



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº59 VERANO 2022



FIESTA ANUAL, TRES AÑOS DESPUÉS

Terrazak

Gipuzkoako terrazen Ordenantzak berrikusten

Pintxos guipuzcoanos en Madrid

Presentación de la Nueva Temporada del Pintxo en la capital del Estado

“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.

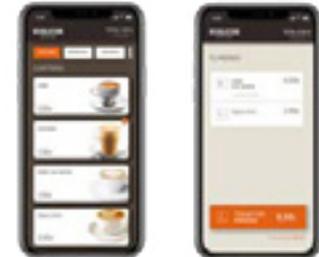
revoXEF

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.

Web-app compatible con cualquier dispositivo y navegador.

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.

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 pérdidas desconocida



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

ESCALADA DE PRECIOS

La gasolina, el gas, la electricidad, la leche, el pan, la carne, las bebidas de distinta índole, los salarios de nuestros trabajadores, las tasas municipales, el mantenimiento de los equipos... Todo sigue subiendo y, en algunos casos, los aumentos de costes alcanzan los dobles dígitos. Una situación que se inició el pasado otoño y sobre la que, nueve meses después, nadie es capaz de predecir un final.

La escalada de precios es constante y el sector, preocupado porque la clientela que durante dos años no pudo acudir a sus locales por cierres injustos le dé la espalda, se muestra remiso a transferir a sus precios finales este incesante aumento de costes. Las consecuencias de todo ello: el estrechamiento de los márgenes y el peligro de iniciar una espiral de pérdidas de difícil reversión. El verano será positivo, posiblemente, y las cifras de facturación quizás maquillen parcialmente esta realidad, pero, no nos engañemos, pasada la ola estival, la disminución de los volúmenes de actividad sacarán a la luz la reducción de los márgenes reales en el sector. Urge revisar precios en el corto plazo y adecuarlos a la presión alcista que estamos sufriendo en todos y cada uno de nuestros suministros.

PREZIOEN IGOERA

Gasolina, gasa, elektrizitatea, esnea, ogia, haragia, hainbat motatako edariak, gure langileen soldatak, udal-tasak, ekipoen mantenua... Guztiek gorako joera dute eta, kasu batzuetan, kostuak bikoizten ari dira. Joan den udazketetik gaude egoera honetan, eta bederatziz hilabete geroago inor ez da igoeraren amaiera iragartzeko gai.

Kostuen areagotzea etengabea da, eta gorakada hori azken prezioetan islatzearen beldur da sektorea, bi urtez itxiera bidegabeengatik lokaletara joan ezin izan duten bezeroek bizkarra emango diotelakoan. Horren guztiaren ondorioak: marjinak estutzea eta eteteko gai izango ez garen galera-espinal batean sartzeko arriskua. Uda positiboa izango da, ziurrenik, eta fakturazio-zifrek agian errealitate hori partzialki makillatuko dute, baina, ez gaitezen engainatu, udako olatua igarota jardueraren murrizketak agerian utziko baitu sektorearen benetako marjinen murrizketa. Premiazkoa da prezioak epe laburrean berrikustea eta egokitzea, hornidura guzti-guztietan jasaten ari garen goranzko presioa malgutzeko aldera.

04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente

TE INTERESA SABER

06 > Sentencia TSJPV

08 > Terrazas Urnieta, Donostia, Zarautz y Zumarraga

09 > Ley de Residuos

10 > Cambio Ley de Extranjería

11 > Jarras de agua

12 > Autónomos

13 > TicketBAI

14 > Ayudas Fomento

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

16 > Fiesta Anual

27 > Santander

28 > Laboral / Gourmet Bag

30 > Nueva Temporada del Pintxo en Madrid

32 > Basque Wine sumiller a tu alcance

32 > Basque Wine en Madrid

ACTUALIDAD

34 > Gaturi

36 > Innovación Líquida

38 > Inmobiliaria Itsasmendi

39 > Donostia, el mejor destino según 'The Times'

40 > Integración laboral de ucranianos

EL RINCÓN DEL ASOCIADO

42 > Nuevos asociados

TENDENCIAS

46 > Tendencias



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

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA

GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEA

Almorta, 2 - 20018 Donostia-San Sebastián

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

aehg@hosteleriagipuzkoa.com

www.hosteleriagipuzkoa.com

REDACCIÓN, COORDINACIÓN y DISEÑO: Infotres

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

IMPRESIÓN: Ganboa Centro Gráfico



Mikel
Ubarrechena
Disón

Presidente de Hostelería
Gipuzkoa

HEMOS INICIADO LA REMONTADA, SÍ, Y LO HEMOS HECHO CON PASO FIRME, DEJANDO ATRÁS MOMENTOS DE INCERTIDUMBRE, DE ABANDONO INSTITUCIONAL, DE DIFICULTADES. NOS HEMOS SABIDO SOBREPONER.

Fiesta Anual 2022

DISCURSO DEL PRESIDENTE

Autoridades, colaboradores, amigos

hosteleros, trabajadores y trabajadoras de la asociación, gracias a todas y todos por participar en la fiesta anual de 2022, tres años después de la última celebración. 24.771. Estas son las personas que trabajan hoy en la hostelería de Gipuzkoa. Récord histórico del sector que, el pasado mes de mayo, superó ya las cifras de empleo del ejercicio 2019.

Hemos iniciado la remontada, sí, y

lo hemos hecho con paso firme, dejando atrás momentos de incertidumbre, de abandono institucional, de dificultades. Nos hemos sabido sobreponer y hemos sido capaces de navegar con calma chicha, viento racheado o tempestad. La hostelería de Gipuzkoa sabe adaptarse, sabe maniobrar en cualquier situación..., salvo cuando se le obliga a quedarse amarrada a puerto, que es, más o menos, lo que ha pasado durante estos dos años. Contra eso, no podemos luchar.

La remontada está aquí y los datos de

empleo lo corroboran. Recuperamos el pulso, manteniendo el compromiso por la autenticidad y la calidad que siempre ha caracterizado a la hostelería de Gipuzkoa. Y como muestra de ello, un ejemplo: hace apenas un mes el prestigioso *The Times* señalaba que nuestra ciudad era la mejor del mundo para una escapada gastronómica y nos colocaba como líderes en un ranking en el que, detrás nuestro, aparecían ciudades como Chicago, Marrakech, Berlín o Atenas.

De este reconocimiento, lo que más

nos enorgullece es que la valoración de nuestro territorio se hace aplaudiendo la excelencia de toda nuestra oferta gastronómica, en su conjun-

to. De los tres pilares de nuestra gastronomía, es decir, nuestra cocina de autor, nuestra cocina tradicional y nuestro peculiar *street food*, o lo que es lo mismo, esos bares de pintxos, que enganchan a quienes nos visitan por su particular manera de dar a conocer nuestra cocina.

Pese a que está costando

que el consumo local se recupere en algunas zonas y franjas horarias, las expectativas de este verano son buenas. Sinceramente, también pienso que lo van a ser en los próximos años. Tenemos esperanzas en el futuro, y todo ello pese a las incertidumbres geopolíticas en las que vivimos y la imparable escalada de la energía y las materias primas. Sabremos superarlas, no me cabe ninguna duda.

Somos un sector que crece

y que tiene el reconocimiento internacional por nuestro "saber hacer". Queremos seguir creciendo y generando empleo, pero, para eso, el esfuerzo debe ser de todos. A las instituciones toca apoyarnos en esta tarea. Se deben acometer modificaciones

'THE TIMES' SEÑALABA A DONOSTIA COMO LA MEJOR CIUDAD DEL MUNDO PARA UNA ESCAPADA GASTRONÓMICA. Y LO QUE MÁS NOS ENORGULLECE ES QUE LA VALORACIÓN DE NUESTRO TERRITORIO SE HACE APLAUDIENDO LA EXCELENCIA DE TODA LA OFERTA GASTRONÓMICA EN SU CONJUNTO.



24.771

RÉCORD DE EMPLEO EN EL SECTOR

La hostelería de Gipuzkoa alcanzó el pasado mes de mayo un récord histórico en lo que a empleo se refiere. Un total de 24.771 personas trabajaron en el sector hostelero del territorio en dicho mes, cifra no alcanzada jamás en la historia del sector. Este dato supera en un 2,1% el del pasado mes de abril.

De esta cifra total de trabajadores y trabajadoras, 5.128 eran autónomos/as (20,7%) y 19.643 trabajadores/as por cuenta ajena (79,3%).

normativas contra reglamentaciones que, por ejemplo, paralizan el desarrollo de nuestras terrazas o dificultan la incorporación al mercado de trabajo de personas dispuestas a ello y que hoy están en situación de ilegalidad. Como sector económico, somos una gran palanca de integración laboral, social y cultural de quienes vienen a este país a buscar un futuro mejor y, sin embargo, tenemos serias dificultades para desempeñar esta labor. Formar e integrar a estas personas en nuestra sociedad es, sin lugar a dudas, la mayor aportación que el sector hostelero puede hacer a Gipuzkoa aprovechando el momento dulce que vive. Y descrita ya la situación del sector, quiero ahora dedicar mis últimas palabras, las más importantes de hoy a reconocer, desde el conjunto de la hostelería de Gipuzkoa, a una saga familiar difícilmente repetible.

Mirad, en este camino que hemos hecho durante años para llegar a este momento dulce que vivimos, siempre te encuentras con personas que aportan más que otras. Que demuestran más entrega, más empatía, más solidaridad... en los momentos más difíciles; cuando más solo te encuentras; cuando necesitas el reconocimiento de aquellos que están sobradamente reconocidos. Los hermanos Arbelaitz: Eusebio, Hilario y Joxe Mari han recibido infinidad de reconocimientos por su saber hacer, por su lucha por la excelencia culinaria, por el cuidado que ponen al elaborar su cocina y atender en su casa, por infinidad de motivos a lo largo de su trayectoria.

No son esas las razones que nos han movido a hacerles este pequeño homenaje. El reconocimiento que Eusebio, Hilario y Joxe Mari reciben de toda la familia hostelera de Gipuzkoa no se basa en su excelencia profesional, sino en su grandeza humana. En la solidaridad que demostraron, cuando fue necesario, para con los pequeños hosteleros; en el apoyo continuado que siempre han dado a la asociación durante estos dos años, en su cercanía para con todos. En definitiva, en su innegable y enorme calidad humana. Gracias, Joxe Mari, Eusebio, Hilario por ser como sois, por vuestra ética, honradez, empatía y solidaridad para con el resto del sector.

Mila esker bihotz-bihotzez.



Publicada la sentencia del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco

EL DÍA 17 DE MAYO SE HIZO PÚBLICA LA SENTENCIA DEL TRIBUNAL SUPERIOR DE JUSTICIA DEL PAÍS VASCO (TSJPV) que vino a resolver el litigio emprendido desde las asociaciones de hostelería de Araba (SEA Hostelería-Ostalaritza), Bizkaia (Asociación de Hostelería de Bizkaia) y Gipuzkoa (Hostelería Gipuzkoa) contra la decisión del Gobierno Vasco de ordenar el cierre de los establecimientos de hostelería en aquellos municipios que superaban los 500 casos de incidencia por cada 100.000 habitantes medidos en un período de 14 días.

La nulidad de estas disposiciones del lehendakari se viene a sumar a la nulidad también fijada por el TSJPV el pasado mes de marzo con respecto al

cierre por franjas horarias en el mes de abril de 2021.

Una vez más el Tribunal ha reconocido la inexistencia de un análisis específico del sector de la hostelería por parte del Gobierno Vasco que justifique la “necesidad, proporcionali-

dad e idoneidad” de las restricciones. Si bien el fallo todavía no es firme, el Gobierno ha decidido presentar recurso ante el Tribunal Supremo. Con todo, el fallo supone un nuevo reconocimiento a los argumentos que siempre se han esgrimido desde las tres

asociaciones y que han venido a constatar las injusticias que se han cometido con el sector.

Tanto de esta sentencia como de la anterior (ya firme) se puede derivar una responsabilidad patrimonial de la Administración, si bien se recomienda esperar a lo que pase definitivamente con el recurso del Gobierno Vasco antes de plantearse iniciar procedimientos de reclamación patrimonial bien sea basándose en una de las sentencias o en las dos. De acuerdo con el transcurso de los acontecimientos en las próximas fechas, desde las tres asociaciones, tal y como se ha hecho siempre, se mantendrá informados a los asociados y asociadas sobre las distintas alternativas, así como los posibles costes.



¿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



Cambio de ordenanza de las terrazas

LAS CONDICIONES EXCEPCIONALES ESTABLECIDAS RESPECTO A LAS TERRAZAS PARA COMPENSAR LAS MEDIDAS RESTRICTIVAS APLICADAS durante la pandemia han llegado a su fin en muchos lugares, lo que conlleva la vuelta a la "normalidad" de las terrazas.

En Donostia, el 25 de junio se eliminaron las terrazas temporales de hostelería. Teniendo en cuenta que ya se han levantado todas las limitaciones relativas a los establecimientos (apertura total del consumo en la barra de bares, eliminación del aforo y mantenimiento del número máximo en torno a la mesa), se quedó sin efecto el decreto sobre horarios, condiciones de uso, ubicación... de las terrazas de los establecimientos de la ciudad. Hostelería Gipuzkoa y los hosteleros de la ciudad lamentan que el Ayuntamiento no empezara a modificar antes la Ordenanza que data de 2014 y no permitiera terrazas durante el verano como se ha hecho en otras ciudades de Euskadi.

Respecto a otras localidades guipuzcoanas, también ha habido cambios, pero no todos



han sido negativos. En Urnieta, por ejemplo, el Pleno del Ayuntamiento acordó aprobar la Ordenanza para la instalación de terrazas en la vía pública la cual no entró en vigor hasta principios de junio. Esta Orde-

nanza es aplicable a todos los espacios de uso público de la localidad (calles, plazas, patios interiores entre manzanas, porches, espacios libres peatonales, zonas verdes, etc.), ya sea de titularidad pública o privada.

Por otra parte, en cuanto a las terrazas de la localidad costera de Zumaia, también el Ayuntamiento decidió mantenerlas hasta finales de septiembre, es decir, hasta que pase la temporada de verano. Además, habrá modificaciones en dicha Ordenanza.

Por último, ha sido la localidad de Irun la que ha decidido aprobar las modificaciones permitiendo así la instalación de mesas en zonas peatonales y de estacionamiento (a aquellos establecimientos que no tienen la posibilidad de hacerlo en aceras). Además, el uso de estas se podrá hacer desde las 8:30 horas de la mañana hasta las 24:00 horas durante la semana y hasta la 01:00 los viernes, sábados y vísperas de festivos en cuanto al verano. Durante el resto del año, la hora límite será las 23:00 horas durante la semana y 00:30 horas los viernes, sábados y vísperas de festivos.

A lo largo de las próximas semanas se verá si se produce algún cambio en algún otro municipio. Desde la asociación, cómo no, se difundirá toda la información.

Nueva Ley de Residuos: Agua del Grifo

El artículo 18.3 obliga a los establecimientos hosteleros a ofrecer siempre a los consumidores, clientes o usuarios de sus servicios la posibilidad de consumo de agua no envasada de manera gratuita y complementaria a la oferta del mismo establecimiento.

EL 9 DE ABRIL, CON SU PUBLICACIÓN EN EL B.O.E., ENTRÓ EN VIGOR LA LEY 7/2022, DE 8 DE ABRIL, DE RESIDUOS Y SUELOS CONTAMINADOS PARA UNA ECONOMÍA CIRCULAR, reforma que no ha sido consensuada con el sector. La nueva norma deroga la anterior en la materia, Ley 22/2011, de 28 de julio, y actualiza para nuestro ordenamiento la legislación europea en orden a la reducción y gestión de los residuos y su efecto en la salud humana y el medio ambiente.

Entre otras cuestiones, siguiendo la política de reducir el consumo en envases plásticos de un solo uso, el artículo 18.3, después de recoger la obligación de las administraciones públicas de fomentar el consumo de agua potable en sus dependencias y otros espacios públicos, mediante el uso de fuentes en condiciones que garanticen la higiene, establece, en su párrafo segundo, que: «con ese mismo objeto, en los establecimientos del sector de la hostelería y restauración se tendrá que ofrecer siempre a los consumidores, clientes o

usuarios de sus servicios la posibilidad de consumo de agua no envasada de manera gratuita y complementaria a la oferta del mismo establecimiento».

Esta obligación complementaria para los establecimientos de hostelería viene motivada por la lucha contra los envases de plástico de un solo uso establecido por la norma. Es evidente que el servicio de agua de grifo será gratuito solo para el caso de clientes de los establecimientos y de manera complementaria al resto de servicios de agua mineral, natural, con gas o variedades aromatizadas.



Esta obligación viene motivada por la lucha contra los envases de plástico de un solo uso establecido por la norma.

SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

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



Pautas a seguir para gestiones de contratación en el Departamento Laboral

La reforma laboral impulsa la contratación indefinida, limita la contratación eventual, y el contrato fijo-discontinuo gana protagonismo.

CON MOTIVO DE LA REFORMA LABORAL OPERADA POR EL REAL DECRETO-LEY 32/2021, de 28 de diciembre, de medidas urgentes para la reforma laboral, garantía y estabilidad en el empleo, y la transformación del mercado laboral, se ha llevado a cabo una modificación importante en cuanto a las modalidades contractuales que hasta ahora se conocían, y que afectan directamente al sector hostelero.

La reforma laboral impulsa la contratación indefinida, limita la contratación eventual, y el contrato fijo-discontinuo gana protagonismo. Para conocer con más detalle todo esto, está disponible un resumen de las modificaciones en materia contractual en la página web de Hostelería Gipuzkoa.

Modificaciones en cuanto a las comunicaciones

Como consecuencia de la reforma laboral, las exigencias de las diversas Administraciones también han aumentado considerablemente.



El cumplimiento de la norma, y evitar así las posibles sanciones de la inspección de trabajo, conlleva un trabajo más laborioso para el Departamento Laboral, con un importante incremento en el tiempo a emplear en cada una de las gestiones a realizar con cada una de las contrataciones, con lo que hay que reorganizar el servicio adoptando las siguientes modificaciones en cuanto a las comunicaciones:

- **Los contratos de trabajadores extras de fin de semana se deberán comunicar antes de las 10:00 horas de los jueves de cada semana**, pues el alta ha de realizarse previo a la contratación y se debe formalizar y firmar el contrato de trabajo antes de comenzar a realizar el trabajo.
- La adecuación a la reforma laboral obliga de manera provisional, hasta ver las consecuencias y/o la repercusión que tienen estos cambios en la organización y en sus costes estructurales, a establecer los plazos anteriormente señalados, con el fin de poder ofrecer un mejor servicio y con garantías. Es por ello
- que, además de establecer los plazos señalados, habrá un incremento del coste del servicio de fin de semana de alta de los extras, servicio que deberá utilizarse en casos excepcionales de urgencia, por imprevistos surgidos y no como falta de previsión.

Habrà un incremento del coste del servicio de fin de semana de alta de los extras, servicio que deberá utilizarse en casos excepcionales de urgencia, por imprevistos.

Donostiako 'Ura, pitxarrean, noski!' kanpainako parte-hartzaileen aintzatespen ekitaldia

HONDAKINEN LEGE BERRIA-REN ARABERA, DUELA ASTE BATZUETATIK HONA, OSTALARIEK ITURRIKO URA DOAN ESKAINTZEN HASI BEHAR IZAN DUTE LEGEZ, baina derrigorrezkoa ez zenean, baziren establezimendu asko, ingurumenaren alde, keinu hori egiteko prest egon zirenak. Esfortzu hori eskertzeko, ekainaren 9an, Donostiako Udaletxeko udalbatza-aretoan, aintzatespen ekitaldi bat egin zitzaion.

Marisol Garmendiak, Ingurumeneko zinegotziak, eta Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko idazkari nagusia den Kino Martinezek hartu zuten hitza, baita Bodega Donostiarra establezimenduko jabeak ere, aspalditik



ura pitxarrean zerbitzatzearen inguruko beren esperientzia kontatzeko. Bertan izan ziren, gainera, Casino Kursaal, Bo-

tanika, Avenida XXI, Lukas eta Okendo ere, ekimenera batu diren establezimenduetako batzuk, euren diplomak jasotzen.

Kino Martínez, elkarteko idazkari nagusia, kanpainarekin bat egin duen hainbat establezimendutako arduradunekin.

 **RURAL KUTXA**
Bet*i* *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

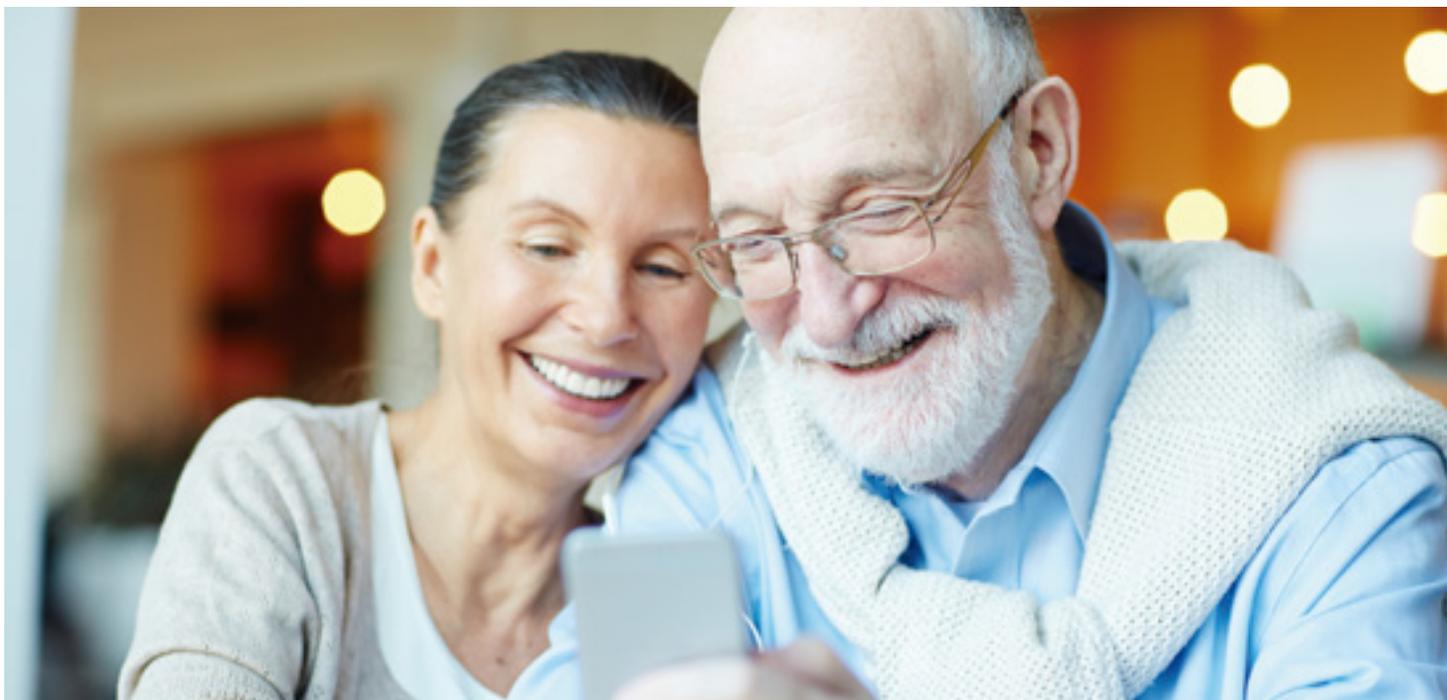
Beti *hurbil*

Rural Kutxan zurekin gaude eta laguntza ematen dizugu *unerik garrantzitsuenetan*

Elkarrekin hazten eta eboluzionatzen jarraitzen dugu

Amesteari utzi behar ez zaiolako





Jubilación activa: qué es y requisitos

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS HEMOS VISTO LA LLEGADA DE NUEVAS MODALIDADES DE JUBILACIÓN QUE PERSIGUEN GARANTIZAR EL FUTURO DEL SISTEMA NACIONAL DE PENSIONES, a la vez que ofrecer flexibilidad a los pensionistas, especialmente los autónomos. Este nuevo modelo es llamado jubilación activa.

Qué es la jubilación activa

El modelo de jubilación activa permite el cobro de la pensión contributiva, junto con la realización de una actividad laboral. Con esta modalidad, se puede cobrar la pensión de jubilación contributiva sin ningún perjuicio económico a la vez que realizar una actividad laboral por cuenta propia (autónomos). Sin embargo, los ingresos anuales no podrán ser superiores a los

13.300€, el Salario Mínimo Interprofesional (SMI) anual.

Para los autónomos que sus ingresos superen el SMI, existen dos otras excepciones que permiten cobrar la totalidad de la pensión:

- Que su actividad económica sea derivada de creaciones artísticas.
- Que tengan contratado un trabajador.

Por otro lado, la LGSS permite que los trabajadores por cuenta ajena puedan combinar su trabajo con la pensión de jubilación. Existen estas dos opciones:

- Se facilita un sistema de jubilación activa parcial para los trabajadores por cuenta ajena que pidan una reducción de jornada para jubilarse.

- La jubilación flexible es una modalidad que permite que un pensionista obtenga un trabajo a tiempo parcial y reduzca su pensión proporcionalmente a la jornada.

Requisitos

- Un trabajador puede devenir pensionista una vez haya cumplido la edad legalmente determinada según su caso, más un año.
- Debe haber cotizado el 100% de los años exigidos en función de su edad de jubilación.
- La actividad laboral puede realizarse a tiempo completo o parcial.

Cuantía de la jubilación activa para autónomos

La cantidad económica recibida con la prestación de jubilación activa es la misma a la de una jubilación ordinaria. En el caso de los trabajadores por cuenta ajena, se reducirá proporcionalmente a su jornada laboral.

Y en el caso de los autónomos que facturen un importe inferior al SMI, no se reduce de manera explícita, pero sí que conlleva la obligatoriedad de pagar la "cuota de solidaridad" (del 8%) a la Seguridad Social.

Cuotas de la Seguridad Social

Los jubilados deberán cotizar a la seguridad social, pero con una cotización reducida que solo cubre la incapacidad temporal y contingencias profesionales (alrededor del 3 %).

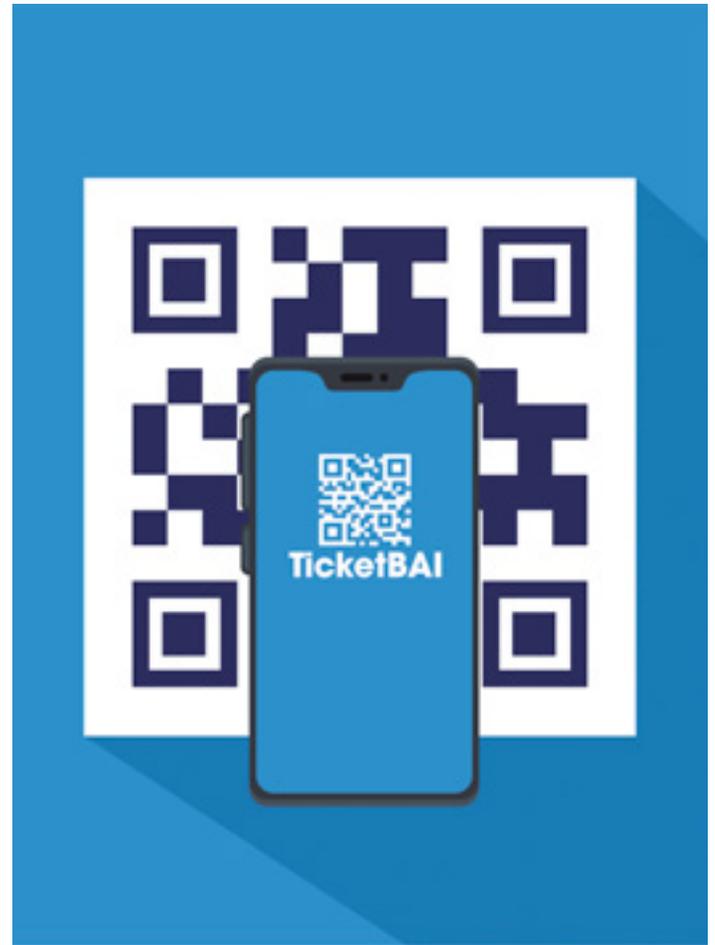
TicketBAI sistemari buruzko informazio-saioa

EKAINAREN 14AN GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAREN EGOITZAN, TICKET BAI SISTEMARI BURUZKO INFORMAZIO-SAIO BERRI BAT ESKAINI ZEN, zehazki, hamabosgarrena. Bertan, hiru banku-erakundek, Rural Kutxak, Laboral Kutxak eta Caixanbankek, eskaintzen ari diren ordainketa-sistemen aurkezpena egin zuten, ostalaritza-sektorea Ticket Bai sistemara egokitu dadin eta bertako langileek aukera ezberdinak ezagutu ditzaten.

Horrez gain, Gemma Diezek, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko Zerga eta Kontabilitate departamentuko buruak, Ticket Bai sistemaren ondorio fiskalez hitz egin zuen. Jakina den bezala, ostalaritzan aza-

roaren 1ean sartuko da sistema berria nahitaez indarrean (urriaren 1ean kasu zehatz batzuetan) eta, beraz, elkarretetik pixkanaka egokitzen joateko gomendatzen da. Dena den, oraindik zailak dituztenentzat, hurrengo informazio-saioa, uztailaren 19an gauzatuko dela jakinarazten dizuegu.

Ostalaritzan azaroaren 1ean sartuko da indarrean sistema berria nahitaez eta horretara egokitzen joateko 15 prestakuntza-saio eskaini ditu elkarteak dagoeneko.



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

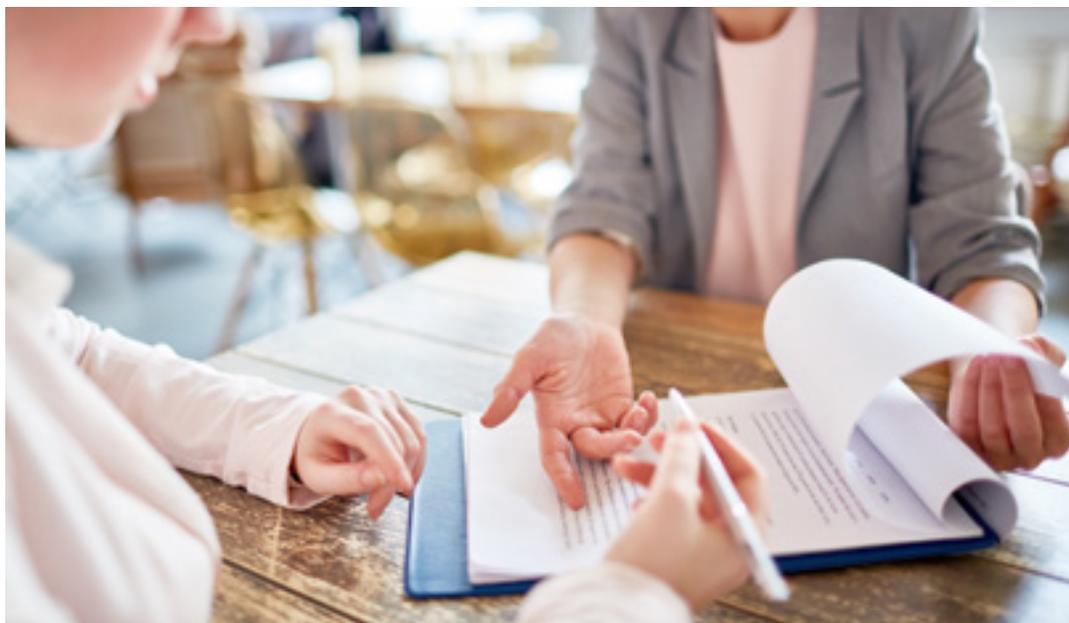
Solicita una cita en [bancosabadell.com/restauracion](https://www.bancosabadell.com/restauracion) o a través del código QR.



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.



Donostia Sustapenak laguntza berriak argitaratu ditu

URTERO LEZ, DONOSTIA SUSTAPENAK ARGITARATU DITU ENPRESA BERRIAK SORTZEARI ETA ENPLEGUA ETA GIZARTE-LANERATZEA SUSTATZEARI DAGOZKION DIRU-LAGUNTZAK. Lehenengoari dagokionez, hurrengo hiru baldintzak betetzen dituzten enpresek jaso ahal izango dituzte: 2022an sortutako enpresa izatea, egoitza fiskala Donostian izatea eta gutxienez Gizarte Segurantzaren alta berri bat sortuta izatea.

Xedea Donostian eratutako enpresei laguntza ematea da, baldin eta lanpostu berriak sortu badituzte eta, bereziki, beren proiektuak Donostia Sustapeneko zerbitzu eta programen bidez garatu badituzte. Diru-laguntzen zenbatekoari dagokionez, gehienez 4.000 eurokoa izango da enpresa bakoitzeko.

Eskabidea aurkezteko epea, berriz, laguntzak argitaratu aurretik enpresari ekonomia-jardueraren gaineko zergan (EJZ) alta eman bazaio, bi hilabetekoa izango da. Aldiz, argitalpenaren ondoren (ekainak 13) sortu bada enpresa, erreferentzia EJZn alta emandako data izango da, eta bi hilabetetako epea izango da data horretatik aurrera, beti 2022ko abenduaren 31a baino lehen. Informazio zehatz guztia, baita programaren oinarriak ere, Donostia

Donostian sortutako enpresa berriei babesa eman eta enplegua zein gizarte-laneratzea sustatzen dutenei lagunduko diete.

Sustapeneko webgunean (fomentosansebastian.eus) daude eskuragarri.

Bigarren laguntzak enplegua eta gizarte-laneratzea sustatzeko sortutakoak dira. Horien helburua Donostiako udalerrian jarduera-zentroa duten enpresei kalteberatasun egoeran edo gizarte-baztertzeko arriskuan dauden langabetuen kontratazioa sustatzeko bultzada ematea da. Eskaera egiteko, langileek, kontratatuak izan aurretik, langabezian egon beharko dute, Lanbiden enplegu-eskatzaile gisa eta Donostian erroldatuta. Eskabideak aurkezteko epea oinarriak Gipuzkoako Aldizkari Ofizialean (GAO) argitaratu (ekainak 14) eta hurrengo egunean hasi zen, baliabide ekonomikoak agortu arte edota deialdia itxi arte, 2022ko azaroaren 30ean. Eskaerak modu te-

lematikoan aurkeztu behar dira Donostia Sustapenaren webgunearen bitartez.

Zenbatekoari dagokionez, A eta B lerroetan, 6.000 euroko oinarritzko laguntza izango da, % 10eko gehikuntzarekin pertsonak kolektiboren batakoak badira edo orientazio-zerbitzuetan eta/edo enplegu-prestakuntzako programetan parte hartu badute. Horrenbestez, gehieneko laguntza 6.600 eurokoa izango da. Kasu honetan ere, informazio zehatz guztia Donostia Sustapeneko webgunean dago zintzilik, baita programaren oinarriak ere.

Beste laguntza batzuk

Horiez gain, DonostialNN, Donostiako enpresa-proiektu berritzaileak bultzatzeko eta haiek hobetzeko, eta Ekin+, enpresa ekimen berritzaileak sortzeko, hazteko eta finkatzeko laguntzak ere argitaratu dira. Bi kasuetan eskaerak Gipuzkoako Aldizkari Ofizialean argitaratu (ekainak 13) eta hurrengo egunetik abiatuta aurkeztu ahal izango dira, baliabideak agortu edo deialdia itxi arte (2022ko urriaren 30a), modu telematikoan.

Lehenengo bi laguntzak, hau da, enpresa berriak sortzeari eta enplegua eta gizarte-laneratzea sustatzeari dagozkionak Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen bidez eskatu nahi izanez gero, jarri harremanetan.

Hostelería Gipuzkoa

T. 943 31 60 40
bolsadetrabajo@hosteleriagipuzkoa.com

Grupo Cei

DonostialINN eta Ekin+ laguntzetarako
T. 943 21 53 64



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.





El reencuentro merecía una celebración especial, por lo que el escenario escogido para la ocasión fue el estadio Reale Arena.

La hostelería guipuzcoana celebra su primera fiesta anual tras la pandemia

Además de disfrutar de la feria de proveedores y de una cena cóctel amenizada con música, los 350 asistentes tuvieron la ocasión de conocer a fondo las instalaciones del Reale Arena.

TRAS DOS AÑOS DE CONTENCIÓN DEBIDO A LA PANDEMIA, EL PASADO 7 DE JUNIO TUVO LUGAR LA TRADICIONAL FIESTA ANUAL de Hostelería Gipuzkoa. El reencuentro requería una celebración especial, por lo que se eligió un escenario a la altura de la esperada cita: el estadio Reale Arena.

La convocatoria reunió a 350 personas, quienes además de disfrutar de la feria de proveedores de bebidas y comida y conocer las últimas tendencias en coctelería, pudieron degustar una cena

cóctel amenizada con música. Asimismo, los invitados tuvieron la oportunidad de ponerse en la piel de los jugadores de la Real. A través de visitas guiadas divididas en varios grupos, los asistentes realizaron en primera persona el recorrido que hacen los futbolistas antes de salir al campo y conocieron a fondo el interior del estadio: vestuarios, sala de prensa, palco y la última Copa del Rey ganada.

Jokin Aperribay, presidente de la Real Sociedad, fue el encargado de inaugurar la fiesta,

seguido de Eneko Goia, alcalde de Donostia, y Jabier Larrañaga, diputado de Promoción Económica, Turismo y Medio Rural. También tomaron la palabra el secretario general de la Hostelería Gipuzkoa, Kino Martínez, y el presidente Mikel Ubarrechena, quien asegura que “la remontada está aquí y los datos de empleo lo corroboran. Recuperamos el pulso, manteniendo el compromiso de la autenticidad y la calidad que siempre ha caracterizado a la hostelería guipuzcoana”. El acto se finalizó con el homenaje a los hermanos Hilario,

Eusebio y José Mari Arbelaitz, del Restaurante Zuberoa de Oiartzun, por su labor a favor del sector durante la pandemia. Como reconocimiento, Ubarrechena, les entregó un pin de oro a cada uno.

La fiesta sirvió para poner punto y aparte a los difíciles momentos provocados por la crisis sanitaria en el sector y reforzar el sentimiento de grupo. Aunque los obstáculos son parte de la vida, como bien dijo Hilario Arbelaitz, “siempre hay que mirar hacia adelante”.



“ **Hilario Arbelaiz**, chef del Zuberoa

“Las nuevas generaciones deben saber que sin sacrificio, compañerismo y perseverancia es muy difícil salir adelante”

En la presente edición de la fiesta anual, desde Hostelería Gipuzkoa quisimos rendir homenaje a una familia de reconocidos chefs, los hermanos Arbelaiz del Zuberoa de Oiartzun, por su larga trayectoria en el oficio y su aportación a la gastronomía vasca. Como distintivo, se les entregó un pin de oro a cada uno.

¿Qué ha supuesto para vosotros este homenaje a vuestra larga trayectoria?

Agradecemos de todo corazón a Hostelería Gipuzkoa y a to-

dos los asistentes al acto que nos hayan rendido semejante homenaje y nos hayan hecho entrega de los pines de oro. El estar allí presentes, junto a compañeros y amigos, sobre todo en un momento como el que estamos pasando, es una manera de animarnos a seguir adelante y de ver que las cosas pueden ir cambiando. Lo cierto es que no solemos acudir a este tipo de celebraciones, pero gracias a este reconocimiento hemos tenido la oportunidad de poner en valor nuestro oficio y el tra-

bajo duro realizado durante tantos años.

Tiene que ser bonito y muy satisfactorio que vuestros compañeros de oficio reconozcan vuestra labor de esta manera.

La verdad es que recibimos este homenaje con mucha ilusión y nos sentimos muy agradecidos por la acogida. Después de estos dos años que hemos pasado, la gente está con muchas ganas de hacer cosas. Además, fue una sorpresa reencontrarnos con amigos y alumnos, y creo que el acudir a la fiesta fue también su manera de agradecer el paso que tuvieron por Zuberoa.

Al fin y al cabo, la base de nuestro trabajo es que la gente disfrute, y también en este oficio se crean lazos de amistad. Por eso creo que había tantas personas en el acto, tanto conocidas como otras que no había tenido ocasión de conocer, pero que se acercaban a felicitarnos.

¿Cuáles creéis que han sido las claves del éxito duradero del Zuberoa?

Yo creo que Zuberoa es un restaurante muy personalizado y el esfuerzo por ofrecer la máxima calidad y satisfacer a nuestros clientes ha sido fundamental. Los hermanos nos hemos volcado en el restaurante durante todos estos años, y esa dedicación ha sido muy importante para salir adelante a pesar de las dificultades que hemos vivido.

Al final, por mucho que tengamos pasión, conocimiento, evolución e innovación, si no se tiene sacrificio, actitud,



En el marco de la fiesta anual, Mikel Ubarrechena colocó un pin de oro a los hermanos Arbelaitz como homenaje a su labor.

perseverancia ni compañerismo es muy difícil alcanzar los objetivos. La juventud y las nuevas generaciones deberían tener en cuenta que sin estos valores es muy difícil salir adelante. Esto es algo que deberíamos mantener y, además de acoger todo lo bueno que nos ha dado la gastronomía guipuzcoana los últimos años, deberíamos aportar también cada uno nuestro granito de arena.

¿Cómo habéis afrontado la pandemia?

Esta situación ha sido un fenómeno desconocido para todos. Creo que a veces hay que aceptar algunas decisiones aunque no estés del todo de acuerdo e intentar enfocarse en lo positivo. Por eso, nosotros hemos seguido todas las normas que nos marcaban. Hemos cerrado cuando teníamos que hacerlo

y hemos reabierto cuando nos lo han permitido.

Tenemos la suerte de que, gracias a nuestra forma de trabajar y a nuestra oferta gastronómica, la gente haya seguido acudiendo a nuestra casa. Tras 52 años de trayectoria nuestra cocina ha ido evolucionando poco a poco. Pero el mantener sus raíces y su esencia, aparte de las novedades que podamos incluir, nos ha permitido mantener una clientela fiel. Así, hemos tenido la fortuna de que quienes nos conocen desde hace años, nos hayan visitado de nuevo una vez que reabriéramos nuestras puertas. Sentir esa confianza y ese deseo que tenían de venir al Zuberoa ha sido muy satisfactorio.

Por otro lado, han sido unos años duros en los que la hos-

telería ha resultado castigada, por lo que me gustaría mandar un mensaje de ánimo. Los que llevamos tantos años en este oficio hemos pasado por muchas fases, y creo que debemos tener fe en que las cosas difíciles también se solucionan. La gente tiene muchas ganas de visitar restaurantes, moverse, probar cosas nuevas, y esa es la suerte que tenemos en Gipuzkoa, toda una variedad gastronómica.

«La gente tiene muchas ganas de visitar restaurantes, probar cosas nuevas, y esa es la suerte que tenemos en Gipuzkoa, toda una variedad gastronómica»

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.



PROVEEDORES PARTICIPANTES EN LA FIESTA

Un total de 15 stands de proveedores del sector hostelero mostraron a los asistentes a la fiesta anual su oferta y novedades en las instalaciones de la Real Sociedad.



PERNORD RICARD

Pernor-Ricard apostó por mostrar a los socios sus Beefeater Light y Ballantines Light, ambas bebidas con la mitad de graduación alcohólica y todo el sabor. Las tendencias de los últimos años en el consumo de bebidas espirituosas ha aconsejado ofrecer al mercado estas dos opciones. Beefeater light, elaborado con los 9 botánicos de siempre, en formato 70 cl. sin premezclar, es una alternativa muy interesante para la hostelería, al igual que el Ballantines Light, también en formato 70 cl., que permiten disfrutar de un consumo responsable y controlado.

www.pernod-ricard.com



MONJARDÍN

El stand de Castillo de Monjardín ofreció una variedad de vinos muy interesantes, entre los que destacaron el 'Chardonnay Joven 2021', uno de los más conocidos de la marca, así como el 'Chardonnay Barrica 2020' y el 'Chardonnay Reserva 2021'. Los asistentes también pudieron conocer el 'Rosado de Lágrima 2021' que, al igual que los blancos, se elabora mediante una vendimia nocturna. Igualmente ofrecieron un tinto de garnacha fresca de cepas viejas del 2020, presentaron en exclusiva un Tempranillo selección Crianza 2018 llamado 'Los Altos', y muy valorados fueron también sus diferentes espumosos.

T. 645 756 636
www.monjardin.es



ALTANZA

En este stand todos y todas los participantes en la Fiesta Anual que se acercaron pudieron degustar su gama más alta de DOP Jabugo y sus deliciosos embutidos. Además, dieron a conocer el secadero con el que cuentan en Jabugo. Altanza Jabugo nació en 2015 y es una compañía del grupo Cerezo que está especializada en producir jamones y paletas 100% bellota DOP.

T. 680 220 021
www.jamonescerezo.com
www.altanzajabugo.com



COCA-COLA

Tampoco faltó a su cita anual con nuestra fiesta Coca Cola, quien dispuso de una barra en la que ofreció a todos los asistentes una amplia variedad de todos los productos de la marca. Además de los refrescos, destacaron también los mixers, especialmente orientados a la elaboración de combinados de gran calidad, y las tónicas de diferentes sabores.

www.cocacola.es



TREKU

Quienes se acercaron al stand de Treku Gourmet pudieron disfrutar con los excelentes productos ibéricos de Hernández Jiménez, DO Gujuelo, estupendamente acompañados por unas copas de Arienzo, de Marqués de Riscal, una crianza muy apreciada y versátil. También ofrecieron a degustar txakoli Blai, mientras mostraban otras marcas que distribuyen como Iruki y varios vinos de Casajús, bodega DO Ribera de Duero que atesora joyas como 'Nic 2009', con 97 puntos sobre 100 en Wine Advocate.

T. 943 045 191
www.trekugourmet.com



FAGOR

La cooperativa guipuzcoana exhibió varias de sus propuestas de equipamiento para el sector de la hostelería, como un horno y un abatidor de la nueva generación iKORE que acaba de lanzar y un lavavajillas Advance con pantalla táctil. Además, la compañía, líder de equipamiento para hostelería, restauración colectiva y lavandería, ofrece soluciones globales y personalizadas para cada tipo de instalación.

T. 943 718 030
www.fagorprofessional.com



EUSKAL SAGARDOA

Euskal Sagardoa también estuvo presente en la Fiesta Anual, poniendo en valor las 49 sidrerías que integran la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, que a su vez elaboran 75 sidras diferentes, algunas de ellas productos muy especiales e innovadores, y todas ellas elaboradas al 100% con manzana autóctona y de calidad certificada. Precisamente, uno de los objetivos del Consejo Regulador es fortalecer la presencia de Euskal Sagardoa en la hostelería de Euskadi.

T. 688 645 946 (Unai)
www.euskalsagardoa.eus



SATRÚSTEGUI

Comercial Satrústegui ofreció un amplio abanico de bodegas. Tuvieron una importante presencia el blanco fermentado en barrica, el rosado y el tinto 'El Andén de la Estación' de Muga. También apostaron por dos ribeiros de la bodega Pateiro Vinos de Guarda como 'Saramusa' y 'El patito Feo', que triunfaron entre los asistentes. Asimismo, se pudo degustar el 'Garcigrande Verdejo Ecológico' y el tinto '12 Linajes Roble', de Hispano Bodegas; y gustaron mucho también los vinos de la Rivera del Duero '24 mozas' y 'Madremía', ambos de Divina Proporción.

T. 943 370 701
www.vinossatrustegui.com



AMEZTOI

Acudió por primera vez a la cita la empresa de alimentos precocinados Amezttoi, quien ofreció a los asistentes sus exquisitas croquetas de cecina y las elaboradas con gambón.

También triunfaron especialmente sus elaboraciones dulces, tanto el arroz con leche como la deliciosa crema dulce de queso.

T. 943 832 753
www.amezttoi.com



MAKRO

El stand de Makro fue especialmente atractivo, ya que su principal objetivo fue dar a conocer su gama de champagnes. En concreto, ofrecieron a degustar el Henri de Verlain brut, el Henri de Verlain rose, y el Henri de Verlain berlain brut pero en formato magnum, muy interesante para hostelería. A destacar que se trata de champagnes exclusivos de marca propia, que se elaboran especialmente para Makro en Francia y con una alta calidad.

T. 646 721 710
www.makro.es



GETARIAKO TXAKOLINA

En el stand de la Denominación de Origen Getariako Txakolina se pudieron degustar numerosos txakolis. En estos momentos hay inscritas, en Gipuzkoa, 443 hectáreas de viñedo y 36 bodegas. El mercado principal de la DO sigue siendo Gipuzkoa y Euskadi, aunque en los últimos años la exportación se ha incrementado hasta alcanzar el 20% de la producción anual, con EEUU como mercado principal.

T. 943 140 383
www.getariakotxakolina.eus



ZERGOXO

Zergoxo acudió a la cita con productos como los sorbetes y granizados de la marca Eclipse. Cabe destacar que desde la empresa de Urnieta se encargan de hacer llegar tanto la máquina como el producto al hostelero para que puedan ofrecer los mejores granizados de limón, mandarina y fruta de la pasión o las mejores cremas de café o yogur, por ejemplo. Además, dieron a probar las croquetas de chipirón o camarón, las patas de pulpo cocidas, las anchoas y boquerones del cantábrico y el pastel de cabracho de la marca Corpa, así como el pan precocido de Okin.

T. 943 590 192
www.zergoxo.com



MAHOU-SAN MIGUEL

Otro de los incondicionales de nuestra cita anual es la marca Mahou San Miguel, que acudió a la cita con su amplia oferta de productos integrados en las marcas Mahou, San Miguel y Alhambra. Además, aprovecharon la oportunidad para dar a conocer la marca vasca de cerveza artesanal La Salve.

www.mahou-sanmiguel.com



MERKASINDO

Merkasindo lució en su stand novedades como los productos Laumont, que incluyen setas silvestres y de cultivo, trufa fresca y en conserva, y setas deshidratadas, entre otras opciones; los pasteles artesanales de pescado de Xumuxua, y los quesos de cabra artesanales de Collados. Y no podían faltar los clásicos como los vinos Cueva de Lobos, de Bodegas Javier San Pedro; los vinos Príncipe de Viana, DO Navarra; los ibéricos de Salamanca Chacinerías Díaz, y los vinos de Amore Di Vino, moscato DO Rubicone, importados directamente de Italia desde una bodega que elabora vinos ecológicos.

T. 943 133 213
www.merkasindo.com



BAQUÉ

Baqué puso a disposición de todos los asistentes sus Specialty Coffees, una selección de café de mayor calidad y más especial, elaborado con un proceso 100% artesano. También en su stand se exhibió su amplia gama de doce Infusiones BIO, de cultivo biológico, sin fertilizantes sintéticos, herbicidas, ni pesticidas; así como la panela en sobres de 5 gramos. Se trata de un endulzante más natural que el azúcar blanco o moreno, puesto que no ha sido refinada y aún conserva sus nutrientes, por lo que se le considera una alternativa más sana y nutritiva.

T. 946 215 610
www.baque.com



UN SABOR QUE VA MUUUUUUY EN SERIO.

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



SanMiguel
SELECTA



FESTA GIRO APARTA

Bi urte itxaron behar izan ditugu berriro ere elkar ikusteko, eta topaketa handi batekin ospatu dugu itzulera. Cocktail eder batez gozatu eta Real Arena barrutik ezagutu eta argazkiak ateratzeko aukera izan genuen.







¿En qué quedamos... banqueros o bareros?

EL PASADO 16 DE MAYO EL BANCO SANTANDER ANUNCIABA LA INAUGURACIÓN DE UN NUEVO WORK CAFÉ EN LA AVENIDA DE LA LIBERTAD de San Sebastián, el tercero en Euskadi y el número 69 en el conjunto del Estado. El establecimiento, que se anuncia como un nuevo concepto innovador de oficina bancaria del Banco Santander, ofrece salas de reuniones, zonas de co-working y una cafetería. La oficina está atendida por siete comerciales y dos baristas.

La iniciativa ha suscitado un buen número de reacciones entre el colectivo hostelero asociado a Hostelería Gipuzkoa que ha visto, en esta nueva "fórmula de oficina bancaria", una competencia directa para con el sector hostelero local. En la misma Avenida de la Libertad, otra entidad financiera de primer nivel abrió, hace un tiempo, un espacio híbrido con las mismas pretensiones que las de la sucursal-cafetería del Banco Santander, apostando por una oferta de servicios que no entrase en compe-

Banco Santander ha abierto un work café en Donostia, que se anuncia como un nuevo concepto innovador de oficina bancaria y que supone una competencia directa para con el sector hostelero local.



El work café de Banco Santander ofrece salas de reuniones, zonas de co-working y una cafetería.

tencia con el sector hostelero local.

Cuando sobre el sector bancario arrecian las críticas por la reducción de servicios en términos de horarios de atención al público, cierre de sucursales, clausura de cajeros automáticos, abandono de los colectivos expuestos a la brecha digital, etc. etc., la apertura de un café-banco –o una sucursal-cafetería– no parece que sea la solución más acertada para paliar los muchos problemas por los que atraviesa la relación cliente-banco. No, al menos, a ojos del sector hostelero del territorio.

¿De verdad que no existen otras áreas de mejora en las que trabajar que no supongan

un ataque directo a un sector económico como el que representa esta iniciativa?

La directora territorial en el País Vasco de la entidad financiera mostraba su satisfacción por la apertura de este espacio y por la apuesta por un modelo de distribución innovador, que responde a las necesidades surgidas, combinando en un único lugar la prestación de servicios bancarios, los espacios de encuentro y "cowork" y el café de especialidad. Todo ello con el objetivo de dar respuesta a las demandas de unos consumidores más informados y exigentes.

A la vista de esta nueva estrategia comercial del Banco Santander, que representa

una competencia directa para con nuestras cafeterías asociadas, Hostelería Gipuzkoa anima a sus asociados a revisar sus relaciones con la entidad aludida, siendo conscientes de que existen otras marcas financieras que han apostado por no hacer competencia directa al sector.

A la luz de este movimiento estratégico de la entidad cántabra, es de esperar que en sus próximos procesos de "recruitment", además de ESADE, Deusto, IESE, Instituto de Empresa o INSEAD, se visite, a partir de ahora, el Basque Culinary Center, Le Cordon Bleu o la escuela de Hostelería del Cura Lezama en Sevilla... ¿A dónde vamos a llegar?



“no es suficientemente ágil para responder a los cuellos de botella que se producen en el mercado laboral y genera procedimientos muy burocratizados y complejos”. Dicho esto, uno de los objetivos de la reforma, la cual está todavía en una fase muy inicial, es regularizar a los inmigrantes en los sectores donde se necesitan trabajadores.

Por otra parte, según adelantó *El País*, el borrador también pretende ampliar la contratación en origen a otros empleos más allá de los temporeros, lo cual permitiría que los estudiantes extranjeros trabajasen y que los inmigrantes en situación irregular se formasen, tal y como se ha mencionado, para puestos en los que se necesitan trabajadores.

Cambios en la Ley de Extranjería

ESTAS ÚLTIMAS SEMANAS SE HA VISTO CON FRECUENCIA LA PALABRA ‘HOSTELERÍA’ EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN.

Sea cual fuere el motivo para ello, los cambios anunciados en la Ley de Extranjería por el ministro de Inclusión, Se-

guridad Social y Migraciones, José Luis Escrivá, han sido una de las causas.

“Hay muchos aspectos del reglamento que se pueden mejorar, pero aún estamos en proceso de interacción den-

tro de los órganos colegiados del Gobierno”, tal y como anunció el ministro, por lo que se puede concluir que las posibles modificaciones no serán inmediatas. Según confirman fuentes del Ministerio, la normativa actual

Beste bost udalerrri gehitu dira ‘Gourmet Bag’ ekimenera

ANDOAINGO ALKATE MAIDER LAINEZEK, INGURUMENENKO DIPUTATU JOSÉ IGNACIO ASENSIOK, GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEKO IDAZKARI NAGUSI KINO MARTÍNEZEK eta Impact Hub Donostiako koordinatzaile Aitor Morenok aurkeztu zuten Ingurumen departamentuak 2018an sustatutako ‘Gourmet Bag’ proiektuaren laugarren edizioa, Andoainen. Haren helburua jatetxeetan eskatu baina kontsumitzera iristen ez diren



‘Gourmet Bag’ ekimenaren laugarren edizioaren aurkezpen ekitaldia Andoainen. Guztira, 100 establezimendu inguru batu dira.

elikagaien xahutzea saihestea da. Gipuzkoako 11 udalerritan (Donostia, Eibar, Arrasate, Beasain, Zarautz, Lasarte-Oria, Hernani, Errenteria, Oiartzun, Pasaia eta Irun) finkatuta dagoen ekimen honi beste bost udalerrri gehitu zaizkio: Andoain,

Azpeitia, Azkoitia, Bergara eta Hondarribia. Guztira, 100 establezimendu inguru batu dira.

Ekimenak jatetxeetako bezeroen esku jartzen ditu *Gourmet Bag* ontziak soberako anoak etxera eraman ahal izateko.

Ontzi ekologikoak dira, paper birziklatuarekin egindakoak, eta mikrouhinean sartzeko modukoak. Halaber, tuper horiek konpostagarriak eta erabat biodegradagarriak direnez, erabiltzaileek edukiontzi marroira bota ahal izango dituzte.

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.





Representantes de las instituciones organizadoras y patrocinadoras, junto a los hosteleros y hosteleras que acudieron a Madrid.

La presentación de la Nueva Temporada del Pintxo en Madrid, todo un éxito

EL MOM CULINARY INSTITUTE BY PACO RONCERO DE MADRID ACOGIÓ EL 28 DE ABRIL LA PRIMERA EDICIÓN DE LA PRESENTACIÓN DE LA NUEVA TEMPORADA DEL PINTXO DONOSTIARRA. Una decena de establecimientos emblemáticos guipuzcoanos presentaron sus nuevas propuestas culinarias con el doble objetivo de promover la renovación anual de la oferta gastronómica de sus barras de pintxos, así como de consolidar Gipuzkoa como cuna de la cocina en miniatura.

El evento, organizado por Hostelería Gipuzkoa y el Instituto del Pintxo Donostiarra, contó con el apoyo del departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, la Fundación HAZI, el departamento de Promoción Económica y Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa y Fomento San Sebastián para reafirmar el valor de la gastronomía de Donostia y Gipuzkoa.

Aprovechando que la guía internacional *Lonely Planet* eligió

“ir de pintxos” por San Sebastián como la mejor experiencia turístico-gastronómica del mundo, y el diario británico *The Times* puso en valor recientemente la gastronomía de la ciudad publicando un ranking que situaba a Donostia como el mejor destino gastronómico del mundo, por delante de lugares como Chicago, Marrakech, Bangkok o Berlín, Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, quiso destacar que “San Sebastián es la única ciudad en el mun-

do que lidera las tres ofertas gastronómicas que existen: cocina de autor, *street food* y cocina tradicional”. “Nuestros bares de pintxos representan nuestro peculiar *street food*, esa manera informal de conocer, a pie de calle y sin protocolos, la gastronomía de una región o ciudad”, señaló Ubarrechena.

Jesús Santamaría, presidente del Instituto del Pintxo de Donostia, añadió que su entidad vela por “preservar la autenticidad, la tradición, la persona-



Mikel Ubarrechena; Nacho Núñez, presidente del Gipuzkoa Basket; los periodistas Jon Sistiaga y Jon Aramendi; el cantante Javier Gurruchaga y el entrenador de porteros del Real Madrid, Luis Llopis, saboreando los pintxos donostiarra en el espacio MOM.



Una decena de establecimientos guipuzcoanos presentaron sus nuevas propuestas con el objetivo de promover la renovación anual de la oferta de sus barras de pintxos, así como de consolidar Gipuzkoa como cuna de la cocina en miniatura.

lidad y la singularidad del pintxo. Después de estos dos años queremos volver a posicionar el pintxo y los establecimientos en el lugar que merecen”.

Por su parte, Goyo Zurro, director de Turismo y Hostelería del Gobierno Vasco, recalcó que “un pintxo es algo más que un bocado de comida; es alta gastronomía en miniatura y eso refleja la esencia de nuestra oferta: calidad, exclusividad y diferencia”.

Asimismo, Iker Goiria, director de Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa, subrayó que

“en Gipuzkoa y San Sebastián, la gastronomía sigue siendo la motivación principal para el turista nacional e internacional. Por ello, no cabe duda de que es fundamental preservar nuestra identidad a través del buen producto, de la cocina y, cómo no, de nuestro gran icono gastronómico, el pintxo”.

Por último, tomó la palabra Marisol Garmendia, concejala de Impulso Económico de San Sebastián, quien aseguró

que los pintxos son “nuestra manera de relacionarnos con amigos, familia y cuadrilla. Son una tradición que queremos proteger y difundir, porque nos sentimos orgullosos de ella”.

Como novedad, establecimientos donostiarra como el Bare Bare, Bodega Donostiarra, Ganbara, Hidalgo 56, Itxaropena, Matalauva, Sukaldean y Txepetxa, así como el Baratze Gourmet de Eibar y El Frontón de Tolosa, presentaron como primicia en Madrid un pintxo nuevo que nunca antes se había degustado en sus establecimientos.

Basque Wine ere aurkeztu zuten Madrilen

Euskal miniaturazko sukaldaritza proposamenekin batera, Euskal Sagardoa, Getariako Txakolina, Arabako Errioxako ardoa eta Basque Beer garagardoak das-tatu zituzten Pintxoaren Denboraldi Berriaren aurkezpenean.

PINTXOAREN DENBORALDI BERRIAREN AURKEZPENEAN, JAKIAK EZ ZIREN IZAN PROTAGONISTA BAKARRAK. Izan ere, janari apartak bere mailako edaria behar du eta Basque Wine izan zen horren kargu egin zena Madrilen egindako ekitaldi jendetsuan. Proposamen gastronomikoarekin batera, honako Euskadiko edariak ere erakusgarri izan ziren: Euskal Sagardoa, Getariako Txakolina, Arabako Errioxako ardoa eta Basque Beer garagardoak. Horientzat bereziki, edari guztiak nabarmen erakutsiz, espazio propio eta erakargarri bat sortu zen.

'Ostalaritzan Basque Wine' Hazi Fundazioak eta Euskadiko ostalaritzako hiru elkar-teen bultzatutako proiektua da. Programa honen bitartez, bertako ardoen hedapena zabaldu nahi da, salako eta barrako langileek produktu horiek ezagutarazteko konpromisoa hartuz.

Interesatzen zaizu?

Proiektuan parte hartu nahi duen orok, ostalaritzako establezimenduei eskaintzen dizkien abantailez baliatzeko,



hurrengo irizpideak bete behar ditu:

- Basque Wine edarien lau kategorietan eskaintza edukitzea.
- Bezeroak generiko bat eskatzen badu, ostalariak beti eskaini beharko du Basque Wine edarietako bat.
- Ostalariak edari-karta bat badu, Basque Wine edari- eskaintza aurkeztu beharko du beti lehen orrian edo lehentasunezko beste batean.
- Jendeari zuzendutako euskarrietan, halakorik bada- go, Basque Wine edarien eskaintza agertu beharko da horietan.

- Konpromiso guztiak behar bezala betetzen direla kontrolatzeaz arduratuko den bezero misterioitsu baten bisita jasotzeko aukera onartu behar du parte- hartzaileak.

Trukean, establezimenduak honako onura hauek jasotzen ditu:

- Hazik eta Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak sare sozialetan eta proiektu honi buruzko beste informazio- hedabide batzuetan ekime- na zabaltzea.
- Saldu beharreko edariei buruzko prestakuntza per- tsonalizatua jasotzea, su- millerrak, aretoko buruak edo zerbitzariak bezeroari

saltzeko argudioak ondo lantzeko, bai eta beste alderdi komertzialak batzuk ere.

- Sumiller zerbitzuraz baliatzeko aukera: gutun bat sortzeari buruzko zalantzak argitzeko, joera berriak ezagutzeko eta abar.
- 'Basque Wine ongietorri' kit bat jasotzea, gehienez 500 eurokoa, atxikitako unitate/establezimendu bakoitzeko.
- Hilero 50 euroko konpen- tsazio ekonomikoa jaso- tzea Basque Wine edariak erosteko.

Informazio gehiago

www.basquewine.eus

Basque Wine programak 'Sumillerra zure eskura' zerbitzu berria eskaintzen du

Guillermo Castaños enologo aditua arduratuko da ostalaritza-establezimenduei aholkularitza pertsonalizatua eskaintzeaz, edarien karta sortzen laguntzeko, joera berriak ezagutzera emateko nahiz edari-janari uztartzeari buruzko zalantzak argitzeko.

MAIATZAREN 10ETIK HASITA, BASQUE WINE PROGRAMARI ATXIKITAKO KIDE GUZTIENTZAT MARTXAN DA 'SUMILLER ZURE ESKURA' ZERBITZUA, HAZI eta Euskadiko ostalaritza-elkartek sustatua. Eki-menarekin bat egin duten establezimenduetan Euskadiko edariak kokatu eta sustatzea da helburua. Zerbitzuari esker, aholkularitza pertsonalizatua jaso daiteke edarien karta sortzeko, joera berriak ezagutzeko nahiz edari-janari uztartzeari buruzko zalantzak argitzeko. Gainera, zalantzak posta elektronikoaren bidez argitu eta aholkularitza pertsonalizatuagoa jasotzeko aukera izango dute parte-hartzaileek.

Guillermo Castaños enologoak eskainiko du zerbitzua, Euskal Sagardoaren dastatze profesionaleko panela sortzeko batzordeko eta Bizkaiko, Gipuzkoako eta Arabako txakolina J.D. kalifikazioen dastatze batzordeko kideak.

Sumiller zerbitzua eskura izan nahi duten guztiek mezu elektronikoa bat bidali behar dute helbide honetara: guillermo.kas@gmail.com. Bertan, kontsulta edo eskatutako zerbitzua adierazi beharko dira, baita harremanetarako telefono mugikor bat ere.



CONTROL DE PLAGAS

DIAGNÓSTICO

MANTENIMIENTO

DESINSECTACIÓN

DESRATIZACIÓN

DESINFECCIÓN

CERTIFICADA

PARA COVID-19



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

Gaturi presenta el proyecto de creación del destino gastronómico único internacional

Esta iniciativa favorecerá la promoción y el posicionamiento gastronómico y turístico del territorio transfronterizo.

GATURI, PROYECTO QUE PRETENDE MEJORAR LA COMPETITIVIDAD DE LAS PYMES DE LOS SECTORES TURÍSTICOS Y AGROALIMENTARIO DEL ESPACIO TRANSFRONTERIZO, celebró el 25 de mayo la rueda de prensa del proyecto 'Destino Internacional VISIT GastrOH!', en el que ha colaborado Hostelería Gipuzkoa.

Tras dos años de la puesta en marcha, los socios recogieron y unificaron la oferta de los cinco territorios que componen Gaturi (Navarra, La Rioja, Euskadi y las regiones francesas de Béarn y Pays Basque) en una misma plataforma web (www.visitgastroh.com) y crearon un destino gastronómico internacional, bajo el nombre VISIT GastrOH!, que da a conocer las rutas y experiencias del destino y los recursos turísticos y agroalimentarios de las cinco regiones.

Este nuevo destino internacional pretende ayudar a las empresas configurando un modelo conjunto para su internacionalización y ofreciendo unas herramientas que permitan aumentar la promoción y el posicionamiento gastronómico



Representantes de los cinco territorios de Gaturi, en la presentación del proyecto 'Destino Internacional VISIT GastrOH!'.

mico y turístico internacional del territorio transfronterizo. De esta manera, las empresas del territorio podrán alcanzar con mayor facilidad otros mercados turísticos.

Las principales acciones e iniciativas de internacionalización y comercialización que se han desarrollado a lo largo del proyecto son:

- **Mapa de recursos y agentes** en los cinco territorios en los sectores turístico, agroalimentario y HORECA.
- **Estudio de la demanda** en mercados objetivo.
- **Jornadas de transferencia de conocimiento** entre productores, restauradores y operadores turísticos de los cinco territorios.
- **Creación de una estrategia y marca** para la promoción del destino único.

- **Creación de rutas** de turismo gastronómico.
- **Plataforma de comercialización** del destino único.
- **Acciones de promoción e internacionalización**.

Próximos pasos

Los socios han trabajado conjuntamente en una intensa promoción internacional del destino, principalmente en medios digitales, y en el desarrollo de los últimos entregables: una guía de apoyo a la internacionalización para las empresas, un decálogo de acciones de promoción para la internacionalización, acuerdos comerciales que potencien el destino y el plan de sostenibilidad que permitirá dar continuidad a la plataforma, promocionarla y dinamizarla, así como favorecer la colaboración entre los cinco territorios.

Gaturi muestra así que la gastronomía y el producto local son líneas estratégicas fundamentales para la puesta en marcha de destinos turísticos sostenibles en sus tres vertientes (ambiental, social y económico), pero sobre todo que desde la definición de un destino turístico gastronómico se puede contribuir al equilibrio y a la cohesión territorial.

El objetivo de cara al futuro es seguir promocionando y potenciando la riqueza gastronómica y turística de las cinco regiones a través del "Destino Internacional VISIT GastrOH!", lo que supone un lanzamiento y continuidad del proyecto, para seguir ayudando a las pymes de los sectores turístico y gastronómico a potenciar y mejorar su competitividad en mercados internacionales.

on egin



Innovación líquida

GIPUZKOA GOZA DE UNA GRAN TRADICIÓN EN COCTELERÍA, Y CON GRANDES MAESTROS que desde hace décadas han sabido posicionar nuestro territorio en el panorama internacional. Con esa base bien cimentada

por los pioneros guipuzcoanos del sector, actualmente nos encontramos en un momento de extraordinaria creatividad, con formidables profesionales que siguen sorprendiéndonos gracias a la “innovación líquida”.

BAGAZO GASTRO COCTELERÍA

Destilados donostiarras combinados con los sabores más autóctonos

Bagazo Gastro Coctelería es un lugar donde la coctelería y la gastronomía conviven y forman un gran equipo. La creadora del proyecto, Raquel Olaizola, afirma que surgió “de una idea loca”, porque ella provenía del mundo de la producción de eventos y del marketing y no había formado parte jamás del mundo hostelero.

Después de formarse en el Basque Culinary Center y realizar el curso de Experto en Bartender y Coctelería, encontró la destilería que sería la productora de sus destilados y, a partir de sus formulaciones, llegaron seis ginebras, tres vodkas, tres rones y dos whiskies. Actualmente, el equipo de coctelería lo forman, junto a Olaizola, Sergio Marambio y Alejandra Castro, a quienes conoció durante su etapa formativa.

Sus ginebras están elaboradas a partir de su London Dry Gin, una bebida hecha con aguardiente de trigo y posteriormente destilada con enebro,



Cóctel de Gilda de Bagazo.

tomillo y cardamomo verde. Utilizando la Bagazo London Dry Gin, se obtienen sus otras cinco ginebras: la cítrica, la de frutos rojos, la mediterránea,



Gastrocóctel Dosis de Jerez, de Aqua Vitae Xperience.

la macerada con peras y uvas, y la de jengibre.

Por su parte, Bagazo Vodka está elaborado a partir de al-

cohol de grano de cebada. Un vodka neutro a partir del que consiguen las dos variantes aromatizadas.

Y en cuanto a los rones, están elaborados a partir de un aguardiente de melaza de caña con una segunda destilación para la obtención del ron. Además del añejo, tienen uno con notas de regaliz y otro de cacao y café.

Bagazo Whisky es un whisky de origen escocés, añejado durante seis años en Jerez de la Frontera en una barrica de roble gallego, la cual previamente contuvo Oloroso. A partir de este, se obtiene el segundo whisky, ahumado con extracto de humo de haya natural.

Estos destilados sirven de base a una amplia variedad de cócteles tan originales como el Gilda o el whisky de txistorra ahumada. También cuentan con opciones saladas y dulces para acompañar a las bebidas.

AQUA VITAE XPERIENCIA**Gastrococtelería**

Aqua Vitae Xperience es un equipo joven, dinámico y apasionado por la gastronomía en general y la coctelería en particular, que afirman buscar la excelencia en el servicio a través de la creatividad, la innovación y, por supuesto, del producto.

Su showroom fue inaugurado en Donostia en noviembre de 2021, y desde entonces se han centrado en lo que denominan "gastrococtelería", la fusión entre cocina y coctelería. Por ejemplo, utilizan técnicas de cocina para elaborar un ingrediente casero, como una maceración a baja temperatura, o crean armonías, que son "platos que se beben y cocteles que se comen", es decir, que el 50% del plato es líquido y el otro 50% es sólido. Otra for-



ma de gastrococtelería, es transformar un plato en un cóctel, como ya realizaron en 2018, cuando convirtieron la receta tradicional del pato a la naranja en un gastrocóctel.

Uno de sus objetivos es difundir la cultura de la coctelería tanto entre el público general como entre los profesionales del sector, ya que desde Aqua Vitae Xperience defienden que este tipo de oferta proporciona un valor añadido y un elemento diferenciador, además de incrementar la rentabilidad del establecimiento.

AKELARRE**Encrucijada gastronómica**

La terraza Akelarre de coctelería by Patxi Troitiño se encuentra en una encrucijada gastronómica única. La pasión por la gastronomía, el buen gusto y la excelencia aúnan fuerzas para ofrecer una experiencia irrepetible. El equipo de coctelería liderado por Patxi Troitiño y los veteranos Iñaki Atrian, Santiago García Lucchi y Óscar Pardo conforman un equipo que se afana porque sus clientes disfruten de un momento Akelarre.

Sus propuestas actuales apuestan por cócteles donde el cliente pueda interactuar, jugar y divertirse desde el primer momento hasta que se despiden del espacio. El movimiento, los maridajes y la interacción son los pilares



en los que se basa el menú diseñado para este verano 2022. Sabores cercanos y entendibles tanto por el público internacional como por el local.

El objetivo principal del equipo profesional de Akelarre es adaptar técnicas y procesos complejos de la alta gastronomía que pueden parecer inaccesibles para la mayoría y convertirlos en elementos urbanos y familiares para todos. En pocas palabras, acercar la coctelería de alto nivel al gran público.



www.ganboa.com

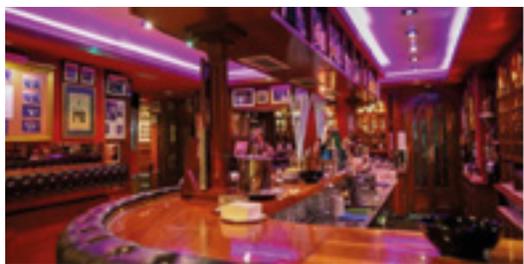
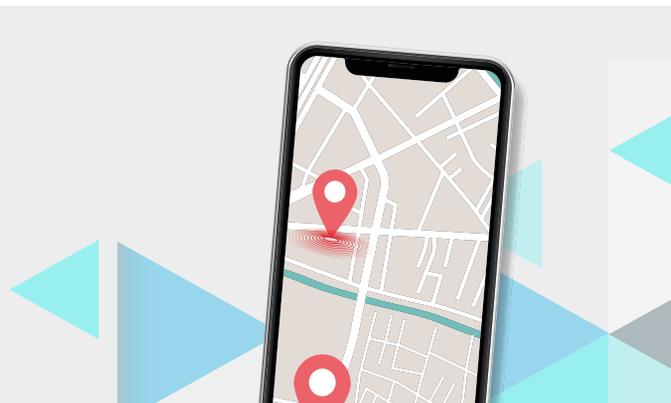
*impresores
por naturaleza*





Ofertas inmobiliarias

TEL. 943 31 66 49 · FAX. 943 31 66 50
 inmobiliariaitsasmendi@gmail.com



SE VENDE BAR HISTÓRICO EN EL CENTRO DE DONOSTIA

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 ALQUILA LOCAL EN DONOSTIA (ZONA UNIVERSIDADES)

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

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



VENTA DE BAR-RESTAURANTE EN ORDIZIA

Se vende excelente local con negocio de toda una vida en Ordizia. Tiene una bodega de 54 m² que le da un espacio para cualquier uso.

Dispone de cocina completa, salida de humos, aire acondicionado y todos los equipamientos necesarios para continuar con la actividad.



VENTA DE BAR-RESTAURANTE CERCA DE LA PLAYA

Excelente oportunidad de negocio, en ubicación inmejorable, al lado de la playa Zurriola. Local de una superficie de 140 m², distribuido en dos plantas con zona de mesas, amplia barra, cocina, dos aseos y amplia terraza. Tiene toldos, tanto telescópico como sombrillas giratorias, además de todos los acondicionamientos necesarios para continuar con la actividad. La planta baja es ideal para realizar eventos, con barra individual y tablado. Categoría de licencia 3.

Donostia, helmuga gastronomiko onena 'The Times' egunkariaren arabera

THE TIMES EGUNKARI BRITAINIARRAK GIPUZKOAKO HIRIBURUA MUNDUKO 15 HELMUGA ONENEN ARTEAN sartu du bidaia gastronomiko bat egiteko. Donostiaren atzetik, rankingeko lehen postuetan, Chicago, Marrakech, Trondheim eta Borgoina ageri dira Nicola Brady bidaietan espezializatutako kazetariak egindako sailkapenaren arabera.

"Pintxoak jaten eta txakolin edalontzi hotz bat edaten edo hiriko Mitxelin izarrak dituen jatetxe ugarietako batean bazaude, laster ikusiko duzu Donostiak bere ospea merezi duela, janaria maite dutenentzat behin betiko hiria den aldetik", dio egunkariak. Bradyk hiru eguneko ibilbidea proposatzen du Gipuzkoako hiriburuan,



'The Times' egunkariak argitaratutako artikuluaren irudi nagusia Donostiako Alde Zaharrean kokatutako Portaletas taberna pintxo-barrarena da.

Errioxako upategietara txangoa eginez eta Maria Cristina hotelean lo eginez. Beste behin ere, gure ostalaritzari

egindako aintzatespen berri honi esker, Donostiak nazioarteko ospea indartzen jarraitzen du.



EGUNKARIAREN SAILKAPENA

1. Donostia.
2. Chicago (Estatu Batuak).
3. Marrakech (Maroko).
4. Trondheim (Norvegia).
5. Borgoinako eskualdea (Frantzia).
6. Sizilia (Italia).
7. Atenas (Grezia).
8. Berlin beganoa (Alemania).
9. Alentejo eskualdea (Portugal).
10. Eslovenia eta Kroazia.
11. Emilia-Romaña eskualdea (Italia).
12. Bangkok (Tailandia).
13. Eskozia berria (Kanada).
14. Sri Lanka.
15. Verbier (Suitza).

¿Cuáles son los grandes retos de la hostelería de Gipuzkoa?

TRAS EL DURO GOLPE QUE TRAJÓ LA PANDEMIA AL SECTOR HOSTELERO, LOS GESTORES DE NEGOCIOS DE RESTAURACIÓN NECESITAN SOLUCIONES con las que recuperar y mantener la rentabilidad. Todo ha cambiado; por eso, *Barra de Ideas*, proyecto que pretende ofrecer ideas prácticas y útiles para el sector de la restauración, se encargará de traer a Donostia las tendencias, debates y soluciones sobre los hábitos de consumo, adaptación de la oferta gastronómica, política



de precios, tecnología, etc. para los gestores de bares, restaurantes, cafeterías o las áreas de F&B de los hoteles.

El evento abordará las soluciones que ayuden a recuperar y mantener la rentabilidad de la hostelería.

El evento está enfocado tanto para los gestores de restaurantes, cafeterías o bares independientes como para las grandes cadenas de restauración o departamentos de F&B de cadenas hoteleras y tendrá lugar **en el Palacio Miramar el próximo 26 de septiembre.**

Las inscripciones al evento son gratuitas y estarán abiertas muy pronto a través de la web del roadshow de Barra de Ideas (barradeideas.com/roadshow).

Anzhela y Kasimov ocupan ya sus puestos en dos restaurantes donostiarras

Esta pareja, con experiencia en el sector hostelero, ha podido conseguir empleo en dos bares de la Parte Vieja tras su participación en la formación ofrecida por Hostelería Gipuzkoa.

DESDE HOSTELERÍA GIPUZKOA HEMOS PUESTO EN MARCHA UNA INICIATIVA PARA FAVORECER LA INTEGRACIÓN SOCIAL Y LABORAL DE LAS Y LOS REFUGIADOS UCRANIANOS, dentro del convenio que tenemos con Fomento San Sebastián. Estos cursos formativos, en los que se ofrecen clases de cocina, de sala y de atención al público, son una oportunidad para que estas personas consigan un contrato indefinido en el menor tiempo posible.

Para ello, la asociación contacta con bares y restaurantes que cuenten con alguna persona ucraniana en plantilla con el objetivo de facilitar la llegada de estas personas a sus nuevos puestos de trabajo.

Anzhela

Este ha sido el caso de Anzhela. Ella y su pareja trabajaban en un restaurante en Kiev y al estallar la guerra tuvieron que dejar todo atrás. Gracias a la formación de Hostelería Gipuzkoa, Anzhela lleva tres meses trabajando en la cocina del Baztan de la Parte Vieja donostiarras.



Anzhela y Kasimov trabajan en las cocinas del Baztan y del Bare Bare, respectivamente.

“La jefa de cocina es también ucraniana, por lo que la acogida ha sido muy sencilla”, señala Arantxa Ciaurritz, propietaria del establecimiento.

Además, ha valorado muy positivamente esta experiencia. “Yo creo que desde la asociación se ha hecho una gran labor de inserción, ya que han ayudado a que estas personas salgan formadas. En el caso de Anzhela se ve que ya tenía experiencia en el sector, y se nota también su voluntad por hacer las cosas bien”.

Kasimov

A escasos metros, en el Bare-Bare, trabaja Kasimov, la pareja de Anzhela. Dedicó su jornada laboral a la barra de pintxos y a la parrilla. “Realmente tiene mano; todo lo que ve lo hace perfectamente. Ha dejado su forma de cocinar y se ha adaptado a la nuestra rápidamente”, indica el propietario del negocio Aitor Oyarzabal.

Lo que más destaca Oyarzabal de esta iniciativa es que Hostelería Gipuzkoa hace

“una labor social y de integración muy importante. Con la demanda que tenemos de mano de obra nos ha facilitado mucho las cosas”, confiesa el responsable del Bare-bare, y reconoce que la barrera del idioma en un principio les resultó un poco difícil porque, al trabajar a jornada partida, Kasimov no siempre coincidía con la otra persona ucraniana que tienen en plantilla. “Ha tenido que aprender castellano rápidamente. Realmente ya es autosuficiente con el idioma”, asegura.



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.**

> ALAIA, Bar	DONOSTIA
> ANTONIO BOULEVARD, Bar Rte.	DONOSTIA
> CAMPING IGUELDO	DONOSTIA
> COFFE BAR HEDER	DONOSTIA
> GALERNA, Rte.	DONOSTIA
> HOGAR JUBILADOS ANTIGUO	DONOSTIA
> ILARRA, Bar Rte.	DONOSTIA
> IMO ´S KAFE	DONOSTIA
> MATALAUVA	DONOSTIA
> PATAGONIA, Gastro Bar	DONOSTIA
> RUA 887, Bar Rte.	DONOSTIA
> TXATXUTEGI, Bar	HERNANI
> TXORI TABERNA, Bar	IRUN
> PIKUA, Casa Rural Rte.	MUTRIKU
> FORTALEZA 1786, Rte	OIARTZUN
> KABITXO TABERNA	OIARTZUN
> BOGA BOGA JATETXEA	ORIO
> OLIVI 1948	USURBIL
> MANDABIDE, Bar Rte.	ZARAUTZ



OLIVI 1948, Hotel Boutique

Dirección: Kalezar Auzoa, 83. Usurbil
Teléfono: 943 060 434

Este precioso Hotel Boutique se encuentra en el municipio de Usurbil, en un espacio idílico rodeado de manzanos y naturaleza. El visitante disfrutará de las vistas de un entorno excepcional en el corazón de Gipuzkoa. El edificio está totalmente rehabilitado y cuenta con todas las comodidades para hacer que la estancia del huésped sea una experiencia inolvidable. Dispone de habitaciones amplias, cómodas y acogedoras, con magníficas vistas al entorno natural. Su decoración minimalista y vanguardista, con toques de color, para que el buen gusto forme parte de la estancia.

KABITXO, taberna



Tokiko produktu freskoekin egindako sukaldaritza tradizionala eskaintzen duen Kabitxo Taberna Oiartzungo erdigunean dago. Terraza zabala du eta haurrentzako parkearen ondoan kokatuta dago, gainera. Ospe gehien duten plateren artean, Kabitxo txanpiñoiak, hanburgesak, errazioak, ogitartekoak, entsaladak eta plater konbinatuak bereizten dira, eta hamabostero plater berezi bat prestatzen dute. Laburbilduz, kolorez eta zaporez beteriko eskaintza du jatetxeak. Establezimenduak 'take away' edo eramateko prestatzen ditu eskariak, bezeroek etxean ere plater hauek dastatu ditzaten.

Helbidea: Euskal Herria Plaza, 2. Oiartzun. **Telefonoa:** 943 494 256

FORTALEZA 1786, bar-restaurante

El restaurante está situado en un edificio histórico de más de 200 años, en un enclave privilegiado rodeado de naturaleza, y hace honor a la tradición y, al mismo tiempo, acerca la modernidad culinaria vasca a sus comensales. Bajo la batuta de su jefe de cocina, Gonzalo Busto, el restaurante tiene como objetivo recuperar aquellos sabores tradicionales vascos olvidados muchas veces en la cocina actual. Trabajan con producto fresco y cercano para trasladarnos a aquellas recetas olvidadas cocinadas con cariño por las 'amonas'. El espacio es accesible y cuenta con parking y bidegorri.

Además, tiene una amplia terraza para 140 comensales. Entre sus platos estrella, encontramos la ensalada de burrata, el steak tartar y su gran variedad de carnes y pescados a la brasa.



Dirección: Ergoingo Bidea, 15, Oiartzun
Teléfono: 943 713 770

ANTONIO BOULEVARD, restaurante



Dirección: C. Mayor, 2, bajo. Donostia
Teléfono: 943 187 439

El mítico Antonio de la calle Bergara de Donostia inauguró el pasado mayo su nuevo local en el Boulevard de la ciudad. Destaca por su producto de calidad y su mimo a la hora de elaborar sus platos. Entre los fuertes del restaurante destacan los pintxos, raciones y platos realizados al momento primando, siempre, la excelencia de los mejores productos de temporada.

En el Antonio el vino es uno de los protagonistas principales. En su bodega se encuentra una amplia y cuidada selección de vinos de las denominaciones de origen más destacadas, tanto españolas como internacionales. En definitiva, el nuevo Antonio, situado a la entrada de la Parte Vieja, ofrece una nueva propuesta con una carta que reúne sus elaboraciones clásicas y exquisitos nuevos platos.

PIKUA, casa rural y restaurante

Helbidea: Barrio Laranga, s/n. Mutriku
Telefonoa: 943 603 242

Pikua es una casa rural y restaurante situado a las afueras de Mutriku. Con una ubicación excepcional entre mar y montaña, cuenta con un amplio espacio para celebraciones. El cliente puede alojarse en una de sus acogedoras habitaciones o simplemente disfrutar de las fantásticas vistas al mar Cantábrico con pintxo y txakoli en mano.

El establecimiento dispone también de un amplio restaurante que ofrece una carta exquisita con productos de KM0. Cuenta con un comedor interior, bar con mesas, una amplia terraza con porche y zona ajardinada con mesas. Entre su oferta gastronómica, destacan pescados como el rape, el rodaballo y el besugo a la parrilla, las kokotxas al pil pil o los txipis a la plancha. Otro de los platos estrella son sus carnes, como la chuleta o el entrecot a la brasa. El comensal puede pedir por encargo, para un mínimo de cuatro personas, cordero o cochinillo al 'burduntzi'.



RUA 887, restaurante



Este elegante establecimiento está situado en la plaza de la catedral del Buen Pastor. Cuenta con una amplia terraza y un interior moderno y elegante, y tiene una exquisita oferta gastronómica tanto de desayunos/brunch como de comidas y cenas.

Entre sus platos estrella, destacan el arroz a la brasa de presa ibérica o de carabinero, el centolla con yema a baja temperatura y velo ibérico o su famoso rodaballo con emulsión de su refrito.

Dirección: Calle Urdaneta, 10- San Sebastián
Teléfono: 943 359 032



¿Sabes qué se cuece en tu cocina?

Lidera tu negocio de principio a fin, en un click

Software de escandallos y gestión especializado, en la nube.

- Gestiona desde las compras, hasta el resultado de tus ventas.
- Food cost teórico vs food cost real.
- Control de stocks.
- Tus informes a un click de distancia.
- Versión App y Web.



Cumplimos con la
taxonomía Sapiens by
Bullipedia

 **tspoonlab**

www.tspoonlab.com • contact@tspoonlab.com • +34 722 526 735

tendencias

01

SEPARADOR DE YEMAS MÚLTIPLE

El separador de yemas de Ibili es el utensilio ideal para no tener que mancharse las manos a la hora de separar las yemas y las claras. Su empleo es muy sencillo; solo hay que cascar los huevos sobre este accesorio compuesto por una boquilla y una rejilla. Por un lado, las claras caerán por el separador a un bol y, por otro, las yemas se deslizarán por la boquilla hasta otro recipiente.

Además, ocupa muy poco espacio, ya que se puede guardar plegado en cualquier armario. Al estar fabricado en plástico, es fácil de limpiar y no transmite olores ni sabores.

+ info: www.ibilimenaje.com



02

ARRAUTZOPILAK PRESTATZEKO ZARTAGIN BIKOITZA

Dupla zartagina ezin hobea da totillari isuririk gabe buelta emateko. Bere konposizioari esker, egosketa homogenea egiten du. Gainera, edozein janari mota prestatzeko ere balio du, desmuntatuz bi zartaginetan banatu baitaiteke.

Zartagin hau itsasgaitza da eta aluminioz egina dago. Gainera, mota guztietako bero-iturrietarako egokia da: gasa, elektrikoa, bitrozeramika eta indukzioa; labean ere sar daiteke.

+ info: www.cocinaconbra.com



03

TACO PARA CUCHILLOS CON BLOQUEADOR

El taco de cuchillos con bloqueador de Joseph Joseph ayuda a evitar que los pequeños de la casa se hagan daño, pues su sistema de bloqueo evita que puedan extraer los utensilios de su ranura.

Este producto está fabricado en material plástico resistente y cuenta con capacidad para seis cuchillos. La base es antideslizante y también tiene una superficie de goma lisa que protege el filo de los cuchillos.

+ info: www.amazon.es



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

