguel

“Hemos apoyado a la Hostelería porque es parte de nuestra familia”

El Plan Global de Apoyo al sector que puso en marcha la firma durante la crisis sanitaria ha contado con una partida de 385 millones de euros en los últimos dos años.

Peio Arbeloa, director general de la Unidad de Negocio España de Mahou San Miguel, nos cuenta cómo ha afrontado esta empresa los durísimos años de pandemia y, en concreto, explica su apuesta por apoyar al sector hostelero en un momento crítico.

¿Cómo ha vivido Mahou San Miguel estos dos años tan complicados?

Los dos últimos años han sido increíblemente retadores, no solo para nuestra compañía, también para el sector cervecero en general. Gracias a nuestra solidez financiera, visión de largo plazo y capacidad de adaptación hemos podido hacer frente a este momento tan complejo.

Desde el inicio, nos centramos en proteger el bienestar de las personas y en apoyar a la hostelería, un canal clave para nosotros y que necesitaba de nuestro apoyo para su recuperación. Pero esta situación también nos ha dado aprendizajes y nos ha fortalecido como compañía, permitiéndonos ganar flexibilidad y agilidad y ordenar nuestras prioridades, poniendo el foco en lo realmente importante.

Ahora que parece que la situación se está normalizan-



do, ¿cómo se encuentra la industria cervecera?

Como comentaba, desde marzo de 2020 el sector cervecero ha vivido una época desafiante y volátil. La progresiva recuperación de la hostelería, unida al aumento del turismo internacional, es un buen síntoma para la categoría.

Aunque aún no hemos alcanzado las cifras previas a la pandemia, sí estamos viendo un crecimiento progresivo del canal. El balance del verano, época crítica para el sector,

será lo que nos dé la clave de si estamos en la senda de la normalidad o tendremos que esperar al año que viene.

¿Cuándo creéis que podréis recuperar los niveles de facturación de 2019?

Es complicado hacer una proyección en ese sentido. Al impacto que las medidas tomadas para paliar la crisis sanitaria han tenido en la hostelería, se le ha sumado el alza de los precios de la energía y las materias primas, que está afectando de manera transversal a nume-

rosos sectores; entre ellos, los que forman parte de nuestra cadena de valor.

No preveemos una recuperación total del mercado hasta finales de 2022 e, incluso, hasta 2023, en función de cómo evolucione la economía y el turismo de nuestro país.

Sin embargo, nuestro empeño no es volver a los niveles de 2019, que fue un gran año, sino ser capaces de llevar a Mahou San Miguel a su mejor versión a través de todo lo aprendido.

Mahou San Miguel ha destinado más de 200 millones de euros a impulsar el sector hostelero en estos dos años. ¿Qué os ha impulsado a ello?

Desde nuestro origen, el apoyo a la hostelería ha sido una constante en Mahou San Miguel. Consideramos que es un canal estratégico y parte de nuestra familia, por lo que nuestra vinculación con los hosteleros va mucho más allá de una mera relación comercial.

En el marco de ese compromiso histórico, desde el comienzo de la crisis sanitaria quisimos estar a su lado, poniendo en marcha un Plan Global de Apoyo al que hemos destinado más de 385 millones de euros en los últimos dos años.

Con él, quisimos mitigar los efectos de la pandemia además de identificar oportunidades y desarrollar iniciativas que garanticen su futuro en el medio y largo plazo, respondiendo así a las necesidades del sector.

Entre las medidas llevadas a cabo destaca, especialmente, la aportación extraordinaria de cerveza y agua para nuestros clientes tras el confinamiento, que supuso para ellos una facturación estimada de 75 millones de euros. También aportamos mobiliario para la adecuación de los locales y

“La situación nos ha fortalecido: hemos ganado en flexibilidad y agilidad y hemos ordenado las prioridades, poniendo el foco en lo realmente importante”



acondicionamos las terrazas con la llegada del frío. Igualmente, se facilitaron formaciones online a través de Rentabilizar, nuestra plataforma online dirigida a clientes hosteleros, y acciones de la mano de partners estratégicos con las que contribuir a la recuperación de sus negocios.

Habéis invertido más de 40 millones de euros en la sostenibilidad y la digitalización de los negocios. ¿Es el presente o el futuro? ¿Cree que un exceso de digitalización puede hacernos perder la esencia de nuestra cultura hostelera?

La relevancia de la sostenibilidad y la digitalización para impulsar el desarrollo del sector hostelero es una tendencia que en Mahou San Miguel ya habíamos

identificado, y la llegada de la pandemia no ha hecho más que acelerar esa necesidad.

Aunque están surgiendo nuevas experiencias y maneras de llegar a los consumidores, en parte a través de la digitalización, el principal valor de la hostelería no ha cambiado: el disfrute compartido en torno a una mesa. Porque la socialización es una seña de identidad de nuestro país y los establecimientos tienen un papel destacado en ella. Son una extensión de nuestro hogar, un lugar de encuentro y escenario de nuestros mejores momentos. Y eso es difícilmente trasladable a una experiencia online.

Sin embargo, estamos convencidos de que hay una serie

de herramientas digitales que contribuyen a facilitar enormemente el día a día del hostelero, sobre todo en lo relativo a la gestión de su negocio.

Por eso, en Mahou San Miguel queremos tener un rol activo en la evolución de la hostelería, con la digitalización y la sostenibilidad como aceleradores de la reactivación y contribuir, así, a proteger este pilar económico de nuestro país. Y es que estamos convencidos de que proteger a los bares y restaurantes significa también salvaguardar nuestro estilo de vida.

¿Cuál es el siguiente paso de Mahou San Miguel?

Nuestro apoyo a la hostelería es un compromiso histórico y de futuro, por lo que los próximos años continuaremos impulsando iniciativas en torno a la digitalización y a la sostenibilidad destinadas a evolucionar y fortalecer el sector, siempre teniendo en cuenta sus necesidades y retos.

Tenemos la ambición de ser el mejor socio para nuestros clientes hosteleros, a través de la colaboración y el asesoramiento de sus negocios, y es a ello a lo que estamos dedicando nuestro esfuerzo.

¿Un mensaje para los hosteleros y hosteleras?

España no se entiende sin bares, y nuestra compañía tampoco sería la que es sin ellos. Trabajamos incansablemente para seguir a su lado, porque los compañeros de viaje están para eso, para ayudarse en los buenos y, especialmente, en los malos momentos. El futuro es incierto y sabemos que la recuperación lleva tiempo, pero tenemos claro que, juntos, seremos más fuertes.

El Congreso Internacional Sosort llegará a Donostia del 4 al 7 de mayo



DEL 4 AL 7 DE MAYO DE 2022 TENDRÁ LUGAR EN SAN SEBASTIÁN EL CONGRESO INTERNACIONAL DE SOSORT (Society on Scoliosis Orthopaedic and Rehabilitation Treatment), la sociedad para el tratamiento ortopédico y de rehabilitación de la escoliosis.

La SOSORT es una sociedad científica internacional, sin ánimo de lucro, que aglutina a profesionales del ámbito de la salud tales como médicos, fisioterapeutas, ortopedas, cirujanos, psicólogos y otros especialistas en el área, así como también a familiares y pacientes con alteraciones de la columna vertebral, principalmente con escoliosis. La sociedad es relativamente joven; nació en el año 2004 y trabaja para fomentar la investigación en el área del tratamiento no quirúrgico de las alteraciones de la co-

lumna vertebral y la escoliosis, estimular la creación de equipos interdisciplinarios y desarrollar actividades formativas y educativas.

Los organizadores de este congreso destacan que su llegada a Donostia ha implicado "mucho esfuerzo, trabajo, ilusión y una pizca de locura". Garikoitz Aristegui, doctor en Salud Pública, fisioterapeuta y osteópata, apunta que la idea se gestó en el Congreso

Además del aporte científico, el congreso quiere contribuir a dar a conocer los atractivos turísticos y gastronómicos de Donostia.

de Wisbaden (Alemania), en 2014. En el Congreso de Lyon del 2017, Donostia compitió junto a otras candidaturas muy fuertes, como Estambul y París. Aristegui recuerda que su proyecto "proponía la inmersión de los asistentes en nuestra ciudad, en nuestra cultura, en nuestras tradiciones, para vivir San Sebastián desde adentro a través de la organización de actividades sociales y turísticas previas al Congreso, durante y después del mismo". De esta manera, además del aporte científico, querían contribuir a la difusión y conocimiento de Donostia, apoyando al sector turístico, hostelero y a la ciudad en sí misma. De hecho, su lema es "San Sebastian 2022, más que un Congreso, una experiencia".

Los organizadores agradecen también el apoyo recibido de

la Asociación de Empresario de Hostelería de Gipuzkoa, y recuerdan que "desde el primer día que compartimos con Kino Martínez este sueño, él siempre nos animó y ayudó". También la Oficina de Turismo de Donostia les brindó su respaldo, y finalmente lograron superar a París y Estambul. Inicialmente estaba previsto para 2021, pero la pandemia ha supuesto un nuevo y enorme obstáculo que, sin embargo, han logrado superar, y finalmente el congreso será una realidad dentro de un mes con un año de retraso.

Objetivos del Congreso

Aristegui asegura que con estas jornadas aspiran a "dejar un poso" entre los profesionales de la salud que les ayude en el abordaje y tratamiento de aquellas personas que a día de hoy presentan escoliosis y las que lo presentarán en el futuro, mejorando el abordaje terapéutico que reciben, y por ende su calidad de vida.

Además, el responsable del encuentro apunta que "la recepción de un gran colectivo profesional internacional, proveniente de más de 40 países diferentes, en una ciudad de no más de 200.000 habitantes, es en sí mismo un hecho transformador, generador de conocimiento, de aporte de vivencias", y también "un elemento de generación de riqueza para este momento tan difícil para todos". Se espera la participación de más de 300 personas de forma presencial, y muchas de ellas vendrán con sus familias.



RESERVA PRIVADA

Nuestros envases de café Reserva Privada están hechos de plástico 100% reciclado & reciclable. Con ellos, ahorramos 21 toneladas de plástico nuevo cada año.



Plan IMU: cómo reducir residuos en la cadena de valor Horeca

Hostelería Gipuzkoa y el Departamento foral de Medio Ambiente impulsan este proyecto para minimizar los residuos de uso único en el sector hotelero.



Los establecimientos y distribuidoras participantes en el proyecto asistieron a una sesión de intercambio de ideas para generar un plan de medidas a implementar en el sector Horeca.

HOSTELERÍA GIPUZKOA HA DESARROLLADO EL ÚLTIMO AÑO UN PROYECTO DENOMINADO IMU PLANA, con la financiación del Departamento de Medio Ambiente y Obras Hidráulicas de la Diputación Foral de Gipuzkoa y el apoyo de la consultora Bilibin Circular.

El propósito del plan IMU (I de Ignacio, MU de Muguruza) es analizar la cadena de valor a través del diagnóstico de tres eslabones (distribuidores, restaurantes/hoteles, gestores de residuos) para detectar maneras de trabajar más sostenibles. De esta forma, se pretende reducir la cantidad de residuos generados por el

establecimiento hotelero y, a poder ser, disminuir los costes asociados a su gestión.

El proyecto ha concluido en marzo de 2022 y ha contado

con la asistencia técnica de Bilibin circular.

Los establecimientos de hostelería reciben mercancías de sus proveedores todos los



días. Estos pedidos llegan en distintos tipos de formatos, principalmente en cajas, envoltorios, envases y plásticos que se convierten en residuos para dicho establecimiento. Hace 30 años el envasado en plástico empezó a ser sinónimo de progreso, lo que ha derivado en una manera de trabajar que provoca que hoy en día la mayoría de productos se suministren sobre-ensados.

Estos envases, convertidos en residuos, suponen unos costes para el establecimiento hotelero: su retirada, almacenamiento, gestión y traslado al contenedor son aspectos que afectan al día a día del restaurante, así como a su cuenta de resultados. Todo ello, sin contar el impacto que suponen para el medio ambiente.

Atalaia: su apuesta por la sostenibilidad

Preocupado por el alto coste que le suponía esto a su negocio, Ignacio, propietario del hotel-restaurante Atalaia en Irun, ideó un plan para reducir los residuos que generaba su establecimiento. Negoció uno a uno con sus proveedores que en el momento en que le entregaran los productos, el propio proveedor debía retirar el envase, dejando únicamente el producto en el restaurante. Este sistema le ha permitido reducir la cantidad de residuos a un tercio, y la frecuencia de recogida de contenedores de 3 veces a 1 vez por semana. Consecuentemente, ha reducido

notablemente el importe que paga a su gestor de residuos, Servicios de Txingudi. Un total de 7.000 € en 5 años.

Cómo se gestó el proyecto

En una primera fase, los responsables del proyecto IMU estudiaron con detenimiento el método ideado por Ignacio: acciones concretas, beneficios, dificultades, consecuencias, etc. En una segunda fase, se entrevistaron dos gestores de residuos, la Mancomunidad de San Marcos y Servicios de Txingudi, con el fin de entender adecuadamente sus servicios y tarifas. Una vez estudiada la situación, se procedió a analizar la gestión de residuos de 10 establecimientos, cinco pertenecientes a la Mancomunidad de Txingudi y cinco de la Mancomunidad de San Marcos.

Del diagnóstico de estos establecimientos se identificaron distribuidores en común con los que trabajar la reducción de residuos aguas arriba en la cadena de valor. De esta forma, el proyecto no se limita únicamente a trasladar un residuo, sino a dar un paso más para entender cómo eliminarlo. Las distribuidoras finalmente seleccionadas fueron las siguientes: la distribuidora de

Hace 30 años el envasado en plástico empezó a ser sinónimo de progreso, lo que ha provocado que hoy en día la mayoría de productos se suministren sobre- envasados.



bebidas Coca-Cola, la asociación de productores de sidra de Gipuzkoa y el mayorista de frutas y verduras Merkabugati.

Con el fin de crear un intercambio y propiciar la generación de alternativas viables y realistas, se celebró una dinámica de puesta en común donde se invitó a todos los establecimientos y distribuidoras participantes en el proyecto. De esta reunión, se extrajo un plan de medidas a

implementar que se plasmó en una sesión formativa para establecimientos.

Medidas y acciones

A continuación se expone un resumen de medidas de dicho plan de acción dividido en dos familias:

La primera familia contiene acciones encaminadas a activar la economía circular en establecimientos hosteleros.

Estos son algunas de los cambios que se proponen:

- **La compra de productos locales y en circuito corto** reduce la cadena de suministro. Además de disminuir el impacto ambiental, genera a menudo un vínculo más cercano con el proveedor, creando platos más sabrosos, económicos y saludables, además de crear valor al poder compartir las historias de estos con los clientes.
- **Convertir al proveedor en aliado.** Estar cerca del proveedor tiene muchos beneficios. Si tenemos confianza con él, nos será más sencillo plantearle empezar a trabajar con envases retornables, por ejemplo.
- **Compartir valores con los proveedores** facilitará que ambos queráis aplicar alternativas y formas de trabajo sostenibles.
- **Pensar en optimizar el almacenamiento y organización de espacios.** Revisar y organizar cámaras constantemente, revalorizar descartes y recomendar y adecuar raciones, ayudará a luchar contra el despilfarro alimentario.
- **Comprar los productos que se puedan a granel,** por ejemplo: semillas, cereales, infusiones, etc.
- **Pedir al proveedor que traslade el producto en contenedores propios del establecimiento.** El pescado, las verduras y frutas pueden transportarse en cestas o cajas que pueden guardarse en el restau-

te y ser retiradas por el proveedor en la siguiente entrega o incluso, con una buena planificación, ser retiradas en el momento de la entrega.

- **Invertir en envases reutilizables** (tuppers y tapas) de todo tipo hará que no se necesiten envases de un solo uso ni film de plástico para la conservación de ingredientes o preparaciones.
- Si invertimos en **envases biodegradables y/o compostables** es importante asegurarnos que se retiran al contenedor correcto. De poco servirá realizar el esfuerzo de sustituir el material de los envases de un solo uso a bioplásticos y/o envases compostables si estos acaban en el contenedor de plásticos. Este tipo de envases se consideran más sostenibles únicamente porque están preparados para ser tratados junto con la materia orgánica.
- En general, para todo tipo de útiles de menaje, decoración y utensilios prioriza el **reparar, reciclar, reutilizar**, exprimir lo que ya se tiene.
- Analiza y forma al equipo en un **uso eficiente de recursos** como la energía y el agua.

La segunda familia de medidas son acciones para mejorar la gestión de residuos, de aquello que no se ha podido evitar con el primer paquete de medidas. Se recomienda revisar los siguientes puntos:

- **Analizar el residuo como recurso.** Que un produc-



to no se vaya a utilizar en una cocina no significa que nadie pueda utilizarlo. Piensa qué tiras tú lo que tu vecino pueda necesitar.

- **Priorizar envases con mayores probabilidades de ser reciclados.** La realidad es que el reciclado de envases tan comunes como el tetrabrik es a menudo económicamente inviable por la cantidad de tipos de material que contienen. Ante la duda, se recomienda optar por envases compuestos por un único material y monocapa.
- **Realizar una correcta separación.** Trabajar con materiales visuales, como carteles, contenedores y bolsas de colores facilitará el proceso y evitará posibles confusiones en el momento de realizar la separación.
- **Aclarar dudas y formar al personal.** Es importante repasar dónde se debe

colocar cada residuo y aclarar todas las dudas, puesto que es muy habitual que haya confusiones.

- **Optimizar servicios de mancomunidad.** Entender bien estos servicios puede ayudar a reducir importantes gastos ligados a esta gestión.
- **Realizar una auditoría de residuos.** Observar los cubos regularmente ayuda a saber si la separación se está haciendo de forma correcta. Además, esto ayudará a entender de dónde viene aquello que se tira y poder tomar las decisiones oportunas para eliminarlo.

Además de hacer auto-auditorías existe la opción de apoyarse en consultoras especializadas para realizar un trabajo más exhaustivo. Por ejemplo, Bilibin Circular tiene una metodología propia, llamada Zero Skan,

para realizar este diagnóstico especialmente dirigido a establecimientos del sector Horeca.

El proyecto ha supuesto una oportunidad para que se produzca un intercambio de experiencias e impresiones entre distintos actores de la cadena de valor del sector Horeca. Ha proporcionado, además, recursos y ejemplos de buenas prácticas para activar la economía circular en establecimientos Horeca. Asimismo, ha servido para identificar medidas y vías de trabajo para futuros proyectos y seguir trabajando en activar la economía circular en la cadena.

El proyecto ha revelado, además, que existen sistemas circulares exitosos ya implantados que confirman que esta transición circular puede ser real si replicamos esos sistemas, extendiendo su funcionamiento a todo tipo de suministros.

La Perla



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

Un edificio emblemático de 5.500m² 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.

El sector hostelero guipuzcoano deberá adaptar su sistema a TicketBAI en seis meses

A PARTIR DE NOVIEMBRE DEL 2022, TODO EL SECTOR HOSTELERO CON DOMICILIO FISCAL EN GIPUZKOA deberá entrar obligatoriamente en el sistema TicketBAI. En la práctica ello exige que los titulares de actividades económicas deben adquirir un hardware con conexión a internet y un software (homologado por la diputación foral), y obtener un certificado digital, que les permita declarar todos los ingresos a la hacienda foral a través del sistema TicketBAI.

La pandemia del Covid-19 ha acelerado la digitalización de todos los sectores, también del hostelero. Pero no es menos cierto que, por la tipología del sector hostelero guipuzcoano, compuesto por mini pymes de titularidad –en la mayoría de los casos– de uno o dos autónomos de perfil no técnico, sigue existiendo una gran barrera digital.

Para que la totalidad de nuestros asociados puedan entrar a su debido tiempo en el sistema TicketBAI, Hostelería Gipuzkoa ha llevado a cabo una importante labor de concienciación, socialización y formación.

Hostelería Gipuzkoa ha desarrollado una importante labor de concienciación, socialización y formación en el sector.



La asociación ha impartido un total de 18 sesiones formativas, tanto presenciales como online, en las que han participado 300 hosteleros de todo el territorio guipuzcoano.

Entre noviembre de 2021 y abril de 2022, se han realizado un total de 18 sesiones presenciales y online sobre el tema, en las que han participado más de 300 hosteleros. Estas formaciones han estado abiertas tanto a asociados como a los hosteleros que no lo son, ya que hemos trabajado conjuntamente con las asociaciones

de hostelería de diferentes municipios guipuzcoanos.

Estas formaciones se han llevado a cabo en municipios como Tolosa, Zarautz, Eibar, Irun, Hernani, Arrasate, Ordizia, Errenteria o Azpeitia.

Asimismo, se ha incorporado una "línea caliente" de consulta con el asociado para

apoyar la implantación de los diferentes sistemas, asesorar a los asociados con mayor brecha digital y facilitar la obtención del certificado digital. Por último, la asociación también ha actualizado la lista de proveedores de confianza para instalar algún sistema de facturación o de gestión y adecuarse a la normativa vigente.

Abian da ostalaritzan jasangarritasuna sustatzeko plana

IRAUNKORTASUNAREKIN LOTUTAKO ALDERDIEN HOBETUNTZA GIZARTEKO SEKTORE GUZTIETAN DAGO, baina ostalaritzak eragin handia du arlo hauetan: produktuen garraioan, hondakinen sorreran, elikagaien xahutzean, energia kontsumoan, ur kontsumoan, etab. Arrazoi hauengatik, esan daiteke eraldatzaile potentzial handiko sektorea dela ostalaritza.

Horregatik, iraunkortasunaren berriazko eremuetan hobekuntza sustatzeko asmoz, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, Donostiako Sustapenarekin lotzen duen urteko lankidetzaz hitzarmenaren barruan, Jasangarria Plana jarri du abian.

Jasangarria planean eragina izan nahi duten eremu espezifikokoak hauek dira: hurbileko produktuak sustatzea, elikagaien hondakinak murriztea, hondakinen kudeaketa prebenitzea eta hobetzea, edo eraginkortasun energetikoa sustatzea. Alderdi horiek Nazio Batuek sustatutako Agenda 2030eko Garapen Iraunkorreko Helburuetan (GJH) jasota daude. Jasangarria Planak ostalaritza-sektorearen posizionamendua hobetzen laguntzen du, eta Garapen Iraunkorreko 17 helburuetatik 9tan jarduten du.

Jasangarria Plana hiru faseetan egituratu da, sektorean jasangarritasunaren arloan hobetzeko eta aurrera egiteko. Printzipio hauetan oinarritu da: ezagutu, hezi eta bultzatu.

Plan honen guztiaren xehetasunak, aldizkariarekin iritsi zaizun liburuxkan aurkitu ahal izango dituzu. Hala, zure establezimenduan jasangarritasuna bultzatzeko aholkuak ere ikusiko dituzu.



SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

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



El departamento contable se actualiza

El objetivo de Hostelería Gipuzkoa es apoyar el proceso de digitalización de los asociados para la implantación del Ticket BAI, así como ofrecerles una asesoría integral y actualizada.

EL DEPARTAMENTO DE CONTABILIDAD DE HOSTELERÍA GIPUZKOA SE ACTUALIZA, gracias al apoyo del departamento de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural de la Diputación Foral de Gipuzkoa y de la mano de la empresa Biok.

Hostelería Gipuzkoa, conscientes de ser un ente que debe impulsar iniciativas innovadoras hacia sus asociados, tiene como objetivo apoyar el proceso de digitalización de los establecimientos adheridos. Este proceso ha sido puesto en marcha, por motivos de la inminente implantación de Ticket BAI como herramienta de control y gestión de las ventas de los negocios.

En consecuencia, el departamento contable ha iniciado un proceso que culminará con la total digitalización de las facturas, a través del programa Matrix. La finalidad de implantar este programa es ofrecer al asociado una asesoría integral y actuali-



Las técnicas del departamento están recibiendo formación para adaptarse a Matrix, el nuevo programa de gestión de ventas para los negocios.

zada, y mejorar así nuestros servicios al asociado.

La implantación de este sistema de digitalización permitirá que todos los asociados puedan digitalizar las facturas recibidas sin necesidad de realizar ninguna inversión y, además, permitirá que reciban un servicio complementario que les ayudará a gestionar mejor sus negocios.

Asimismo, esta transformación digital, además de facilitar la contabilidad de las facturas, permitirá aumentar la productividad de las trabajadoras, ya que evitará las ta-

reas del personal relacionadas con el papeleo. También facilitará la búsqueda de las facturas rápidamente para la justificación de subvenciones u otros trámites, y podrán consultar con facilidad los documentos en cualquier momento.

Formación a trabajadoras

Con la instalación de Matrix, las técnicas del departamento ya están recibiendo la formación para adaptarse a la nueva plataforma lo más rápido posible, profundizar en las funcionalidades que

ofrece el sistema y así no tener dudas para cuando se implante la plataforma.

Por ahora, las trabajadoras ya han recibido cinco sesiones formativas, con un total de más de 20 horas de formación.

El departamento contable ha iniciado un proceso que culminará con la total digitalización de las facturas, a través del programa Matrix.



UN SABOR QUE VA MUUUUUUY EN SERIO.

Selecta, la cerveza de las 3 maltas, los 3 lúpulos y los 5 premios.



SanMiguel
SELECTA



La sesión contó con presentaciones de Wenea, EasyCharger y Repsol, y con una zona de stands en la que las tres empresas ofrecieron información personalizada.

Jornada para el impulso de la movilidad en la hostelería de Gipuzkoa

EL PASADO 29 DE MARZO CELEBRAMOS EN LA CÁMARA DE COMERCIO DE GIPUZKOA UNA JORNADA PARA EL IMPULSO DE LA MOVILIDAD ELÉCTRICA en la hostelería guipuzcoana, con la colaboración de Nekatur y la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa. El objetivo fue facilitar el contacto entre empresarios hosteleros y las empresas líderes a nivel estatal en el montaje de puntos de carga de coches eléctricos. Para ello, la sesión contó con las presentaciones corporativas de tres empresas seleccionadas, Wenea, EasyCharger y Repsol, y con un posterior encuentro en

una zona de stands en la que las tres empresas ofrecieron información personalizada.

La jornada surgía a raíz de la situación generada con el Real Decreto-ley 29/2021, de 21 de diciembre, que regula que a partir del 1 de enero de 2023 todos los edificios de uso distinto al residencial privado que cuenten con un parking de más de veinte plazas deberán disponer de una infraestructura de recarga de vehículos eléctricos. A pesar de que la norma no establece sanciones por el incumplimiento de dicha obligación, se ha considerado importan-

te que el sector hostelero vaya adoptando las medidas oportunas para apostar por la expansión de puntos de carga de coches eléctricos.

De esta forma, y con el objetivo también de posicionar al territorio como destino turístico sostenible, hosteleros asociados y no asociados de distintos tipos de establecimientos, como restaurantes, hoteles y sidrerías, acudieron a este encuentro que permitió conocer en una única sesión tres de las empresas más punteras en este sector. Con todo, durante el acto, Kino Martínez, secretario general

de Hostelería Gipuzkoa, animó a los hosteleros a comparar estas propuestas con cualquier otra que puedan encontrar en el mercado, ya que será finalmente cada propietario quien deba tomar la decisión.

Wenea

La primera presentación correspondió a Wenea, una empresa digital y sostenible centrada en cubrir las necesidades del nuevo cliente de vehículo eléctrico, y que está desplegando una red de carga universal accesible para todos los modelos de vehículos eléctricos. Actualmen-



te tiene más de 400 puntos activos y otros 600 en ejecución. Durante su exposición, explicaron que los tiempos de carga de 50kWh con la red Wenea son muy rápidos, ya que con un cargador urbano de 50kW se tardarían 55 minutos; con un cargador interurbano de 150kW serían 20 minutos, y con un cargador interurbano de 300 kW serían apenas 10 minutos.

EasyCharger

La siguiente presentación fue la de EasyCharger, que se presentó como la red de carga de vehículo eléctrico independiente más grande de España. Su misión es proporcionar libertad a los conductores de vehículos eléctricos, creando una red de estaciones de carga donde todos los vehículos puedan recargar con energía 100% renovable. Y para ello, planean construir la mayor red de carga ultrarrápida de España, con más de 1000 cargadores en 2025, apoyada por una red de carga urbana. Según explicaron, su factor diferencial es que "somos el operador mejor valorado por los usuarios de vehículo eléctrico". Además, en su intervención aseguraron que asumen el 100% de los costes de inversión, así como los costes de suministro de energía, mantenimiento y

explotación. Sus cargadores contarían con una acometida eléctrica independiente, cuyo coste también sería abonado por EasyCharger.

Repsol

Por último, tomaron la palabra los representantes de Repsol, quienes apostaron por crear la comunidad HORECA sostenible de Repsol, integrada por establecimientos que apuesten por la transición energética que hagan de prescriptores con el resto del sector. Dentro de este proyecto, destacaron que ofrecen una amplia cartera de servicios, incluyendo certificado de cocinas eficientes y sostenibles, pago a través del móvil, gestión preferente, compensación de emisiones, generación solar fotovoltaica, movilidad eléctrica, carburantes, gas y electricidad 100% renovable.

En cuanto a la movilidad eléctrica, recordaron que en el año 2010 Repsol y el Ente Vasco de la Energía crearon IBIL, cuyo objetivo era precisamente prestar servicios en torno a la recarga del vehículo eléctrico. Tras la adquisición de los activos de IBIL en 2019, Repsol sumó más de 250 puntos de recarga en vía pública y más de 1000 en domicilios.

CONTACTOS

Wenea

Mireya Esteban

Adquisición y prospección España

T. 620 269 133

mireya.esteban@wenea.com



EasyCharger

Marta González Ocaña

T. 627 729 996

marta.gonzalez@easycharger.es



Repsol

Álvaro García Collado

Responsable Movilidad Eléctrica

Zona Norte

T. 688 726 873

alvaro.garciaco@repsol.com



Armando Florencia Suay

Responsable Proyecto HORECA

armando.florencia@repsol.com

ESTA SEMANA SANTA DISFRUTA DE
GARBERA
REVOLUTION

CINES DE LUJO

12 RESTAURANTES

TERRAZAS INTERIORES Y EXTERIORES

PARQUE INFANTIL EXTERIOR

- VEN A DIVERTIRTE -

Garbera
DONOSTIA - SAN SEBASTIAN

Una nueva victoria ante los tribunales

TSJPV volvió a dar la razón al sector hostelero vasco en sus reclamaciones contra las medidas de contención de la pandemia adoptadas por el Gobierno Vasco.



EL PASADO 9 DE MARZO LA SALA DE LO CONTENCIOSO-ADMINISTRATIVO DEL TRIBUNAL SUPERIOR DE JUSTICIA DEL PAÍS VASCO volvía a dar la razón al sector hostelero vasco en sus reclamaciones contra las medidas de contención de la pandemia adoptadas por el Gobierno Vasco.

En esta ocasión la sentencia, favorable a los intereses de las tres asociaciones de hostelería de Euskadi y la asociación de sidrerías de Gipuzkoa, se redactaba sobre el recurso 329/2021

interpuesto el 12 de abril de 2021, en contra del cierre por franjas horarias de la hostelería de Euskadi en los municipios de más de 5000 habitantes que tuviesen una incidencia acumulada de contagios superior a 400/100.000 habitantes.

Las asociaciones litigantes argumentaban en su recurso los graves perjuicios que la medida podía ocasionar, así como la escasa generación de contagios en el sector, respecto a otros sectores en donde no se decretaban restricciones de ningún tipo

(educación, industria, etc). También argumentaban las asociaciones la ausencia de motivación y proporcionalidad de las medidas y el hecho de que las mismas

La sentencia anula la resolución del GV por falta de motivación y proporcionalidad de las medidas impuestas, y condena al Ejecutivo vasco al pago de las costas del proceso.

vulneraban el derecho a la libertad de empresa y al trabajo de los empleados del sector hostelero vasco.

La sentencia, que todavía puede ser recurrida ante el Tribunal Supremo, reconoce los argumentos del sector hostelero y señala con dureza que **“la absoluta falta de motivación de las medidas adoptadas debe suponer su nulidad y, en definitiva, este motivo de impugnación debe ser estimado”**.

La sentencia, por tanto, estima en su integridad el

recurso contencioso-administrativo presentado por las asociaciones de hostelería vascas y anula la resolución del Gobierno Vasco por falta de motivación y proporcionalidad de las medidas impuestas en la misma. Además, la Sala de lo Contencioso-Administrativo del TSJPV condena al ejecutivo autonómico al pago de las costas del referido proceso.

Las asociaciones han recurrido cuatro veces a los tribunales

Las asociaciones de hostelería de Euskadi han recurrido a los tribunales hasta en cuatro ocasiones a lo largo de la pandemia para defender al sector. La primera fue el procedimiento ordinario 718/2020 de agosto de 2020, contra el cierre del ocio nocturno. Las medidas cautelares solicitadas fueron resueltas a favor de las asociaciones hosteleras, en auto de 14 de agosto de 2020, y se pudo reabrir el ocio nocturno. La segunda ocasión fue el procedimiento ordinario 94/2021 interpuesto en febrero de 2021 contra el cierre total de la hostelería en municipios que supera-

La sentencia del procedimiento ordinario 107/2021 de febrero de 2021 es esperada por el sector con mucha expectación dada la trascendencia de los cierres que se derivaban del decreto recurrido entonces.



sen una tasa de contagio de 500/100.000 habitantes.

También en esta ocasión el Tribunal Superior de Justicia del País Vasco dio la razón a los hosteleros y admitió la adopción de medidas cautelares permitiendo la apertura de la hostelería en toda Euskadi.

El auto del TSJPV de 9 de febrero supuso un duro varapalo a las tesis de la consejería de Salud del Gobierno Vasco y obligó a plantear, al ejecutivo autonómico, una Ley de Pandemia que aportase mayor seguridad jurídica a las decisiones a adoptar para contener la expansión de la pandemia. La sentencia de este procedimiento ordinario verá la luz en las próximas semanas.

La tercera ocasión en plantear un recurso es la que hemos señalado al inicio de este artículo. En esta ocasión, en donde no se solicitaron medidas cautelares, la sentencia ha sido favorable a los intereses de la hostelería vasca.

Por último, la cuarta ocasión en recurrirse a los tribunales por parte del sector fue consecuencia de la publicación del decreto 51/2021 de 28 de diciembre que cerraba parcialmente el ocio nocturno vasco y establecía importantes restricciones a la actividad del resto del sector.

Este procedimiento ordinario 107/2021 sí llevo pareja la solicitud de medidas cautelares para cuya resolución, contraria en esta ocasión a los intereses del sector

hostelero, el TSJPV habilitó como día hábil el 31 de diciembre. La sentencia del procedimiento ordinario correspondiente no se conocerá hasta finales del presente ejercicio.

Los cuatro litigios presentados por el sector hostelero vasco han dado lugar, hasta la fecha, a otras tantas resoluciones judiciales, de las que el sector ha ganado tres (dos medidas cautelares y una sentencia) y perdido una (medida cautelar).

La sentencia del procedimiento ordinario 107/2021 de febrero de 2021 es esperada por el sector con mucha expectación dada la trascendencia de los cierres que se derivaban del decreto recurrido entonces.

Proyecto para la atracción y fidelización del talento en hostelería

HOSTELERÍA GIPUZKOA, CON LA COLABORACIÓN DE IETEA CONSULTORES, HA PUESTO EN MARCHA UN PROYECTO destinado a promover, fidelizar y atraer el talento en el sector hostelero. Ya se han realizado las primeras sesiones dinámicas con los diferentes colectivos implicados, con unos resultados muy satisfactorios.

El objetivo principal es aumentar el atractivo del sector hostelero analizando su propuesta de valor. En concreto, se pretende conseguir lo siguiente: generar un espacio de crecimiento profesional dentro del sector con fin de potenciar el talento y facilitar el desarrollo profesional de las personas empleadas; crear estrategias de captación y fidelización del talento para las empresas del sector; generar una experiencia más atractiva para los o las empleadas que diferencie a la empresa de la competencia; y promover una cultura organizacional basada en la confianza, la colaboración y el espíritu de trabajo.

La metodología que se está llevando a cabo es totalmente participativa. El objetivo es recoger la percepción sobre el ámbito de todos los agentes involucrados: empresarios, empleados, agentes empleadores y público general. Para ello, se están realizando sesiones dinámicas con cada uno de los grupos, para recoger de primera mano sus opiniones y percepciones. Asimismo, se ha lanzado un cuestionario para



Hostelería Gipuzkoa, junto con IE Team, se ha reunido con empresarios del sector para recoger su percepción sobre la situación.

poder abarcar un mayor número de participantes y poder tener una foto más representativa de la realidad. Hasta este momento, se han culminado los encuentros con la mayoría de los agentes, y únicamente quedan las reuniones con los agentes empleadores y con el público general.

En lo que respecta a las sesiones con los y las empresarias del sector de la hostelería, se ha dividido al colectivo por ámbitos de actividad (bar, ocio nocturno, restaurante, cafetería, etc.), y para cada uno de ellos se ha celebrado una sesión. Se utilizará la misma metodología cuando se realicen las reuniones con los y las empleadas.

Tras terminar de recoger la percepción de todos los colectivos, ieTeam Consultores comenzará a analizar los datos y a trabajar en generar una propuesta de valor para los y las empleadas del sector hostelero, así como herramientas de atracción y fidelización del talento.

Primeras impresiones

Los responsables ieTeam Consultores consideran que las sesiones realizadas hasta la fecha han sido muy enriquecedoras, ya que las personas involucradas se han mostrado muy participativas y han compartido su realidad del día a día. Ello ha permitido

comprobar las diferencias y similitudes entre todos los ámbitos de actuación del sector hostelero, así como sus particularidades. También ha sido posible recoger y poner en valor las diferentes ventajas que tiene trabajar dentro de este sector.

Como resultado final del análisis, que se abordará de forma cuantitativa y cualitativa, ieTeam Consultores definirá la propuesta de valor del sector para cada ámbito de actividad. Asimismo, teniendo en cuenta sobre todo la opinión de los y las empleadas, se propondrán acciones de mejora para los establecimientos con el fin de aumentar su atractivo en la empleabilidad.

Cashlogy Safe

más seguridad en tu negocio

cashlogy

by Azkoyen

Es la **solución automatizada de control del efectivo** para aquellos comercios que necesitan **mayor seguridad en el punto de venta**.



+ tranquilidad

Reduce las pérdidas desconocidas y el fraude de billetes y monedas.

+ tiempo para ti

Cuadra la caja de forma automática y disminuye la necesidad de estar siempre presente en tu negocio.

+ seguridad

Gana en seguridad para ti y tus empleados.

Almacena los billetes en caja fuerte tipo UL291 (estándar utilizado en los cajeros automáticos en USA).

Recauda con menos frecuencia y optimiza las visitas a tu banco.





Ostalaritzan Basque Wine: herrialde anitz baten aberastasuna

GIPUZKOAKO, BIZKAIKO ETA ARABAKO OSTALARITZA ELKARTEEK (AHB, AEHG, SEA Hostelería eta GasteizOn) eta Hazi fundazioak hitzarmen bat sinatu zuten 2021eko ekainean Basque Wine aterkipean bildutako Euskadiko edariak sustatzeko helburuarekin.

Lankidetzeta hau 'Gure Ostalaritzan, Basque Wine' programarekin bat egin nahi izan duten ostalarien atxikimenduarekin gauzatu da. Borondatezko parte-hartze horrekin, beren establezimenduetan Euskadin ekoizten diren kalitatezko edarien gama osoa eskaintze-

ko konpromisoa hartu zuten, eta trukean, hainbat pizgarri jaso zituzten: markaren promozio opariak, produktuen zati bat doan edo edariak erosteko deskontuak.

Basque Wine Eusko Jaurlaritzak bultzatutako promozio marka bat da, Euskadin egiten diren ardo, sagardo eta artisau garagardoak merkaturatzeko bide berriak bilatzeko. Ildo horretan, ostalaritza oso kanal garrantzitsua da, beste batzuen aurrean uzta propioko produktuen salmenta lehenesten badu. Halaber, irailean, ikasturte berriaren

hasiera aprobetxatuz, programari atxikitako establezimenduetako barrako eta aretoko langileentzako prestakuntza-programa jarri zen abian.

Horretarako, prestakuntza-bideoak garatu ziren, ostalariari saltzeko argudioak emanez, eskaera orokorra-

Maiatzetik aurrera, sommelier zerbitzua jarriko da abian programara atxikita dauden bazkideentzat.

ri aurre egiteko eta Basque Wine produktuak erosteko erabakia sustatzeko. Bideo horiek barrako edo aretoko langileei zuzenduta daude bereziki, eta euskaraz zein gaztelaniaz aurki ditzakezu Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen Youtubeko kanalean.

Maiatzetik aurrera, sommelier zerbitzua jarriko da abian, programara atxikita dauden establezimenduentzat, joera berriei, uztartzei eta abarri buruzko zalantzak argitzeko. Programarekin bat egin dutenek, laster jasoko dute informazio gehiago.

Un pequeño territorio de infinitas oportunidades

Euskadi es rica en materias primas de calidad, referente en la gastronomía mundial, con renombrados cocineros y dispar en cuanto a características vitivinícolas.

Euskadi es equilibrado en su diversidad: rico en materias primas de calidad, referente en la gastronomía mundial con renombrados cocineros y dispar en cuanto a características vitivinícolas. De ese saber hacer milenario de tierras, mares y fogones, de una privilegiada y extensa naturaleza, y de la riqueza de sus tradiciones, nacen los ingredientes más prestigiosos para deleitar al mundo. Así es cómo un pequeño territorio es capaz de ofrecer grandes experiencias.

La tierra de la que proviene la materia prima de cada bebida es el nexo entre la tradición y el carácter exclusivo de cada vino elaborado en Euskadi. Son culturas, costumbres y trayectorias muy particulares que confluyen en unas mismas raíces: la tierra y su gente.

La costa cantábrica, situada al norte de Euskadi, se caracteriza por la producción

del txakolí y la sidra, bebidas frescas y ligeramente ácidas. Avaladas por una gran trayectoria histórica y con un trasfondo cultural en torno a los caseríos, estas bebidas típicamente vascas tienen su origen en viñedos y manzanales de parajes extraordinarios que unen mar y montaña.

El carácter social de ambos tipos de vino se plasma en su cultura de consumo, centrada en los sagardotegis (sidrerías o bodegas de sidra) y txakolindegis (bodegas de txakolí), que atraen anualmente a miles de personas formando un gran ambiente festivo.

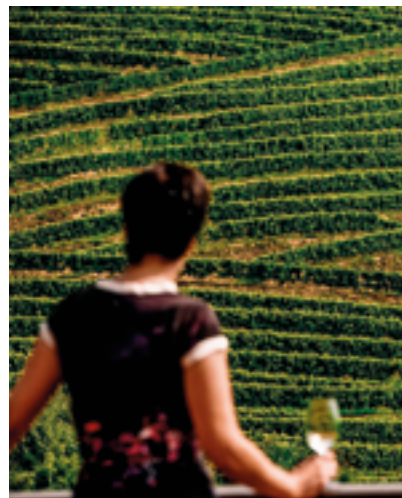
En cambio, en la Rioja Alavesa, situada al sur de Euskadi, se dan las condiciones geológicas y climatológicas más idóneas para el cultivo de la vid, lo que propicia la elaboración de un vino de gran calidad y reconocimiento mundial. Elogio a un arte milenario, que sigue uniendo sus virtudes más tradicionales con la más sofisticada tecnología.

Los campos de trigo y cebada también ocupan las llanuras de la mitad sur de Álava, utilizadas después para la producción de infinidad de cervezas artesanales a lo largo y ancho de todo el territorio vasco.

Más información

943 31 60 40 (Ibon)

basquewine@hosteleria Gipuzkoa.com



Nueva plataforma para ofrecer recursos gastronómicos al mundo

VISIT GastrOH! constituye en destino gastronómico internacional el territorio conformado por Navarra, La Rioja, Béarn, Euskadi y Pays Basque.

BASQUE CULINARY CENTER ACOGIÓ EL 8 DE MARZO UN ENCUENTRO GASTRONÓMICO ENTRE COCINEROS, productores, hosteleros, técnicos de turismo, así como periodistas y prescriptores representativos de los cinco territorios que conforman el nuevo Destino Turístico Gastronómico Internacional VISIT GastrOH!

Esta sesión, en la que conocidos chefs de los cinco territorios cocinaron platos representativos de su tierra, tiene su origen en el proyecto Gatari, que aúna el turismo y la gastronomía de Navarra, Euskadi, La Rioja, Pays Basque y Béarn en un nuevo Destino de Turismo Gastronómico Internacional bajo el nombre VISIT GastrOH. El evento estuvo conducido por Mikel Zeberio, Premio Nacional de Gastronomía y profesor del Basque Culinary Center, y contó con las intervenciones de Xabier Zabaleta (Aratz, San Sebastián), Enrique Martínez (Hotel 3 Reyes, Pamplona), Valérie Roger (Chez Germaine, Geüs'd'Oloron), Michel Niquet (Chez Mattin, Ciboure) y Ramón Piñeiro (La cocina de Ramón,



Representantes de Hostelería Gipuzkoa y Hostelería Navarra se reúnen en la presentación de Visit GastrOH!

Logroño). Esta acción estuvo organizada por los socios del proyecto.

visitgastroh.com

VISIT GastrOH! pretende ser la puerta de entrada a un destino de turismo gastronómico internacional y sostenible de primer nivel. Cientos de formas de visitar nuestra tierra en una experiencia verdaderamente auténtica y singular para ese visitante que viene con ganas de conocer y disfrutar la gastronomía.

Así, el territorio gastronómico internacional común conformado por Euskadi, Béarn, La Rioja, Navarra y Pays Basque

se constituye en uno solo con la creación de un Destino Turístico Gastronómico Único Internacional, conocido como VISITGastroH!

Este nuevo destino internacional pretende ayudar a las empresas creando un modelo conjunto para su internacionalización y unas herramientas que permitan aumentar la promoción y el posicionamiento gastronómico y turístico internacional del territorio transfronterizo y que les ayuden a alcanzar con mayor facilidad otros mercados turísticos internacionales.

La principal herramienta es la plataforma visitgastroh.com,

un escaparate al mundo de los productos y recursos gastronómicos, agroalimentarios y turísticos de los cinco territorios. Esta plataforma acogerá las diferentes rutas de turismo gastronómico y un amplio catálogo de experiencias, lo que permitirá al viajero seleccionar aquellas propuestas más acordes a sus intereses y necesidades y, al mismo tiempo, un amplio escaparate de venta de productos agroalimentarios del territorio común, dirigido tanto al cliente final como al canal HORECA.

Las rutas transfronterizas

Las rutas o itinerarios turísticos temáticos constituyen la integración de recursos y servicios de los cinco territorios que forman el destino VISIT GastrOH! en torno a un producto gastronómico concreto (vino, queso, etc.). Engloban una amplia y estructurada oferta de servicios de los sectores primario, secundario y terciario para constituir una propuesta de valor y potenciar el trabajo en red de todos los agentes, así como fomentar la promoción conjunta del territorio a nivel internacional.

Estos productos, además de garantizar una calidad extraordinaria y estar ligados estrechamente al territorio en el que se elaboran, son uno de los elementos transversales que se encuentran presentes en el destino VISIT GastrOH!

Pauso Berriak programako ikasleek bisitatu gaituzte

URTARRILEAN, PAUSO BERRIAK PROGRAMAN PRESTAKUNTZA BURUTZEN ARI DIREN eta laster enpresa munduan praktikak egiten hasiko diren ikasleek bisitatu gintuzten. Peio Goienetxea gure lankidea duela zazpi urte sartu zen Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko lantaldean programa honen bidez, eta bere esperientziaren berri eman zien, baita elkartearen gaur egun egiten dituen lanak erakutsi ere.

Pauso Berriak ekimenaren xedea adimen desgaitasuna duten pertsonak laneratzea da, euren garapen pertsonalari eta sozialari bultzada emateko as-



Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko lankide Peio Goienetxeak bertan egindako ibilbidearen berri eman zien 'Pauso Berriak' ekimeneko ikasleei.

moz. Horrela, gainera, eredu positibo eta sozialki eraldatzaileak sortu eta ikusarazi nahi ditu, baita merkatu arruntean lanbideratzeko aukerak eman ere. 2010 urtean jaiotako ekimen honen kudeatzaileak Atzegi eta Gureak dira.

Zure enpresak proiektuan parte hartu eta, hala, adimen urritasuna duten pertsonen lanbideratzea sustatu nahi baduzu, 943 000 795 telefonora deitu dezakezu.

Ekimenaren xedea adimen desgaitasuna duten pertsonak laneratzea da, euren garapen pertsonalari eta sozialari bultzada emateko asmoz.

 **GANBOA**
Centro Gráfico

www.ganboa.com

*impresores
por naturaleza*



Garbera acoge una exposición que descubre la historia de la gastronomía vasca con la mujer como protagonista

GARBERA ACOGE LA EXPOSICIÓN 'GATZA ETA PIPERRA' QUE PROPONE UN VIAJE POR LA GASTRONOMÍA VASCA, desde la época romana hasta nuestros días, con la mujer como auténtica protagonista. En ella, se descubre el papel que tuvo la mujer, su aportación y la impronta que dejó en la cocina vasca.

La exposición se ha planteado como un trayecto por la historia de la gastronomía de Euskadi, en la que la mujer estaba presente en todos los ámbitos: en la agricultura, la ganadería, la pesca, el comercio, la conservación de los alimentos y su preparación y su servicio. Hasta llegar a la actualidad, con las mujeres ocupando puestos de gran relevancia dentro de este sector y ejerciendo como sumilleres, jefas de cocina, directoras de hoteles, nutricionistas, escritoras o periodistas gastronómicas.

“Existe la transmisión silenciosa del saber, pero casi ningún nombre propio y poco reconocimiento a la labor de las mujeres, una ausencia de difusión de su obra e, incluso, de su propia biografía”, explican los responsables de la muestra.

Luisa Tellería es la comisaria de la muestra, que también cuenta con la colaboración de **Aizpea Goenaga** y con el apoyo de Hostelería Gipuzkoa. En la inauguración, además de las



Luisa Tellería es la comisaria de la muestra, y cuenta con la colaboración de Aizpea Goenaga y de Hostelería Gipuzkoa.

comisarias, participaron tres mujeres destacadas en el panorama actual: **Rebeca Barainca** se crió en Ciudad Real, pero vive en San Sebastián desde los 17 años. En esta ciudad emprendió con la apertura de Galerna en 2016, “un lugar volcado con la esencia, el entorno, los vinos y el producto de cercanía”. En su joven trayectoria, este restaurante ha recibido reconocimientos como un Bib Gourmand de Guía Michelin, el Premio ‘Más Gastronomía’ o la nominación como Cocineros Revelación en Madrid Fusión en 2020, año en el que Rebeca fue incluida en la lista ‘100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía’ de Basque Culinary Center.

Shua Ibañez, segunda sommelier de uno de los grandes tem-

plos de nuestra gastronomía y de la gastronomía mundial, como es el restaurante Arzak, comenzó su andadura también muy joven, con 16 años, como ayudante de camarera. Con el objetivo de especializarse en el mundo enólogo, ha realizado un máster y varios cursos en instituciones de alto nivel, además de estar actualizándose con catas casi todas las semanas en diferentes bodegas de prestigio. Además, ha sido reconocida con el premio a la mejor sommelier en los premios Talento Gastro de 2021.

Arantxa Ciaurriz, estudió arquitectura pero por cuestiones de la vida, terminó tomando las riendas y el legado de su tío, el bar Casa Alcalde de la Parte Vieja. Le gustó tanto este

mundo, que, al poco tiempo de regentar este bar, abrió el bar Baztan, homenajeando así a su tierra. Es empresaria, pero como ella bien dice, también es ayudante de cocina y camarera. Le gusta estar al pie del cañón, en el meollo, en contacto con los clientes.

“Existe la transmisión silenciosa del saber, pero casi ningún nombre propio y poco reconocimiento a la labor de las mujeres, una ausencia de difusión de su obra e, incluso, de su propia biografía”

on egin



La hostelería avanza para ser un sector pionero en la reducción de emisiones

LA HOSTELERÍA HA ASUMIDO UN COMPROMISO CRECIENTE PARA LA REDUCCIÓN DE EMISIONES DE SU ACTIVIDAD. Así ha quedado de manifiesto en el I Encuentro Hosteler@s #PorElClima celebrado el 28 de febrero en Madrid. En él, se ha analizado el marco internacional que rige las directrices de la reducción de emisiones en España y cómo estas pueden afectar al sector hostelero y turístico, así como el papel que pueden desempeñar los hosteleros en la lucha contra el cambio climático. Además, el foro ha servido para presentar algunas de las prácticas que establecimientos del sector están desarrollando para reducir el impacto de sus actividades sobre el medio ambiente.

El encuentro se inscribe en la iniciativa Hostelería #PorElClima, puesta en marcha en 2017 por Coca-Cola, Ecodes y Hostelería de España, en el marco de Comunidad #PorElClima. Su objetivo es impulsar el papel fundamental de este sector en la lucha contra el cambio climático.

“La hostelería tiene capacidad de arrastre”

En el transcurso del evento se ha abordado cómo la legislación europea y nacional en materia medioambiental va a requerir de acciones concretas por parte de las empresas e instituciones para luchar



contra el cambio climático. En este sentido, Valvanera Ulargui, directora general de la Oficina Española de Cambio Climático (OECC), ha señalado que “la hostelería es un aliado en el proceso de transformación hacia una economía segura y libre de emisiones. Tiene capacidad de arrastre para incentivar acciones positivas en otros sectores como la movilidad, la energía, el consumo responsable o la gestión de residuos”.

Por su parte Víctor Viñuales, director ejecutivo de Ecodes, ha recordado que “alcanzar los objetivos marcados por el Acuerdo de París, y que la temperatura del planeta no suba más de 1,5 grados respecto de los niveles preindustriales a final de siglo, requiere la corresponsabilidad en

la acción climática de todas y todos. Se trata de sumarse al reto y a la oportunidad que supone la integración de la descarbonización en nuestra sociedad”.

España: el país con mayor número de establecimientos por habitante

España es el país con el mayor número de establecimientos hosteleros por persona del mundo (1 por cada 147 habitantes), y según datos previos a la pandemia, dispone de un total de 315.000 de estos locales, lo que representan el 6,4% del PIB nacional. De ahí que pueda desempeñar un papel muy relevante en abordar el reto de la lucha contra el cambio climático.

José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España, ha señalado que “la sostenibilidad es, sin lugar a dudas, una de las principales palancas que deben marcar la recuperación y el sector del futuro”. Por su parte, Dani García ha indicado que “a día de hoy debemos ser creativos de manera sostenible, trabajando con cabeza y corazón, para dar respuesta a una demanda creciente de nuestros clientes en materia de sostenibilidad”.

Ana Callol, Chief Officer Public Affairs, Communications and Sustainability de Coca-Cola Europacific Partners, ha incidido en que “hoy más de 1700 negocios ya están actuando y lanzando este mensaje. Y estoy segura de que muchos más lo harán a partir de hoy”

Curso para lograr la excelencia en la elaboración de pintxos

HOSTELERIA GIPUZKOA, EN COLABORACIÓN CON EL INSTITUTO DEL PINTXO, ha organizado un curso para lograr la excelencia y reforzar la posición del pintxo donostiarra como un referente gastronómico a nivel mundial. El curso, de una mañana de duración, tendrá dos convocatorias, y quienes deseen apuntarse deberán llamar a la asociación (teléfono 943316040).

La formación correrá a cargo de Jesús Santamaría, presidente del Instituto del Pintxo y gerente del restaurante Bokado, y Borja García, I+D y Aula de Cocina de Akelarre, chef en Matalauva y directivo del Instituto del Pintxo. Los cursos combinarán la práctica y la teoría, de manera que los hosteleros asistentes vayan incorporando conceptos sobre diferentes materias de manera amena.

El objetivo del curso es preparar en una mañana en torno a 6-8 pintxos, que ya llegarán a sala semipreparados. Mientras se acaban de montar, Jesús Santamaría y Borja García irán repasando aspectos como la diferencia entre pintxo, banderilla y cocina en miniatura, el enfoque gastronómico, la importancia de la bodega, la sostenibilidad, la apuesta por el kilómetro 0, la seguridad alimentaria, e incluso un apunte sobre la gestión del negocio hostelero.



Imágenes del I Concurso de Pintxos, Banderillas y Cocina en Miniatura de Gipuzkoa, celebrado en diciembre de 2021.

Santamaría adelanta que su objetivo es crear un espacio distendido en el que combinar charla y práctica, "para ir mucho más allá de un recetario". Y al mismo tiempo, intentar recuperar pintxos del patrimonio tradicional con un enfoque vanguardista.

Entre las creaciones que, a modo de ejemplo, pueden ser objeto de este curso, Santamaría cita el pastel de pescado, una receta em-

blemática de la Parte Vieja donostiarra, pero con una técnica más novedosa que el tradicional 'baño maría': la cocción a baja temperatura y tiempo controlado, que permite lograr una textura mucho más cremosa, y por otro lado alarga la vida útil del producto, y reduce mermas y costos.

También puede tener cabida en el curso la preparación del torrezno Euskal Txerri,

un producto autóctono pero con una receta en la que se cocina a baja temperatura para que quede más tierna y se pueda retirar el exceso de grasa.

Y como ejemplo de elaboración de platos a partir de materia prima local y con personalidad propia, se propondrá una ensalada de tomate de Getaria, pesto elaborado con nueces del país, y un queso elaborado en Euskadi.



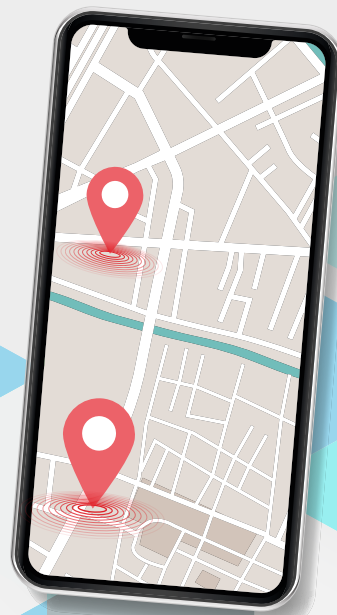
Ofertas inmobiliarias

Para mayor información, contactar con

INMOBILIARIA ITSASMENDI

TEL. 943 31 66 49 · FAX. 943 31 66 50

inmobiliariaitsasmendi@gmail.com



SE VENDE BAR HISTÓRICO EN EL CENTRO DE LA CIUDAD

Excelente oportunidad de negocio. Tan solo nombrar Dickens, es la historia misma de San Sebastián, de un local único, por profesionalidad y calidad.

Lo han visitado las personas más relevantes que han estado en la capital guipuzcoana.

Posibilidad de equipar la terraza con cinco mesas.



SE VENDE BAR CON LICENCIA EN VIGOR Y CON TERRAZA EN EL ANTIGUO

En ubicación inmejorable, local de una superficie útil interior (sin contar terraza) de 67 m² útiles, distribuido en zona de mesas, amplia barra, cocina, dos aseos y amplio escaparate, además de todos los acondicionamientos necesarios para continuar con la actividad. Dispone de una agradable terraza en zona ajardinada, tranquila y soleada

Beneficios demostrables.



VENTA DE BAR EN VILLABONA

Se vende local de 113 m2, insonorizado, terraza y en excelente estado. Entre sus características podemos resaltar su buena comunicación, fácil acceso y que se encuentra acondicionado como Bar- Restaurante con barra, comedor, dos aseos y capacidad para 40 comensales.



VENTA DE RESTAURANTE EN HERNANI

Lugar ideal para una excelente y exclusiva estancia para disfrutar con los amigos y familia, tiene una ubicación única, además de una excelente reputación lograda con un trabajo bien hecho en los últimos 30 años.



VENTA DE ASADOR EN LASARTE-ORIA

Se vende reconocido asador / restaurante en pleno funcionamiento en Lasarte-Oria. Zona céntrica, lugar amplio y tranquilo con más de 50 años 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.

Zona inmejorable para este negocio, cerca del Hipódromo y en zona de fácil aparcamiento.

ALQUILER DE BAR-RESTAURANTE EN HERNANI

Se alquila amplio local, totalmente equipado y en perfecto estado, situado en Hernani. Zona de fácil aparcamiento. Durante todo el año se celebran distintas actividades; en febrero, marzo y abril se realizan visitas guiadas en el casco histórico, y en junio se celebran las fiestas de San Juan.

Destaca por su alta puntuación y buenas reseñas en los portales más importantes.



Hostelería Gipuzkoa contribuye a la inserción laboral de refugiados ucranianos

Los participantes han recibido formación en tres apartados: cocina básica, manipulador de alimentos y atención en sala.

MÁS DE TRES MILLONES DE PERSONAS HAN HUIDO DE UCRANIA DEBIDO A LA OFENSIVA MILITAR llevada a cabo por Rusia. La situación humanitaria empeora hora tras hora y muchos de los ciudadanos han decidido huir de su tierra para buscar una nueva oportunidad en otro país.

Por esta razón, Hostelería Gipuzkoa ha querido poner su granito de arena ayudando en la integración de los ucranianos que han llegado a nuestro territorio, ofreciéndoles formación e inserción laboral en el sector hostelero. Estas formaciones las está ofreciendo el Grupo Cei de manera altruista con la colaboración de la asociación de refugiados ucranianos LIRA para poder realizar las traducciones oportunas.

Los cursos han tenido una duración de 25h en total, y se han dividido en tres apartados: manipulador de alimentos, cocina básica y atención en sala. Para empezar, en el curso de manipulador de alimentos han aprendido a definir los alimentos, gestionar los alérgenos e higiene a la hora de manipular dichos



Las formaciones las está ofreciendo el Grupo Cei de manera altruista, en colaboración con la asociación de refugiados LIRA.

alimentos. Asimismo, en el segundo curso, han aprendido a elaborar platos sencillos y básicos para conseguir autosuficiencia en la cocina. Por último, el alumnado se ha formado en la atención en sala. Este curso comienza con una iniciación en el servicio de restauración, para continuar con la brigada, los materiales laborales del camarero, los rangos, cómo manejar la bandeja, las campanas, fuentes y jarras; la comanda, el buffet de servicio, además de otras tareas como trincar y despinar, los vinos, etc. Además, también han trabajado el montaje y decoración de


mesas, la recepción y atención del cliente, los platos y salsas a la vista, y los postres.

En total, en esta primera convocatoria de formaciones, han participado siete personas. Tres de ellas ya tienen todos los papeles en regla para poder iniciar su andadura en este sector, y se espera que las demás los obtengan más pronto que tarde.

Con el objetivo de ayudar en la integración a los recién llegados, tanto en nuestra sociedad como en nuestro sector, se ha querido dar la oportunidad de acoger a estas perso-

nas en sus establecimientos, a aquellos empresarios que ya tengan integrado en su equipo de trabajo a un empleado que ya hable su lengua.

Asimismo, los refugiados podrán ser de gran ayuda para el sector, contribuyendo a cubrir el déficit de mano de obra que existe actualmente. El sector requerirá pronto trabajadores en cocina, sala, limpieza, etc. Para ello, se abrirán pronto nuevas ofertas de trabajo en la página web de www.hosteleria Gipuzkoa.com, y todo el que quiera trabajar en el sector podrá inscribirse por dicha vía.



Pasaia Itsas Festibala, el festival de la costa vasca

p. 6

Bizkaia, lejos del ruido, cerca de las personas

p. 18

Artziniega, la villa de museo celebra su 750 aniversario

p. 36

Urola Garaia, el corazón de hierro de Gipuzkoa

p. 46

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.**

> IZOZKITEGI, Cafetería Heladería	ARRASATE
> SARA MERENDERUE, Bar Rte	ARRASATE
> ZAHATO ARDANDEGIA	DEBA
> 180 GRADOS, Bar Rte.	DONOSTIA
> BAGAZO GASTRO COCTELERIA	DONOSTIA
> BASOA TABERNA, Bar	DONOSTIA
> BAZTAN, Bar	DONOSTIA
> COFFE BAR HEDER	DONOSTIA
> GRONX	DONOSTIA
> TXURRUMURRU, Bar Rte.	DONOSTIA
> WECAMP IGUELDO	DONOSTIA
> KULTUR KAFEA	ELGOIBAR
> LOS RIOJANOS, Bar Rte.	HERNANI
> AIA, Bar	IRUN
> TXINTXO, Bar	IRUN
> ORIA - TXIKI, Bar Rte.	LASARTE-ORIA
> ELORRI, Bar	TOLOSA
> ARKUPE BERRI, Bar Rte.	ZARAUTZ
> ARANBURU ARDOAK	VILLABONA



ARKUPEBERRI, bar

Dirección

Barren plaza 2 bajo, Zarautz
Teléfono: 943 713 533

Un bar con mucha clase en pleno centro de la Parte Vieja de Zarautz. Cuenta con una exquisita propuesta de pintxos de cocina y especialidades como la chuleta, cocinada en su parrilla de carbón, que vuelve loca a su clientela.

El espacio es moderno, con un toque minimalista pero manteniendo la esencia rústica con elementos en madera. Abre todos los días, excepto los lunes, a partir de las 10, y tiene una amplia terraza de 16 mesas con la que poder disfrutar de un buen pintxo con familia o amigos.

TXINTXO, bar



A la entrada del barrio Artia de Irun, se encuentra este clásico establecimiento. Por la influencia extremeña de su dueño, sus especialidades son los cueros y la oreja guisada. También cuentan con bocatas y hamburguesas variadas. Muchos de sus comensales vienen a diario a hacer su almuerzo y degustar sus pintxos, entre los que se encuentran los picantes, las gambas a la gabardina y su deliciosa tortilla de patata (para muchos, la mejor de la zona). Cuenta con una zona exterior muy agradable con cinco mesas y una interior con otras cuatro mesas y varios barriles.

Dirección

Calle Darío Regoyos 2, Irun. Teléfono: 943 103 356

180 GRADOS, bar-restaurante

Dirección

Calle Larramendi, 9. Donostia
Teléfono: 688 768 199

El 180 Grados abre sus puertas a los donostiarras con una espléndida oferta de delicias streetfood al más puro 'american style'. Ofrece tacos, quesadillas, hamburguesas y sándwiches elaborados con la mejor materia prima. Una de sus especialidades son los nachos 180, un plato que los amantes del picante no pueden perderse.

El establecimiento se encuentra situado en el centro de Donostia, en la zona de Reyes Católicos, un entorno con mucho ambiente tanto de día como de noche. El interior del local está decorado con un estilo industrial y nórdico y cuenta con amplias mesas donde el comensal puede disfrutar de la manera más cómoda de una comida americana y tex-mex entre familiares y amigos.



COFFEE BAR HEDER, cafetería



Dirección

Avenida de Tolosa, 77. Donostia
Teléfono: 658 064 739

En el Antiguo, recién inaugurado, se encuentra el Coffee Bar Heder. El establecimiento se ubica en la zona universitaria de la ciudad y ofrece una gran oferta de desayunos y almuerzos. Es una opción perfecta para aquellos estudiantes y visitantes que se acerquen a la zona universitaria.

Su especialidad son las hamburguesas y los nachos, pero también ofrece una oferta amplia de desayunos. Los amantes del desayuno salado, por ejemplo, pueden disfrutar de tostadas de hummus y cherrys confitados o tostadas de aguacate, salmón y espinaca, entre muchas otras combinaciones. El local también tiene bollería y licuados del día. También cuentan con servicio de coctelería y opción a reservar el espacio para cumpleaños o reuniones de empresa.

KULTUR KAFAEA, taberna-jatetxea

Helbidea

Aita Agirre Plaza, 3. Elgoibar
Telefona: 641 448 748

Elgoibarko kultur etxean, eskaintza gastronomiko eta kultural erakargarria duen Kultur Kafea dago. Kartako plater guztiak etxean egindakoak dira: hanburgesak, kazolatxoak edo enpanadak dira ospe handiena dutenak. Azken horiek enkarguz ere egin daitezke eta osagai gogokoenekin bete. Horrez gain, gosaltzeko eskaintza gazi zein gozo zabala du Kultur Kafeak: tostadak, croissantak plantxan, opilak, pintxoak, etab.

Gainera, hilabetean bizpahiru aldiz ekitaldi desberdinak antolatzen ditu establezimenduak: kontzertuak, yoga eta terapia saioak, kosmetika tailerrak eta bideo-joko txapelketak, besteak beste.



TXURRUMURRU, restaurante



Dirección

Pol. Ind. Lintzirin-Gaina,
Parcela A. Oiartzun
Teléfono: 606 797 374

En el edificio de producción audiovisual Zinealdea de Oiartzun, se ubica el Txurrumurru, un amplio espacio en el que disfrutar de una deliciosa oferta gastronómica. El local ofrece menú del día, menú cinematográfico y menú de fin de semana, todos elaborados con producto de KMO, además de desayunos dulces y salados. También cuenta con opciones veganas y vegetarianas (albóndigas de soja, hamburguesas vegetales...). Asimismo, el establecimiento cuenta con servicio de take away y catering para empresas de la zona de Oarsoaldea.

El local tiene una amplísima terraza de 2000 metros cuadrados, con unas magníficas vistas a Peñas de Aia, ideal para organizar celebraciones como bautizos, bodas o cumpleaños. Además, a partir de Semana Santa, los responsables comenzarán a organizar eventos culturales, musicales y de toda índole. Un lugar para disfrutar con amigos y familiares.



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.

☎ 676 08 47 43
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

ESCURRIDOR DE SILICONA ADAPTABLE

El escurridor Snap 'N Strain de Kitchen Gizmo está hecho de silicona y se adapta a todo tipo de recipientes: ollas, sartenes, cuencos u otros recipientes redondos de distintos diámetros. Este escurridor es muy útil para colar pasta u otras elaboraciones culinarias que vayan acompañadas de abundante agua o caldo, ya que gracias a las dos pinzas colocadas a cada uno de sus lados, el escurridor podrá engancharse al recipiente sin necesidad de tener que sujetarlo con las manos.

+ info: www.amazon.es



02

GOI-MAILAKO KOKTELGINTZAZ DISFRUTATZEKO BLOW KOPAK

Blow Glassware etxearen Helenica kopa-bilduma berria koktel bat dastatzeko orduan zentzumen guztiak estimulatzeko pentsatuta dago. Eskuz puztutako kristalezko pieza sorta bat da, eta bakoitza koktel mota desberdin baterako egina dago.

Bilduma koktelgintza klasikoan oinarritua dago. Gainera, artisau eran ekoitzia dago eta eskaintza mugatua da. Diseinuari dagokionez, akabera moderno erakargarria du eta funtzionala da.

+ info: <https://klimer.es/blow-1030#>



03

EGURREZKO OINARRIA DUTEN ERRETILU BERRIAK

Inoxibar etxeak erretilu berriak aurkeztu ditu, ezin hobeak plater hotz eta beroak mahaira ateratzeko, baita zuzenean labetik ere. Estilo nordikoan inspiratuz, pinu egurra dakarte oinarrian mahaian giro epel eta naturala sortzeko, praktikotasunari uko egin gabe.

Aurkezpen dotoreaz gain, erabilera intentsiborako prestatuta daude. Azpikal altzairu herdoilgaitzezkoak, garbitzeko errazak eta oso erresistenteak dira. Erretiluaren berezitasuna, hain zuzen, pinu-egurrezko oinarrian dago.



FAGOR
PROFESSIONAL



Los tiempos
han cambiado,
los hornos también.

iKORE

Abre las puertas a una
nueva forma de cocinar.



www.fagorprofessional.com



Hostelería y Turismo



Manipulador alimentos

Idiomas

Redes Sociales

A tu ritmo, y desde donde quieras.

CURSOS ONLINE IKASTAROAK

ceiformaciononline.com



FORMACIÓN | PRESTAKUNTZA

%20 DESKONTUA ELKARTEKIDEENTZAT
20% DE DESCUENTO PARA ASOCIADOS/AS

KODEA-CÓDIGO: AEHG

