



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº60 OTOÑO 2022

COMER, BEBER, VIAJAR.

1ª JORNADA DE REFLEXIÓN SOBRE TURISMO Y GASTRONOMÍA



Curso experto

en innovación y gestión de
establecimientos de restauración

Herramientas digitales para hostelería

Cover Manager, Dymameat, Tspoon LAB y Waitry
mostraron sus herramientas en una jornada

“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.

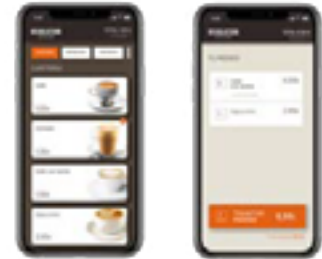
revoXEF

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 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

EDITORIAL

DISCRIMINACIÓN POSITIVA

El anuncio del cierre de establecimientos emblemáticos del territorio por falta de relevo generacional debería hacer pensar a las instituciones públicas sobre la necesidad de establecer una estrategia que fomente dicho relevo; al menos en aquellos casos en donde se constata una oferta diferenciada y de calidad que refuerza el posicionamiento de excelencia del territorio.

Lejos de apostar por esta vía, alguna de nuestras instituciones más cercanas "racanea" el apoyo moral al sector y lo excluye en sus discursos a la hora de hablar del presente y el futuro económico y social del territorio y su capital. La hostelería de Gipuzkoa representa la columna vertebral de la oferta turística del territorio, y negar esta evidencia, o intentar restar protagonismo a la misma, no hace sino alimentar el desánimo y la incertidumbre sobre el futuro del sector. En este caldo de cultivo, en esta falta de apoyo público continuado, es donde encontraremos buena parte de las razones que justifican la falta de reemplazo de muchos de nuestros establecimientos tradicionales. Urge un cambio inmediato de estrategia desde las instituciones públicas que apueste por la "discriminación positiva" en el discurso y la atención dada a aquellos empresarios hosteleros del territorio que apuesten por la calidad y la tradición en sus proyectos.

DISKRIMINAZIO POSITIBOA

Belaunaldien arteko errelebo-faltagatik Gipuzkoako establezimendu enblematikoak ixten ari direla ikustek erakunde publikoei pentsarazi beharko lieke beharrezkoa dela negozioen eskualdaketa hori sustatzeko estrategia bat ezartzea; gutxienez, lurraldearen bikaintasuna azpimarratzen laguntzen duten establezimenduen kasuan, kalitatezko eskaintza bereizita egiaztatzen denean.

Bide horren alde egin beharrean, gure gertuko erakunderen batek babes gutxi adierazten dio sektoreari bere diskurtsoetan, baztertu egiten baitu gure lurraldearen eta hiriburuaren orainaz eta etorkizun ekonomiko zein sozialaz hitz egiterakoan. Gipuzkoako ostalaritza lurraldeko eskaintza turistikoaaren bizkarrezurra da, eta ebidentzia hori ukatzeak, edo horri protagonismoa kentzen saiatzeak, sektorearen etorkizunari buruzko kezka eta ziurgabetasuna areagotu baino ez ditu egiten. Babes publiko jarraiturik ez izatearen ondorio da, hein handi batean, gure establezimendu tradizional askok ordezkapenik ez topatzea. Premiazkoa da erakunde publikoek berehala estrategia-aldaketa bat egitea, lurraldeko ostalaritzako enpresaburuei emandako arretan eta diskurtsoan diskriminazio positiboaren aldeko apustua egin dezaten, baldin eta beren proiektuetan kalitatearen eta tradizioaren alde egiten badute.

SUMARIO

04 > OPINIÓN Mikel Ubarrechena, presidente

TE INTERESA SABER

- 06 > Modificación autónomos
- 08 > Jornada socialización herramientas digitales
- 10 > Cursos de euskara para hosteleros / Euskaraldia
- 11 > APP eventos
- 12 > Extranjería
- 13 > Convenio Mémora
- 14 > Códifo ético UNWTO
- 16 > TicketBAI

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 18 > Gastro Donosti
- 20 > II. Campeonato de Pintxos
- 22 > Asamblea 2021
- 24 > Curso experto en innovación y gestión
- 26 > Barra de ideas
- 28 > Jasangarria
- 30 > Campeonato de sala
- 32 > Berritzeko topaketak

ACTUALIDAD

- 34 > Visita de Zimbabue
- 36 > 1ª jornada de turismo y gastronomía
- 38 > Gastronomika
- 39 > Ferran Adrià
- 40 > Gala Instituto del Pintxo

EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 42 > Nuevos asociados

TENDENCIAS

- 46 > Tendencias



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

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEA
Almorta, 2 - 20018 Donostia-San Sebastián
Tel. 943 31 60 40 - Fax 943 31 21 73
aehg@hosteleriagipuzkoa.com
www.hosteleriagipuzkoa.com

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



Mikel
Ubarrechena
Disón

Presidente de Hostelería
Gipuzkoa

DESPUÉS DE DOS AÑOS DE ERTES, CIERRES, REAPERTURAS CON RESTRICCIONES Y UN SINFIN DE AFECCIONES, EL SECTOR HOSTELERO ENCARÓ UN VERANO QUE PERMITIÓ RECUPERAR LA ACTIVIDAD, ALCANZÁNDOSE NIVELES SIMILARES A LOS VIVIDOS EN EL AÑO 2019.

Adaptación necesaria a los nuevos tiempos

Después de dos años de ERTES, cierres, reaperturas con restricciones y un sinfín de afecciones a la actividad hostelera derivadas de la pandemia –que, por cierto, la justicia vasca consideró injustificadas–, el sector hostelero del territorio encaró un verano que permitió recuperar la actividad, alcanzándose niveles similares a los vividos en el año 2019.

La incertidumbre generada por la invasión rusa de Ucrania no pasó factura a los deseos de la ciudadanía, acumulados durante dos años, de disfrutar de unas merecidas vacaciones estivales. Este verano la gente decidió volver a viajar, visitar, conocer y consumir; ignorando las advertencias que, desde distintos foros, se lanzaban sobre los negros nubarrones que se avecinaban en torno a la economía mundial una vez entrado el otoño.

Esta realidad ha llegado ya y en la mesa de la hostelería se han sentado nuevos invitados que, en muchos casos, vienen para quedarse. El primero de ellos, la escalada de precios de nuestras materias primas básicas: los aceites, las harinas de todo tipo, los derivados lácteos, la carne... y, por supuesto, la electricidad y el gas, cuyo coste se ha incrementado, en apenas doce meses, cerca de un 250%. A esta escalada de precios, que venimos sufriendo desde mediados de la primavera, se une la finalización de los plazos de carencia de los préstamos ICO firmados por el sector con motivo de la pandemia y la necesidad de acometer el pago de las amortizaciones del principal solicitado hace ya más de dos años. Las tensiones financieras se recrudecerán por este motivo y a ello no ayudará un Euribor desbocado que, en muchos casos, sirve de referencia para fijar el precio del dinero con el que se ha financiado el sector. Para añadir más tensión a la situación económica que estamos padeciendo, la próxima revisión de los alquileres de nuestros locales, con referencia a un IPC que cerrará el año 2022 en

cifras cercanas al 8%, no hará sino dificultar, aún más, la consecución de márgenes aceptables.

No obstante, los problemas económicos descritos en el párrafo anterior no son el principal escollo a salvar por la Hostelería de Gipuzkoa de cara a afianzar su actividad. La falta de relevo generacional de buena parte del empresariado local y las dificultades que el sector tiene para completar sus plantillas, en un mercado de trabajo cuyas tasas de desempleo están por debajo del 7%, son los auténticos quebraderos de cabeza de aquellos empresarios que lideran nuestra hostelería. Las tendencias sociales que hablan de una mayor conciliación entre la vida familiar y la vida laboral están restando atractivo al sector, tanto desde el punto de vista del emprendimiento como desde los ámbitos relacionados con el empleo. La adaptación a estos nuevos hábitos sociales, que tanto afectan a un sector como el nuestro es, quizás, la gran tarea pendiente que debemos asumir en el corto y medio plazo.

Los esfuerzos por una adaptación a los nuevos tiempos no acaban en el plano laboral. En Gipuzkoa pasan, también, por la adecuación de nuestros sistemas a la nueva realidad que TicketBAI representa en el territorio y que está suponiendo un auténtico quebradero de cabeza

DESTACA LA PROLIFERACIÓN DE NUEVOS GRUPOS HOSTELEROS QUE HAN ENTRADO, O ESTÁN ENTRANDO, CON CONOCIMIENTO DE LAS NUEVAS DINÁMICAS DE MERCADO, Y CON MAYOR CONTROL DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS Y ADMINISTRATIVOS QUE TANTO LASTRAN LA ACTIVIDAD DEL PEQUEÑO EMPRESARIO LOCAL.

para infinidad de autónomos y pequeños empresarios. Para muchos la adaptación al sistema fiscal que se nos impone ha supuesto el primer gran paso en materia de digitalización para sus negocios. Hay que señalar aquí que este importante esfuerzo logístico, económico y de dedicación se está produciendo en convivencia con la realidad económica descrita y con la exigencia de cumplimiento de otras muchas normativas, de nuevo cuño, en materias diversas como la sostenibilidad o la prevención de riesgos, por citar solo dos ejemplos. La regulación normativa en el sector ha aumentado exponencialmente en los últimos veinte años y el esfuerzo que su cumplimiento representa para el pequeño empresario es, en ocasiones, agotador.

Por otro lado, el mercado sigue evolucionando

y este se caracteriza, en el caso de la demanda, por una, cada vez menor, fidelidad de los clientes y un mayor interés de estos por aquellas propuestas hosteleras en las que los elementos que “circundan” la oferta culinaria adquieren un mayor protagonismo. El ambiente, la estética del local, la actividad promocional, la pre y la post-experiencia gastronómica, etc., adquieren más protagonismo que antes y requieren una mayor dedicación por parte de los equipos que lideran nuestros establecimientos.

Respecto a la evolución del mercado de oferta,

hay que destacar la proliferación de nuevos grupos hosteleros, de fuera de nuestro territorio, que han entrado, o están entrando, en nuestra provincia y que tienen claras estas nuevas dinámicas de mercado a la hora de estructurar su oferta. Grupos que saben combinar el cuidado de los elementos “circundantes” al plato –de los que hemos hablado en el párrafo anterior– con el control de los procesos productivos y la profesionalización de los equipos encargados de todas las tareas administrativas y de control que tanto lastran la actividad del pequeño empresario local. Grupos que se diferencian de los conocidos hasta ahora por apostar por fórmulas bastante bien estructuradas en lo gastronómico, alejadas del concepto fast food que caracterizaba a muchos de ellos anteriormente.

Ante la llegada de tanto invitado a la mesa de

la hostelería de Gipuzkoa, urge una adaptación a estos nuevos tiempos. Una adaptación que pasa por la adecuación de nuestros precios el incesante aumento de costes que padecemos y por mejorar el control de nuestros establecimientos y apostar por la gestión de la información de nuestros locales. Se trata de conocer en detalle nuestros escandallos, costes, tipología de clientes, consumos medios, facturación por franjas horarias, productividad por empleado, etc. etc., para saber dónde y cómo actuar ante un mercado cada vez más cambiante y exigente. Ante esta necesidad, nuestra asociación estará siempre junto al pequeño empresario local para facilitar esta adaptación tan necesaria.



1.609.754 €

RECAUDACIÓN TASA DE TERRAZAS EN DONOSTIA

Fue la cifra total de tasa de terrazas recaudada en 2021 por el Ayuntamiento de Donostia/San Sebastián, gracias a las 839 licencias concedidas en el ejercicio. Un número de terrazas un 84% superior al existente 10 años antes (455).



Novedades en las cuotas de autónomos de 2023 hasta 2025

A PARTIR DEL 1 DE ENERO DE 2023 EL SISTEMA DE COTIZACIÓN SE BASARÁ EN EL RENDIMIENTO NETO DE LOS NEGOCIOS. En otras palabras, cotizarás según los ingresos reales de tu empresa.

Esto significa que las empresas y autónomos tendrán la obligación de presentar una previsión de ingresos anuales. Lo mismo sucederá con los nuevos trabajadores por cuenta propia que se den de alta en el RETA.

Nuevas cuotas

Consiste en quince tramos de cotización y cuotas que van desde los 230€ a 500€ en el año 2023 para las bases mínimas y entre 260€ y 1267€ para las bases máxi-

mas. Esta cuota irá disminuyendo en los tramos con unos beneficios más bajos,

mientras que, en los más altos, irá aumentando cada año.

Cotización en 2023				
TRAMO	BASE MIN.	CUOTA	BASE MAX.	CUOTA
<=670	751,63	230	849,66	260
>670 Y <=900	849,67	260	900	275
>900 Y <=1166,70	898,69	275	1166,70	357
>1166,70 Y <=1300	950,98	291	1300	398
>1300 Y <=1500	960,78	294	1500	459
>1500 Y <=1700	960,78	294	1700	520
>1700 Y <=1850	1013,07	310	1850	566
>1850 Y <=2030	1029,41	315	2030	621
>2030 Y <=2330	1045,75	320	2330	713
>2330 Y <=2760	1078,43	330	2760	845
>2760 Y <=3190	1143,79	350	3190	976
>3190 Y <=3620	1209,15	370	3620	1108
>3620 Y <=4050	1274,51	390	4050	1239
>4050 Y <=6000	1372,55	420	4139,40	1267
>6000	1633,99	500	4139,40	1267

Cotización por ingresos reales

La cotización por ingresos reales es el epicentro de la reforma en las cuotas de autónomos. El objetivo es que los autónomos coticen por los beneficios netos que realmente tienen y no por la base de cotización que quieran, algo que sucedía en años anteriores.

Para los autónomos colaboradores la base de cotización mínima será de 1000€. Los autónomos que a finales de 2022 estén cotizando por bases por encima de la mínima serán respetadas durante los años siguientes. En nuestra web encontrarás más información y, para cualquier duda, como siempre, estaremos a tu disposición.

¿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



Gastronomía 4.0, nuevos retos

Cover Manager, Dynameat, Tspoon LAB y Waitry mostraron sus herramientas digitales y explicaron con detalle sus características y beneficios.

EL PASADO 29 DE SEPTIEMBRE CELEBRAREMOS EN LA SEDE DE LA ASOCIACIÓN UNA JORNADA DE SOCIALIZACIÓN SOBRE HERRAMIENTAS DIGITALES PARA LA RESTAURACIÓN. Ante los retos que afronta la sociedad en su conjunto y nuestro sector en particular, fue de gran valor contar con expertos que nos presentaron propuestas de valor para encontrar soluciones en cuestiones como la automatización, digitalización e intercambio masivo de datos e información a través de internet.

La jornada fue posible gracias a la colaboración de la Diputa-

ción Foral de Gipuzkoa, dentro de su estrategia Gastronomía 4.0, Hostelería Gipuzkoa. En esta sesión informativa tomaron parte cuatro empresas, Cover Manager, Dynameat, Tspoon LAB y Waitry, que nos mostraron sus herramientas digitales y explicaron con detalle sus características y beneficios.

Con carácter previo se puso en marcha una convocatoria para identificar soluciones innovadoras de carácter digital o tecnológico dirigidas al sector de la hostelería. En ese proceso, se presentaron varias soluciones sobre te-

máticas tan variadas como el control de aforos, tracking y control de distancias interpersonal; sistemas de reservas y gestión de colas de espera; sistemas de rastreo y trazabilidad de cliente; sistemas de gestión integrales de pedido

Las propuestas presentadas abarcan desde un software de gestión de negocios para controlar los costes hasta herramientas para mejorar la rentabilidad.

y logística para *delivery* y *take-away*; oferta gastronómica *contactless* (cartas digitales); marketing digital y análisis de reputación online, entre otras.

Tras un proceso de análisis, se seleccionaron las cuatro que finalmente tuvieron su espacio en la jornada informativa del pasado mes de septiembre. En concreto, sus propuestas abarcan desde un software de gestión de negocios para controlar los costes hasta herramientas orientadas a optimizar las operaciones y mejorar la rentabilidad de los establecimientos hasta un 20%.



tSpoonLab es el Software de gestión de negocios de gastronomía más completo del mercado. Ofrece: gestión de la oferta, gestión de procesos e informe de resultados en tiempo real.

Con tSpoonLab podrás tener bajo control todos tus costes y saber qué procesos debes controlar para conseguir tus objetivos. Estos son sus puntos fuertes:

- Software con más experiencia del mercado, **12 años en el sector**.
- Un **gestor a tu disposición** desde el inicio.
- **Suscripción mensual** sin compromiso.
- **Precio** muy competitivo.
- En continua **actualización**.
- **Multiplataforma**.
- Integrado con todos los **principales softwares**.

CONTACTO

- Persona de contacto: Director Comercial
722 52 67 35 / toni@tspoonlab.com



Waitry es una app para restaurantes conformada por 16 soluciones digitales en una para ayudarte a:

- **Vender:** Entrega a domicilio con una interfaz diseñada al milímetro para incrementar la conversión. Incluye acceso a cupones de descuento, ofertas, promociones... La plataforma permite a los clientes pedir y pagar, solo pagar, llamar al camarero, solicitar la cuenta, etc. Además, ofrecen tablets o kioscos de autoservicio y todo lo necesario para tener tu propio canal de *take away* o *delivery*.
- **Gestionar pedidos:** podrás informar al cliente de cualquier cambio en la carta en tiempo real y sus pedidos estarán siempre conectados a tu sistema de gestión.
- **Fidelizar a tus clientes:** Se registran los datos de los clientes que hagan pedidos a través de Waitry en una BBDD de comensales dentro de nuestra plataforma que permite poner a trabajar en automático campañas de marketing.
- **Mejorar el servicio:** Reduce las esperas a cero, mejora la experiencia de tu usuario, aumenta hasta 70% el ticket medio y hasta 20% la rotación de tus mesas.

CONTACTO

- <https://waitry.net> / 910 059 635 / comercial@waitry.net



DynamEat ayuda a los restaurantes a optimizar sus operaciones y mejorar su rentabilidad hasta un 20%. Gracias a la conexión directa y doble vía con el TPV del restaurante, analiza los diferentes niveles de demanda por día y servicio y recomienda cambios de precios y de carta de manera dinámica con el objetivo de incrementar rentabilidad y aumentar la satisfacción de los clientes.

Las **ventajas** de este software son las siguientes: mejora de **rentabilidad**, aumento de la **rotación** de mesa, optimización operativa, mejora de la **experiencia del cliente**, optimización de **stock**. Además, la herramienta es sencilla e intuitiva, lo que supone muy **poco trabajo** por parte del restaurante.

CONTACTO

- 625 777 960 / info@dymateat.io



CoverManager tiene como objetivo ayudar a sus restaurantes partners con la gestión global de sus ventas potenciando sus canales directos de venta y ayudándoles a mejorar su relación con el cliente.

CoverManager acompaña al restaurante durante toda la relación con su comensal, ayudándolo a gestionar sus **reservas y pedidos** a domicilio, a administrar la **lista de espera virtual** cuando su local esté lleno y a mejorar la **experiencia del cliente** con pedidos y pagos en mesa con **código QR**. Además, potencian sus reservas dándole visibilidad a través de su red de canales de venta y mejorando su **presencia online**. Finalmente, empoderan al restaurante con **datos e información de sus clientes** para que vuelvan a reservar.

CONTACTO

- 910 052 719 / hospitality@covermanager.com

Ostalarientzako euskara ikastaroak

Donostiako Udalak antolatzen ditu, hiriko merkataritza eta ostalaritza elkarteekin eta federazioekin elkarlanean, hizkuntzaren ezagutza-maila ezberdina duten langileentzat. Hastapen eta jarraipen moduluak daude, baita lanerako idazkiak lantzeko ikastaroak ere.

DONOSTIAKO UDALAK, HIRIKO MERKATARITZA ETA OSTALARITZA ELKARTEEKIN ETA FEDERAZIOEKIN ELKARLANEAN, sektore hauetako profesionalei zuzenduriko euskara ikastaroak antolatzen ditu.

Hainbat ikastaro daude aukeran, ikasleen ezagutza-mailaren arabera. Batetik, hastapen modulua dago, hizkuntza hasiera-hasieratik ikasteko beharra dutenentzat eta, batik bat, kanpotik etorritako ostalaritzako langileentzat, hau da, orain arte euskararekin harremanik izan ez dutenentzat.

Bestetik, jarraipen moduluak daude, hizkuntzaren ikaskuntzan sakontzeko interesa dutenen pertsonentzat. Oinarriak eta edukiak finkatu eta osatzen joatea da helburua, ulermenerako nahiz komunikaziorako gaitasuna hobetzeko.

Idazteko gaitasuna hobetzeko ikastaroak ere badaude; hain zuzen, lanerako idazkiak lantzea xede dutenak: faxak, e-mailak, fakturak, erreziboak, merkataritzako gutunak, aktak, erreklamazioak, eta abar.

Informazio gehiago:

943 31 60 40 · www.donostiaeuskaraz



Bueltan da Euskaraldia!

AZAROAREN 18TIK ABENDUAREN 2RA TXOKO GUZTIAK BERTEKO DITU EUSKARALDIAK, euskaraz hitz egitea inoiz baino errazago izan dadin.

Euskaraldiaren 3. edizioa *Hitzek Ekiteko Garaia* lelopean iritsiko da. Ahobizi, Belarriprest edo Arigune gisa parte hartu ahal izango da euskararen erabilpena sustatzeko.

Ariguneak mota guztietako entitateak izango dira: ostalaritzako elkarte, taberna, jatetxe, enpresa eta zerbitzu guztiak ariguneak izan daitezke. Euskaraz hitz egiteko aukera bermatuko duten guneak izango

dira eta talde hauetako kideek ahobizi eta belarriprest modura jardungo dute. Herritarrek uneoro euskaraz artatuak izateko aukera izango duten adierazgarria izango dute espazio horiek, harremanetan euskararen erabilera handitzea baita helburua.

Informazio gehiago www.euskaraldia.eus webgunean topatu dezakezue.

Arigune izatera gonbidatu eta animatu nahi zaituztegu Gipuzkoako Ostalaritza Elkartetik. Ahobizi, Belarriprest edo Arigune: Hitzek ekiteko garaia heldu da.



GureAPPs, espazioak eta mahaikideak kudeatzeko aplikazioa

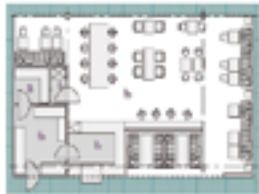


GUREAPPS MAHAIKIDEAK KUDEATZEKO APLIKAZIO BAT DA, ESTABLEZIMENDUETAN EGITEN DIREN EKITALDIETAKO MAHAIAK ETA GONBIDATUAK KUDEATU ETA ANTOLATZEKO BALIAGARRIA. Gainera, bezeroarekin elkarlanean aritzeko aukera ematen du; izan ere, aplikazio honekin ekitaldietako xehetasun guztiak landu daitezke kolaborazio moduan.

Jatetxearen distribuzioa diseinatu eta plano hori bezeroarekin partekatu daiteke. Halaber, irudia are eta errealaigoa izateko lokalaren benetako planoak erabiltzeko aukera ematen du GureAppsek. Jangelak, terrazak eta bestelako espazioak bisualki irudikatzen dituzte tresna da.

Mahaia, eserlekuak... bezero bakoitzaren beharretara moldatuta antolatu eta planoan adierazi daiteke zein izango den distribuzioa. Aplikazioa sarbidea ematea establezimenduaren esku egongo da, erabakitako izen eta pasahitzaren bitartez, konfidentziasuna eta antolaketa uneoro bermatu ahal izateko. Bezeroak gonbidatuak nahi bezala antolatu eta iradokizunak edo xehetasunak gehitu ditzake: alergiak eta dieta bereziak dituzten pertsonen kokapena, haurrentzat eserlekuak eta beste behar bereziak, etab. Aldaketa horiek guztiak zuzenean egin ditzake, eta antolakuntza lan guztiak erraztu.

DISTRIBUYE LAS MESAS EN TU LOCAL Y ASIGNA EL NÚMERO DE ASIENTOS



Carga los planos de tu local para una planificación más real.



Crea múltiples distribuciones de las mesas sobre un mismo plano.



Define observaciones y el número máximo de asientos en cada una de las mesas.

Informazio gehiago eskuragarri duzue aplikazioaren webgunean: <https://gureapps.com>



SGAEk SORKUNTZA BABESTU ETA ERAGITEN DU

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



Reforma del reglamento de extranjería: nuevas vías de incorporación al mercado laboral de las personas migrantes

GRACIAS A LA PRESIÓN EJERCIDA POR LAS PATRONALES DE DIVERSOS SECTORES, incluida Hostelería España, el 15 de agosto entró en vigor una nueva reforma del Reglamento que desarrolla la Ley de Extranjería, que permite agilizar la incorporación al mercado laboral de las personas migrantes.

En este contexto, Hostelería Gipuzkoa, con la colaboración del Departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco y la concejalía de Desarrollo Económico, a través de Fomento San Sebastián, organizó una jornada informativa, que se celebró el 13 de septiembre en su sede. En dicha sesión, Viviana Echeverría, abogada experta en extranjería y socia del Despacho Echeverría abogados, expuso las novedades legislativas más relevantes de esta reforma, que se exponen sucintamente a continuación.

1) Arraigo para la formación

Esta figura nueva es una de las grandes novedades de esta reforma, y será a corto-medio plazo unas de las vías que podrá emplearse para la contratación de personas, dado que permite que alguien que lleve dos años en España, en situación irregular, pueda solicitar una autorización de residencia por un periodo de un año si se compromete a realizar una for-



Jornada informativa celebrada en Hostelería Gipuzkoa sobre las novedades legislativas en torno a la contratación de migrantes.

mación reglada para el empleo. Cuando se termine la formación (durante la misma no se puede trabajar) se puede solicitar el cambio de autorización de residencia a trabajo, aportando un contrato de trabajo, y se concede una autorización para trabajar por dos años.

2) Modificación del permiso de estancia por estudios a autorización de residencia y trabajo

Esta figura permite que personas que estaban formándose y hayan terminado su formación o prácticas con aprovechamiento puedan solicitar el cambio de permiso de estancia por estudios a permiso de residencia y trabajo.

3) Renovación de Autorizaciones de Residencia

Si una persona tiene una autorización de residencia inicial de un año para trabajar por cuenta ajena, podrá pedir la renovación por cuatro años (importante novedad, antes eran dos años). No se aplica a las personas que obtuvieron el permiso por la vía del arraigo.

4) Certificado negativo de Lanbide

Esta vía podría utilizarse cuando el empleador tiene que cubrir un puesto de trabajo muy específico y con características muy concretas. Tras la publicación de la oferta en el servicio

público de empleo (Lanbide) durante ocho días (antes eran 21 días), si la empresa rechaza todos los candidatos inscritos por no cumplir con el perfil solicitado, el servicio público de empleo, en un plazo de tres días, tiene que emitir un certificado negativo. Con este certificado, el empleador puede presentar la oferta de empleo para una persona que está en su país de origen.

Nota importante: Dada la especificidad de cada caso, para la tramitación de expedientes derivados de esta norma, recomendamos la contratación del gabinete Echeverría Abogados:

Contacto:

T: 943 42 57 26

Email: info@echeverriaabogados.com

Beste urte batez hitzarmena berritu dugu Vascongada taldearekin

BESTE URTE BATEZ MÉMORAIVASCONGADA HILETA ZERBITZUEKIN DUGUN AKORDIOA BERRITU DUGU.

Gure elkartekideei zuzenduta dago hitzarmena eta momentu zailetan laguntzea du helburu.

Arreta, aholkularitza eta zerbitzu pertsonalizatuak eskaintzen ditu taldeak, eta gure elkartekideentzat lagungarria izango den hitzarmena sinatu du Gipuzkoako Ostalaritza Elkartek. Momentu zailetan babes psikologikoa emateaz gain, karga ekonomikoa arintzea xede duten zerbitzuetan deskontuak jaso ahal izango dituzte.

Ez da soilik elkartekideentzat; hau da, euren lehen eta bigarren mailako senideentzat eta langileentzat ere bada. Informazio guztia gure webgunean izango duzue eta, betiko moduan, laguntzeko prest izango gaituzue.

Momentu zailetan babes psikologikoa emateaz gain, karga ekonomikoa arintzea xede duten zerbitzuetan deskontuak jaso ahal izango dituzte elkartekideek.



www.ganboa.com

*impresores
por naturaleza*



Hostelería Gipuzkoa, comprometida con el código ético mundial para el Turismo

Han pasado casi tres años desde que la asociación firmara este código cuyo objetivo es ayudar a maximizar los beneficios del sector reduciendo al mínimo el posible impacto negativo.



ADOPTADO EN 1999 POR LA ASAMBLEA GENERAL DE LAS NACIONES UNIDAS, como marco de referencia fundamental para el turismo responsable y sostenible, el Código Ético Mundial para el Turismo es un conjunto de principios generales que tienen el propósito de guiar a los actores clave del desarrollo turístico. Dirigido a gobiernos, sector turístico, comunidades y turistas, su aspiración es ayudar a maximizar los beneficios del sector reduciendo al mínimo el posible impacto negativo de este en el medio ambiente, el patrimonio cultural y las sociedades del planeta.

Asimismo, en 2011, la OMT formuló un Compromiso del sector privado con el Código Ético Mundial para el Turismo, abierto a la firma de empresas privadas del mundo entero. Al firmar el compromiso, las empresas prometen acatar, promover y aplicar los valores del desarrollo responsable y sostenible del turismo que defiende el Código.

Os invitamos, a conocer más sobre el Código Ético Mundial para el Turismo visitando la página de la OMT (www.unwto.org); y a apoyar sus principios asumiendo su cumplimiento como firmante.



LOS PRINCIPIOS DEL CÓDIGO RESUMIDOS

ARTÍCULO 1

Contribución del turismo al entendimiento y al respeto mutuos entre hombres y sociedades

el deber de salvaguardar el medio ambiente y los recursos naturales, (...)”

“Los agentes del desarrollo turístico y los propios turistas prestarán atención a las tradiciones y prácticas sociales y culturales de todos los pueblos (...)”

ARTÍCULO 4

El turismo, factor de aprovechamiento y enriquecimiento del patrimonio cultural de la humanidad

“Los recursos procedentes de la frecuentación de los sitios y monumentos de interés cultural habrían de asignarse preferentemente, al menos en parte, al mantenimiento, a la protección, a la mejora y al enriquecimiento de ese patrimonio. (...)”.

ARTÍCULO 2

El turismo, instrumento de desarrollo personal y colectivo

“El turismo, (...) debe concebirse y practicarse como un medio privilegiado de desarrollo individual y colectivo (...)”

ARTÍCULO 7

Derecho al turismo

“Se fomentará y se facilitará el turismo de las familias, de los jóvenes y de los estudiantes, de las personas mayores y de las que padecen minusvalías”.

ARTÍCULO 3

El turismo, factor de desarrollo sostenible

“Todos los agentes del desarrollo turístico tienen



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.



Ya ha llegado TicketBAI al sector hostelero

El sistema entró en vigor en la hostelería el 1 de noviembre. Desde entonces, todas las ventas que se realizan en el ejercicio de la actividad son automáticamente transmitidas a la Hacienda Foral de Gipuzkoa.

DESDE EL 1 DE NOVIEMBRE, TICKETBAI ES OBLIGATORIO PARA EL SECTOR HOSTELERO DE GIPUZKOA (incluidos los establecimientos de restauración y alojamiento), que han entrado en este sistema con otro importante sector: el comercio al por menor. Ello determina que a partir de dicha fecha, todas las ventas que se realizan en el ejercicio de la actividad son automáticamente transmitidas a la Hacienda Foral. Asimismo, este sistema impide la manipulación o borrado de los tickets, ya que se firman electrónicamente al momento.

La norma establece importantes sanciones por el incumplimiento del sistema, entre otras, por el retraso en la implantación que puede suponer la imposición de una multa equivalente al 20% de la facturación de la empresa, partiendo de un mínimo de 20.000 euros.

Hitos previos

La entrada del sector hostelero ha venido precedida por una importante lucha de la asociación junto con otras asociaciones empresariales, que consideraban que TicketBAI llegaba, como poco, en un mal momento, tras una fuerte recesión provocada por el Covid-19.

Tras arduas negociaciones, se consiguió que la Hacienda Foral aceptara dos de las reivindicaciones:

- El atraso de seis meses en la fecha de implantación obligatoria del TicketBAI (en concreto, del 1 de mayo al 1 de noviembre, en el caso de la hostelería).
- La exención de los autónomos cercanos a la jubilación. En concreto, aquellos autónomos titulares de un establecimiento hostelero, que a 31 de diciembre de 2021 tuvieran 60 años o

más, y que dicho ejercicio 2021 no hubieran contado con trabajadores contratados por cuenta ajena, han quedado exentos de implantar el Sistema TicketBAI.

El papel de Hostelería Gipuzkoa en la socialización

Tras los logros obtenidos, Hostelería Gipuzkoa se ha



centrado en facilitar la entrada en TicketBAI del sector. A tales efectos ha desarrollado las siguientes tareas:

- Tras una previa prospección del mercado para buscar los proveedores de sistemas que mejor se ajustan a los diferentes perfiles de nuestros asociados, se creó un folleto con ofertas de una docena de soluciones.
- Se han impartido 22 sesiones presenciales (14 en Donostia y una en Errenteria, Eibar, Ordizia, Arrasate, Hernani, Irun, Tolosa, Zarautz), a las que han acudido 446 personas con un doble contenido: consecuencias tecnológicas y fiscales. Asimismo, se retransmitió una sesión en streaming que han visualizado en el tiempo 394 personas.
- Se ha mantenido puntualmente informados a los asociados sobre las

La norma establece importantes sanciones por el incumplimiento del sistema; entre otras, el retraso en la implantación puede suponer la imposición de una multa equivalente al 20% de la facturación.

líneas de ayudas para la implantación del sistema TicketBAI, así como acerca de cualquier otra novedad normativa relacionada con el mismo.

- Se han resuelto innumerables cuestiones prácticas por el equipo del departamento fiscal/contable de la asociación, tanto por teléfono como por correo, relacionadas con esta cuestión.
- Se ha asistido en la obtención del certificado digital necesario para cumplir con el sistema.

Tras árduas negociaciones, conseguimos retrasar la implantación y que los autónomos cercanos a la jubilación no tuvieran que hacerlo.



Entre expertos nos entendemos

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

Como, por ejemplo, nuestro nuevo **TPV Smart**, un terminal innovador de última generación **con aplicaciones para mejorar la gestión de tu comercio**, con un nuevo módulo de pago con funcionalidades avanzadas y sin comisión de mantenimiento los 6 primeros meses.²

Y también puedes renovar tu restaurante con la maquinaria más eficiente y sostenible energéticamente.³

Consulta todos los beneficios adicionales que puedes obtener por pertenecer a un colectivo profesional con convenio firmado con Banco Sabadell.⁴

1. Oferta válida hasta 31/12/2022.
2. Durante los primeros 6 meses, la comisión de mantenimiento del TPV Smart estará exenta. A partir del séptimo mes, la cuota de mantenimiento del TPV a aplicar será de 7 euros mensuales. La cuota de mantenimiento de los TPV adicionales será de 3 € al mes.
3. La concesión, la cantidad y el plazo de cada operación solicitada vendrán determinados y estarán condicionados a los criterios de riesgo del banco.
4. Condiciones exclusivas para comercios pertenecientes a un colectivo con convenio firmado con Banco Sabadell. Pregunta a tu gestor cuál es la solución financiera para tu colectivo o llama al teléfono 900 500 170.



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

B Sabadell



Gastro Donosti vuelve a fomentar el producto local

La iniciativa aunó la gastronomía local con la cerveza de la mano de Hostelería Gipuzkoa y Mahou San Miguel.

DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 9 DE OCTUBRE SE CELEBRÓ EN LA CAPITAL GUIPUZCOANA LA INICIATIVA GASTRO DONOSTI. Durante los once días pudimos disfrutar de menús exclusivos, creados expresamente para maridar con diferentes cervezas San Miguel, en 22 establecimientos donostiarros.

La ruta gastronómica coincidió con el congreso San Sebastián Gastronomika Basque Country, y, una vez más, reafirmó su compromiso con la gastronomía local y la pasión por la cerveza. Esta iniciativa crea un espacio de encuentro entre hosteleros y consumidores y el éxito de esta edición es muestra de ello.

Participaron 22 establecimientos donostiarros y, comprometidos con la gastronomía local y con crear experiencias que enriquecen a la ciudad, recibieron visitas continuamente para disfrutar de esta edición de Gastro Donosti.

Para presentar la iniciativa, el día 27 de octubre los participantes y organizadores se encontraron en MIMO Bite The Experience. También estuvo allí Martin Berasategui, padri-



Presentación de Gastro Donosti en MIMO con la participación de Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa; Iker Esturo, jefe de ventas de Mahou San Miguel; el chef Martin Berasategui y varios hosteleros participantes en la iniciativa.

no de la iniciativa, animando y agradeciendo a todos los participantes el trabajo que hacen día a día.

Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gi-

puzkoa, e Iker Esturo, jefe de ventas del País Vasco de Mahou San Miguel, estuvieron presentes junto al chef Martin Berasategui dando inicio a la edición. Agradecieron la participación de los

establecimientos y destacaron la importancia de iniciativas como estas para crear redes entre establecimientos y consumidores, y también para fomentar el consumo de productos locales.



Durante once días pudimos disfrutar de menús exclusivos, creados expresamente para maridar con diferentes cervezas San Miguel, en 22 establecimientos donostiarros.

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.



2021eko lehiaketaren finala. Lehiakideek euren proposamenak zuzenean prestatu eta aurkeztu zituzten epaimahaikideek dastatu eta baloratzeko.

Bueltan da Gipuzkoako II. Pintxo, Banderilla eta Miniaturazko Sukaldaritzaren txapelketa

Kategoria bakoitzeko sei finalista lehiatuko dira azaroaren 22ko finalean eta irabazleek 1.000 euroko balioa duen esperientzia enogastronikoa jasoko dute.

BUELTAN DA GIPUZKOAKO PINTXO, BANDERILLA ETA MINIATURAZKO SUKALDARITZA TXAPELKETAREN BIGARREN EDIZIOA, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak antolatuta, Donostiako Pintxo Institutuaren laguntzarekin eta

Eusko Jaurlaritzako Turismo, Merkataritza eta Kontsumo sailaren eta Gipuzkoako Foru Aldundiko Ekonomia Sustapen, Turismo eta Landa Ingurunearen sailaren babesarekin.

Txapelketan Gipuzkoan kokatutako ostalaritza-establezimenduek parte hartuko dute, urtean zehar pintxoetan edo miniaturazko sukaldaritzan oinarritutako eskaintza jarraitua dutenak.

Bi kategoriatan gauzatuko da txapelketa: pintxo edo banderilla eta miniaturazko sukaldaritza.

Parte-hartzaile bakoitzak kategoria batean edo bietan parte hartzeko aukera izan du. Halaber, lehiakide guztiek eta haien pintxo-hautagaiek, edozein kategorian parte-hartzen badute ere, Euskadiko produktuen tratamendu onenaren saria eskuratzeko aukera izango dute.

Txapelketaren faseak

- Hautagaitzak aurkezteko epea irailaren 30ean amaitu zen.
- Ondoren, semifinalistak aurrez hautatzeko fasea

burutu zen urriaren 30era arte. Orduan, epaimahaiak mystery shopper formatuan bisitatu zituen establezimendu parte-hartzaileak, eta kategoria bakoitzeko finalerdietara pasako ziren establezimenduak aukeratu zituen.

- **Finalurrekoan**, kategoria bakoitzean, eskualde guztiak agertu beharko dira, Donostiako 7 establezimendu eta gainerako eskualdeetako 3. Finalerdiak azaroaren 16an izango dira, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen egoitzan.

- **Azaroaren 22an izango da finala**, eta sei establezimendu izango dira kategoría bakoitzean. Irabazleek 1.000 euroko merkatubalioa duten esperientzia enogastronomiko bana jasoko dute.

2021ko edizioa

Azken edizioan, eskualde desberdinetako 38 establezimenduk parte hartu zuten. Honako hauek izan ziren irabazle:

- **Pintxo ala banderilla onenaren saria** Irungo Danako

tabernaren 'Antxue' pintxoak irabazi zuen.

- **Miniatuazko sukaldaritzaren kategorian**, Donostiako Itxaropena tabernak eskuratu zuen saria 'Orburu Entsalada'-ri esker.
- Azkenik, **Euskadiko produktuen tratamendu onenaren saria**, Elgoibarko Kultur Kafeak aurkeztutako 'Iparraldeko ru-loa'- rentzat izan zen.

Irabazleen omenez, aurtengo edizioko kartelean, lehen-go urteko pintxo irabazleen argazkiak agertzen dira.



TXAPELKETAREN FILOSOFIA

Lurraldeko eskualde guztietan miniatuazko sukaldaritzaren eskaintza eta lehiakortasuna hobetzeko, pintxoaren kultura sustatzea da txapelketaren helburua, dekalogo honetan oinarrituz:

1. Pintxoak **goi mailako sukaldaritza** da, miniaturan.
2. **Artisau-lanak egin behar dira** establezimenduko sukaldean, eta langile kualifikatuak behar dira, ohiko jakintzari jarraituz.
3. Bere **sormen eta abangoardiagatik** nabarmendu behar da pintxoak.
4. Establezimenduaren **nortasuna** baloratzea.
5. Pintxoak, beroak zein hotzak, **momentuan prestatu** behar dira.
6. Pintxoak **produktu freskoaren aldeko apustua** egin behar du, hurbileko eta denboraldiko produktua.
7. **Pintxoak zerbitzatzeko prozesuak** garbitasuna, ordena, elikagaien segurtasuna, arreta adeitsua eta errespetuzkoa, eta zerbitzu arina eta aditua bermatu behar ditu.
8. Pintxoak **kalitate-prezio erlazio egokia** eta koherentea eskaini behar du.
9. Establezimenduak pintxoaren ibilbidea eta **barrako kontsumoa bultzatu** behar ditu. Zerbitzua hobe da amaieran kobratzea.
10. **Pintxoak gure nortasunaren parte da**, eta hainbat hamarkadatak tradizioa gordetzen duen altxor txiki bat da.



Hostelería Gipuzkoa celebra su asamblea anual ordinaria de 2021

EL PASADO 25 DE OCTUBRE LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA CELEBRÓ EN SU SEDE LA ASAMBLEA ANUAL ORDINARIA del ejercicio 2021.

Mikel Ubarrechena, presidente de la asociación, dio la bienvenida a los asociados a la asamblea.

Tras la lectura y aprobación del acta de la asamblea general ordinaria del 5 de octubre de 2021 y de las cuentas anuales del ejercicio 2021,

Kino Martínez, secretario general de la asociación, explicó cuáles fueron las principales actividades desarrolladas durante el ejercicio.

El año 2021 estuvo marcado por la adaptación del sector a la “nueva normalidad”, caracterizada por la persistencia en el día a día del sector de algunas consecuencias y problemas que ha dejado la pandemia.

Por último, en la asamblea se expuso el presupuesto para el ejercicio en curso.



PUBLIRREPORTAJE > GARBERA

LA ZONA DE OCIO Y RESTAURACIÓN DE GARBERA INCORPORA DOS NUEVOS LOCALES: 'TOTOPO' Y 'BAZTAN'

LAS NUEVAS APERTURAS COMPLETAN UNA OFERTA GASTRONÓMICA DE QUINCE ESTABLECIMIENTOS LOCALES, NACIONALES E INTERNACIONALES

El vasco-mexicano 'Totopo' y el tradicional bar de pintxos 'Baztán' llegan a la nueva zona de ocio y de restauración de Garbera en este mes de noviembre.

El proyecto de transformación del centro comercial tuvo clara una premisa: visibilizar y apoyar a los establecimientos del entorno. Por ello, se realizó una importante labor para que restaurantes

locales formaran parte de la nueva zona de ocio y de restauración. Las aperturas de 'Totopo' y 'Baztán', dos restaurantes con sello donostiarra, completarán la gran oferta gastronómica de Garbera, compuesta por 15 establecimientos locales, nacionales e internacionales.

Totopo, del equipo de Gatzupa, restaurante vasco-mexicano ubicado en Gros,

abrirá un establecimiento con un concepto diferente, integrador y sostenible. La propuesta de 'Totopo' gira en torno al maíz y a la sostenibilidad. Aunque el restaurante tenga el gesto de fast food, los tacos y la cocina son totalmente artesanales.

Los propietarios del bar **Baztán**, en la Parte Vieja, abrirán otro establecimiento en Garbera en noviembre,

que promete trasladar al cliente a un bar tradicional, auténtico, con productos de Kilómetro Cero, ecológicos y de muy buena calidad. Este bar contará con una enorme barra de pintxos, con más de 30 referencias.

A estos dos nuevos establecimientos locales hay que sumar la reciente apertura en Garbera de la conocida cadena de comida tailandesa 'Pad Thai Wok'.

CERVEZA ZOOM



¡DESCUBRE SAN MIGUEL 0,0 TOSTADA!



En marcha la segunda edición del 'Curso experto en innovación y gestión de establecimientos de restauración'

HOSTELERÍA GIPUZKOA, CON LA COLABORACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN ECONÓMICA, TURISMO Y MEDIO RURAL DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA (como parte de la Estrategia de Gastronomía Digital para Gipuzkoa - Labe) ha puesto en marcha, en octubre, la segunda edición del 'Curso experto en

innovación y gestión de establecimientos de restauración'.

El curso, en el que participan 20 propietarios y directivos de restaurantes asociados a Hostelería Gipuzkoa, tiene un doble objetivo:

- **Formar a estos directivos** en las principales áreas

de gestión de un establecimiento de restauración desde una perspectiva innovadora, como estrategia para la mejora de la competitividad del sector.

- **Facilitar el networking** entre los participantes, creando así redes de transferencia del conocimiento y

la experiencia entre los profesionales líderes del sector.

Con dicho objetivo, el curso se divide en seis sesiones presenciales, una al mes, empezando en octubre de 2022 y finalizando en marzo de 2023. Cada sesión tiene una duración de 12 horas y se imparte en dos jornadas sucesivas.

1ª SESIÓN

DIRECCIÓN GENERAL Y ESTRATEGIA DE EMPRESA

CONTENIDO

El objetivo fundamental de la sesión es ofrecer una visión 360º del papel del director/a general CEO de una empresa hostelera y cómo debe definir la estrategia de la empresa.



PROFESOR

Manel Morillo: Experto en restaurantes, hoteles, cafeterías y delivery. Tras una larga experiencia en la gestión y crecimiento de cadenas de restauración se especializó desde su consultora Con Gusto Consulting en apoyar a emprendedores y empresarios hosteleros en mejorar su rentabilidad, crear nuevos conceptos de negocio y crecer.

2ª SESIÓN

CONTROL ECONÓMICO E INGENIERÍA DE MENÚS

CONTENIDO

Gestión de costes, ratios de rentabilidad, escandallos, fijación de precios y menú engineering serán algunas de los aspectos que se van a tratar.



PROFESOR

Manuel Bovía del Viso: Con más de 30 años en el sector hostelero, con la formación de técnico especialista de Hostelería, ramo servicios de restaurante y diplomado en Turismo, es asesor y consultor de hostelería en España, Cuba y México, además de creador de manuales de procedimientos.

3ª SESIÓN

PROCESOS INTERNOS Y GESTIÓN DE PROVEEDORES

CONTENIDO

El objetivo general de la sesión es proporcionar las competencias necesarias para liderar un proceso de innovación del modelo operativo dentro del área de F&B del sector hotelero, o del área de operaciones y compras del sector de la restauración, de forma eficiente y con un enfoque estratégico, adecuado a la realidad del sector y a las tendencias más innovadoras.



PROFESOR

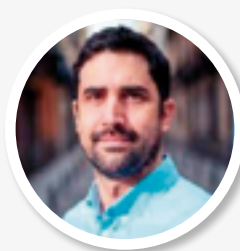
Lluís Codó Pla: Es uno de los mejores expertos internacionales en lo que a gestión de las operaciones y la mejora de la experiencia del consumidor se refiere.

4ª SESIÓN

GESTIÓN DE PERSONAL

CONTENIDO

La formación está dirigida a ofrecer a los empresarios hosteleros herramientas para, entre otros, organizar el equipo de trabajo; reducir conflictos y mejorar el ambiente laboral; comunicar de manera clara las ideas y planificar y evaluar los resultados.



PROFESOR

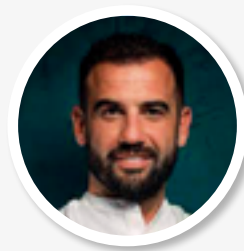
Santiago Melgar: Ha trabajado en todas las áreas relativas a la hostelería desde 2004 hasta la actualidad. Durante los últimos diez años se ha centrado en la dirección y gestión, logrando formar equipos sólidos de baja rotación y con excelentes resultados en ventas.

5ª SESIÓN

MARKETING DE RESTAURANTES

CONTENIDO

El objetivo principal de la sesión es conocer el embudo de marketing que utilizan los restaurantes con las mejores estrategias del mundo para que los participantes puedan replicarlo en su propio negocio y así conseguir un sistema de captación de clientes en piloto automático. Todo ello de forma muy práctica a través de herramientas, trucos y estrategias con ejemplos reales.



PROFESOR

Eloy Rodríguez De familia hostelera, de muy joven sufrió las consecuencias de un negocio familiar mal gestionado. Hoy ayuda a sus clientes a través de la Agencia Gastro, especializada en crear procesos de gastro-marketing a sus clientes.

6ª SESIÓN

TRANSFORMACIÓN DIGITAL Y LOS RESTAURANTES 4.0

CONTENIDO

Estamos inmersos en una nueva revolución en la industria de los restaurantes, la 4.0. La automatización, digitalización e intercambio masivo de datos e información a través de internet cobran especial relevancia. El objetivo principal de esta formación es conocer y entender las nuevas oportunidades que los profesionales de la hostelería disponen gracias a este nuevo entorno.



PROFESOR

Diego Coquillat: Investigador y profesor en varias universidades y asesor en innovación para cadenas de restauración y chefs; así como director del periódico DiegoCoquillat.com y de [iRestaurant Magazine](http://iRestaurantMagazine.com). Ha publicado también varios libros: 'Una Nueva era en los Restaurantes', 'La Transformación Digital en los Restaurantes' y 'Guía de Innovación para Restaurantes'.



Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa, habla de los principales retos del sector para adaptarse a los nuevos tiempos.

‘La Gran Renuncia’, el cambio generacional y la tecnología, protagonistas en Barra de Ideas

EL ROADSHOW ‘BARRA DE IDEAS’ LLEGÓ AL PALACIO MIRAMAR EL PASADO 26 DE SEPTIEMBRE para debatir y exponer las claves y oportunidades, situación actual y nuevas fórmulas del sector hostelero. Mikel Ubarrechena, Presidente de la asociación fue el anfitrión de la jornada y Kino Martínez, Secretario General, dio una ponencia sobre la situación de profesionales en la hostelería.

La jornada abordó tres temas principales que afectan directamente al sector hostelero de Gipuzkoa: la

llamada ‘Gran Renuncia’ en la hostelería, el cambio generacional en el sector y el uso de la tecnología para ganar competitividad.

La Gran Renuncia

Kino Martínez expuso la situación de empleo en el sector hostelero. Debido a ‘La Gran Renuncia’, movimiento que se caracteriza por el abandono de profesionales, el sector ha sufrido una época de inquietud. Sin embargo, el secretario general aseguró que el problema

de contratación de personal “es recurrente y estructural” en el sector hostelero. Es un tema complejo que aúna fac-

Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa, aseguró que “la propuesta de valor al empleado es la clave para que los y las trabajadoras de la hostelería no quieran dejar el sector”.

tores diversos y requiere de un proceso de solución que combine diferentes herramientas. “No existe una única solución, pero es necesario que la hostelería sea un sector atractivo también para los profesionales”, apuntó.

Martínez aseguró que la propuesta de valor al empleado es la clave para que los y las trabajadoras de la hostelería no quieran dejar el sector.

Los **puntos clave** son:

- La *conciliación* familiar/laboral.



Mikel Ubarrechea, presidente de Hostelería Gipuzkoa, fue el anfitrión de la jornada.

- La *compensación* económica.
- La *seguridad* laboral y la *salud financiera* de las empresas.

Sin embargo, **la posición del sector es óptima** en cuanto a:

- La *ubicación* de los centros de trabajo
- La *diversidad* e inclusión
- La *reputación* de la empresa.

Para poder ganar el atractivo necesario para que los y las trabajadoras de hostelería no quieran dejar el sector, Kino Martínez expuso la propuesta de acciones: entre ellas el *onboarding*, un plan de acogida para los recién llegados a un puesto nuevo; sustentar las buenas prác-

ticas y ensalzar los buenos ejemplos, así como definir el calendario laboral en función de las necesidades de los trabajadores.

Sin duda, la acción más importante es la práctica de todas ellas en el sector cuanto antes.

Relevo y empresas familiares

Otro de los mayores retos a los que se enfrenta la hostelería es el cambio generacional. Nuño Urrea, consultor y formador de hosteleros, habló sobre el tema reforzando la idea de que un negocio familiar es un tema complejo que tiene otros protocolos. Lo más característico es el sentimien-

to de pertenencia, pero la mayoría de empresas familiares no llega a pasar a manos de la tercera generación.

Para Urrea la clave está en conseguir la supervivencia del relevo, y para ello, es primordial que se involucre

tanto a los que salen como a los que entran. El mejor protocolo es el que alinea los mecanismos para trabajar como empresa y como familia.

Nuño Urrea explicó en qué consisten las **tres etapas de un traspaso** familiar:

1. Que la nueva generación conozca y haga suyo el negocio.
2. La implicación de la generación heredera en la representación del negocio.
3. Establecer la visión, las necesidades y las oportunidades del negocio.

Digitalización

La tecnología fue otro de los temas principales en la jornada. La tecnología como herramienta para la rentabilidad es uno de los mayores retos del sector, la jornada contó con una mesa redonda para debatir sobre el tema.

Participaron Iñigo Muñoz, consultor comercial en Ukabi Group, Alessio Di Gaetano, cofundador de Dynameat, Garazi Aranguren, copropietaria Da Taberna (Azpeitia) y Unai Altuna, propietario de Baratze Gourmet (Eibar). Analizaron la situación tecnológica del sector, puesto que todo indica a que la digitalización es el futuro.

Aunque es un proceso paulatino, es un paso adelante para conseguir más productividad y rentabilidad. Expusieron las diferentes vías para la digitalización, desde los procesos más sencillos hasta la complejidad de la digitalización completa.





Jasangarria 2.0: Donostiako ostalaritza-establezimenduen jasangarritasuna hobetzeko plana

BIGARREN URTEZ JARRAIAN, GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK, DONOSTIAKO EKONOMIA SUSTATZEKO ZINEGOTZIGOAREN LAGUNTZAREKIN (Donostiako Sustapenaren bidez) eta Ados Consultoria Sostenibilidad y Clima aholkularitza-enpresaren laguntza teknikoarekin, Donostiako ostalaritza-establezimenduen jasangarritasuna hobetzeko plan bat garatuko du.

Lehenengo edizioan, 2021ean, egoeraren diagnostikoa egin zen, hiriko ehun bat establezimenduren parte hartzeari esker. Ostalaritzako esku-hartze

eremu nagusietan espezializatutako prestakuntza-ikastaro bat eman zen, eta 14 establezimenduren interesean oinarrituta, aholkularitza pertsonalizatua eskaini zitzaion, beren negozioen jasangarritasuna hobetzeko neurriak txertatzen laguntzeko.

Urtebete geroago, JASANGARRIA 2.0 plana jartzen da abian, establezimendu gehiagotara iritsi eta, hartara, hiriko ostalaritzaren jasangarritasuna hobetzeko.

Horretarako, JASANGARRIA 2.0 plana gaur egungo egoera aztertzeko diagnostiko bate-

kin hasten da. Horretarako, inkesta bat bidali zaie hiriko jatetxe-arloko bazkide guztiei.

Azterketa horretatik eta inkestaren bidez erakutsitako interesetik abiatuta, aurten ere zuzeneko aholkularitza eman go zaie jasangarritasunaren arloan aurrera egin nahi duten 50 establezimenduri.

2021ean, energiaren alorra izan zen sektorean interes handiena piztu zuen alderdie-tako bat. Esparru horri ekiteko estrategia gisa, establezimenduen kezkarri erantzunez eta hirian jasangarritasunarekin eta klima-aldaketarekin bat

datoren tresna bat sortuz, JASANGARRIA 2.0k karbono-aztarnaren kalkulua sartzen du sentsibilitate eta konpromiso berezia duten 10 establezimendutan.

Era berean, Jasangarria 2021ean parte hartu zuten establezimenduek ezarritako helburuak betetzen ote dituzten berrikustearekin osatuko da 2022ko plana.

donostiasustapena
fomentosansebastián

DESARROLLO ECONÓMICO DE SAN SEBASTIÁN
DONOSTIARAKO GARAPEN EKONOMIKOA
SAN SEBASTIÁN ECONOMIC DEVELOPMENT



1922/2022

**SI TU PASIÓN ES LA GASTRONOMÍA
Y ERES SOLIDARIO, EN VENTA EN
LUCKIA CASINO KURSAAL.
10€ EN APOYO A ZAPOREAK.**



Especial Asociación
Hostelería Gipuzkoa:
1 baraja de mus por
cada delantal.

CASINO GRAN KURSAAL.
100 AÑOS DE UN LEGADO ICÓNICO
PARA LA CIUDAD.



En apoyo a
Zaporeak.

Las asociaciones vascas de hostelería presentan el primer Campeonato de Sala de Euskadi

LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA, LA ASOCIACIÓN DE HOSTELERÍA DE BIZKAIA Y SEA HOSTELERÍA han presentado la primera edición del Campeonato de Sala de Euskadi.

La iniciativa organizada conjuntamente por las tres asociaciones de hostelería de Euskadi, con el patrocinio del departamento de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco, tiene como objetivo promover y premiar la calidad y la profesionalidad de los establecimientos del sector, representado por el servicio de sala, e intentar visibilizar y poner en valor la importancia del mismo.

Para ello, los organizadores han diseñado un campeonato que pondrá a prueba el trabajo teórico y práctico del servicio de sala.

Participación

1. Podrá participar cualquier establecimiento de hostelería de Euskadi.

Las inscripciones estarán abiertas hasta el 4 de noviembre y se deberán realizar rellenando la ficha de inscripción y remitiéndola al correo electrónico de la asociación correspondiente.

En Gipuzkoa: promociones@hosteleria Gipuzkoa.com.



Luis Cebrián, responsable de sectores de SEA Empresas Alavesas; Gregorio Jose Zurro Tobajas, director de Turismo y Hostelería del Gobierno Vasco; Héctor Sánchez, gerente de Hostelería Bizkaia y Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa.

2. El 8 de noviembre los establecimientos inscritos realizarán una prueba teórica

online sobre conocimiento del servicio, que reducirá a máximo 10 establecimientos por Territorio Histórico la participación en la segunda fase.

3. En la segunda fase participarán un máximo de 10 establecimientos por territorio histórico

y pasarán a la final 3 de cada uno. Esta selección dependerá del resultado de las visitas técnicas secretas que realizará el jurado a los establecimientos.

4. La final se celebrará el 28 de noviembre

en la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao. Se realizarán cinco pruebas, todas ellas relativas al servicio de sala.

En la rueda de prensa de presentación del campeonato, Goyo Zurro, director de Turismo y Hostelería, agradeció a las tres asociaciones la permanente colaboración con el departamento de Turismo, Comercio y Consumo de Gobierno Vasco que permite acometer proyectos de colaboración público-privada dentro de la línea de los principales objetivos estratégicos

de la dirección de Turismo, como es la promoción de la Enogastronomía como reclamo turístico.

La iniciativa tiene como objetivo promover y premiar la calidad y la profesionalidad de los establecimientos del sector, representado por el servicio de sala, además de intentar visibilizar y poner en valor la importancia del mismo.

Euskadiko Jatetxe arlotako zerbitzuen 1. txapelketa

1er Campeonato de Sala de Euskadi



Cartel del Campeonato de Sala de Euskadi, cuya final se celebra el 28 de noviembre en la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao.

Asimismo, destacó el valor de la gastronomía, sus profesionales y los productos de Km0 como uno de los principales atractivos turísticos de Euskadi.

Más de la mitad de los visitantes que recibimos vienen atraídos por nuestra gastronomía; el 90% de ellos valoran muy positivamente su experiencia tras la visita y el 78% vuelven a Euskadi.

Euskadi cuenta con una gastronomía de calidad en la que el papel del chef ha sido encumbrado, pero en la que es necesario dar el mismo protagonismo a la labor de los profesionales de sala (cama-

reras/os, maîtres, sumilleres, baristas...) que son la primera línea y quienes tienen una gran responsabilidad en la satisfacción de la experiencia de cliente y en la fidelización de visitantes. Los profesionales de servicio son uno de los pilares de la gastronomía de Euskadi.

Por su parte, José Antonio Ramos, premio Euskadi Gastronomía al mejor director de sala 2015, ofreció el punto de vista del profesional y animó a participar en el concurso: "lo importante no es ganar sino que gane la profesión".

"Hay que hacer un gran campeonato para motivar a los

profesionales del servicio y potenciar la profesión, ya que es necesario hacer cantera para asegurar un buen relevo generacional. Se necesita

La final se celebrará el 28 de noviembre en la Escuela Superior de Hostelería de Bilbao. Se realizarán cinco pruebas en las que participarán tres establecimientos por cada territorio histórico de la Comunidad Autónoma Vasca.

personal profesional y bien formado, a la altura de la calidad de nuestra gastronomía y exigencia de los clientes", apuntó.

Del mismo modo, José Antonio Ramos agradeció el trabajo que realizan las escuelas de hostelería en la formación técnica y práctica de los futuros profesionales del sector. Además, quiso transmitir que "se trata de un oficio de valores y vocacional, en el que ser feliz haciendo felices a los demás. La calidad de nuestra gastronomía, tanto en cocina como en servicio, es un valor que aportamos a la economía vasca", aseguró.



Lore Uranga, CEO de Basque Destination y presidenta de ATRAE; Ainhoa Aldasoro, de Fomento de San Sebastián; Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa; e Iker Goikoetxea, director gerente del Palacio Kursaal, en la jornada sobre el sector MICE.

Berritzeko topaketak: el perfil del turismo MICE en Donostia

EL PASADO 20 DE OCTUBRE CELEBRAMOS, EN COLABORACIÓN CON FOMENTO SAN SEBASTIÁN, LA JORNADA BERRITZEKO TOPAKETAK, 'El perfil del turismo MICE en Donostia', un encuentro entre diversos agentes del ecosistema turístico y hostelero de la ciudad. El objetivo de la cita era conocer tendencias, herramientas y estrategias que puedan afectar a la actividad presente y también futura, y poder inspirar o anticipar cambios sociales.

El sector MICE (de las iniciales Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions) es el turismo de negocios en el que

las personas viajan para la realización de actividades laborales o profesionales, como la asistencia a reuniones de negocio, congresos, convenciones, viajes de incentivo y otras citas similares.

Para enriquecer esta jornada tuvimos la oportunidad de aprender con Iker Goikoetxea, director gerente del Palacio Kursaal, y con Lore Uranga, CEO de Basque Destination y presidenta de ATRAE. Ambos profesionales del sector nos explicaron las claves, oportunidades y situación actual del turismo MICE. En concreto, Iker Goikoetxea apuntó que Donostia "ocupa puestos

privilegiados en los rankings mundiales" y citó ejemplos de congresos exitosos celebrados en la ciudad. De cara al futuro, las claves principales que destacó fueron la sostenibilidad, la innovación y la rentabilidad.

En su exposición, analizó elementos como las razones por las que se decide la sede de un congreso, y el plazo de maduración del evento, desde la concepción hasta la ejecución. También aportó casos de éxito y de fracaso, incluidos datos económicos del turismo de congresos en San Sebastián. Y, por último, analizó en qué puede ayudar

el sector hostelero local al turismo MICE.

Por su parte, Lore Uranga reiteró el atractivo de San Sebastián, gracias a su gastronomía, sus dimensiones, la calidad de vida y sus servicios. Sin embargo, aportó la clave para prosperar como destino turístico MICE: "Donostia tiene que empezar a trabajar no solo en promoción, sino también en acogida".

Conclusiones del encuentro

En el encuentro contamos igualmente con la presencia de Ainhoa Aldasoro, en represen-

tación de Fomento San Sebastián, y con la de Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa, que intervinieron como anfitriones.

Los datos aportados durante la jornada mostraban que hasta la pandemia, los congresos, jornadas y convenciones desarrolladas en Donostia crecieron cada año ligeramente desde 2016 a 2019, con un acusado bajón en 2017 que se pudo recuperar en los dos años siguientes. De igual forma, se apuntó que las previsiones hacen pensar que la recuperación del sector MICE en España hasta niveles prepandemia no se produzcan hasta 2024.

También se señaló en la jornada que el gasto medio diario del turista de reuniones se situaba en el entorno de los 320 euros en época prepandemia, y que esta cifra descendió hasta los 283 euros

en 2021. Estos datos confirman la enorme importancia del turismo de reuniones en lo referente a generación de valor y crecimiento para un destino, así como su contribución en retos clave como la desestacionalización o el aumento del gasto medio.

Entre las conclusiones del encuentro, se destacó que los eventos tienen el reto de convertirse en herramientas eficaces y rentables de formación y comunicación, capaz de atraer clientes y prescriptores. Por su parte, el destino, en este caso Donostia, debe esforzarse por ser un motor económico, creador de prosperidad y empleo local, a la vez de potenciar su carácter dinamizador en lo cultural y en lo social. Y en ambos ámbitos, unidos por los intermediarios, es clave apostar por crear un impacto positivo en la ciudadanía y en la sociedad, a nivel local y global.



MICE TURISMOAK DONOSTIARI EGITEN DION EKARPENARI BURUZKO GOGOETA

MICE turismoari buruzko jardunaldian partekatutako datuen arabera, pandemia agertu arte, Donostian egindako kongresu, jardunaldi eta konbentzio kopuruak gora egin zuen 2016 eta 2019 urteen artean.

2020 aurretik sektore honetako turistaren eguneko batez besteko gastua 320 euro ingurukoa zela jakinarazi zuten, eta zifra hori 283 eurora jaitsi zela 2021ean. Datu horiek erakusten dute mota honetako turismoak balioa eta hazkunde handia dakarrela, eta lagungarria dela turismoaren desestacionalizazioa bultzatzeko edo batez besteko gastua igotzeko.

Horrez gain, MICE ekimenek prestakuntza- eta komunikazio-tresna eraginkor eta errentagarri bihurtzeko erronka dutela azaldu zuten, bezeroak eta preskriptoreak erakartzeko gai izateko hain zuzen.

Bestalde, helmugak, kasu honetan Donostiak, eragile ekonomikoa izateko ahalegina egin behar du, oparotasuna eta enplegua sortzeko, eta, aldi berean, kulturalaren eta gizartearen arloan dinamizatzailea izateko.

Eta bi esparru horietan funtsezkoa da herritarrengan eta gizartearen eragin positiboa sortzearen alde apustu egitea, tokian-tokian eta mundu osoan.

donostiasustapena fomentosansebastián

DESARROLLO ECONÓMICO DE SAN SEBASTIÁN
DONOSTIAKO GARAPEN EKONOMIKOA
SAN SEBASTIAN ECONOMIC DEVELOPMENT





Foto de familia de la delegación zimbabuense junto a Cristina Lagé, concejala delegada de Turismo Sostenible, y Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa.

La Escuela de Cocina Harare de Zimbabwe visita Donostia y su tradición gastronómica

Los alumnos y alumnas zimbabuenses fueron acogidos el 20 de octubre en el Ayuntamiento de San Sebastián, donde participaron en una jornada para conocer la situación del sector hostelero local.

ALUMNAS Y ALUMNOS DE LA ESCUELA DE COCINA DE HARARE, EN ZIMBABUE, visitaron Donostia para conocer de cerca la tradición gastronómica de nuestro territorio.

La delegación zimbabuense fue acogida el 20 de octubre por Cristina Lagé, concejala delegada de Turismo Sostenible del Ayuntamiento de San Sebastián, en el Salón de Plenos de la casa consistorial, junto a Kino Martínez, secretario general de Hostelería Gipuzkoa. En su intervención, Lagé destacó que la pirámide demográfica

guipuzcoana es inversa y que, por ello, el sector necesita contar con profesionales de otras latitudes, como es el caso de

África, para garantizar su desarrollo a futuro. Las y los jóvenes visitantes aprovecharon la ocasión para visitar San Sebastián

y conocer muchos aspectos de la ciudad. Así, además de disfrutar del paisaje urbano y natural, tuvieron la oportunidad de conocer la escuela Cebanc.



Por supuesto, el apartado gastronómico tuvo especial relevancia, por lo que disfrutaron de diversas experiencias gastronómicas, como una ruta de pintxos por la Parte Vieja y una comida en una sidrería.

Disfrutaron de pintxos donostiarros y de una comida en sidrería.

on egin





Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, participó en la cuarta mesa de reflexión sobre la formación como clave de prestigio del sector.

San Sebastián trabaja por el buen hacer y la sostenibilidad en el turismo y la gastronomía

DONOSTIA SAN SEBASTIÁN TURISMOA, EN SU MISIÓN DE CONDUCIR UN DESARROLLO SOSTENIBLE DEL TURISMO DE LA CIUDAD, analizó la situación de la gastronomía en nuestro territorio desde la perspectiva turística, en un encuentro celebrado el 17 de octubre en el Palacio Miramar. La Primera Jornada de Turismo y Gastronomía 'Comer, beber y viajar' contó con cinco mesas redondas y una tertulia en torno a las buenas prácticas de la gastronomía, las experiencias fallidas y las experiencias singulares de primer nivel y, fundamentalmente, sobre la estrategia de futuro de los destinos en materia de turismo y gastronomía sostenibles, en todas sus vertientes.

Esta reflexión resulta necesaria teniendo en cuenta la creciente relevancia del turismo y la gastronomía en la evolución de las ciudades, por ser dos ejes de actividad y desarrollo transversales, que contribu-

yen tanto a la mejora de las ciudades como al posicionamiento y notoriedad de los destinos.

La concejala de Turismo Sostenible, Cristina Lagé, indicó

que "entendemos la gastronomía como eje vertebrador del dinamismo de las ciudades en su desarrollo como motor económico que tracciona y se basa en sectores primarios, en la salvaguarda de sus



Eneko Goia, alcalde de Donostia, tomó parte en la inauguración de la jornada.

La jornada expuso diversas buenas prácticas, así como experiencias fallidas y singulares, y analizó la estrategia de futuro de los destinos en materia de turismo y gastronomía sostenibles.

tradiciones, de su identidad y singularidad, pero también se erige como elemento integrador, de unión de otras culturas. En definitiva, la gastronomía entendida como un lenguaje universal que acerca culturas y enriquece la sociedad. Analizar en profundidad el momento que vive la gastronomía en nuestro país desde una perspectiva turística es fundamental, teniendo en cuenta, además, los retos que van a marcar el futuro del sector, como son la sostenibilidad y la digitalización”.

La jornada abordó las siguientes temáticas: “Las instituciones y la protección de las culturas gastronómicas”, “El producto de proximidad, el gran valor sostenible”, “El papel de la restauración hotelera en destinos de marcada cultura gastronómica”, “Formación, clave del prestigio de la profesión en hostelería y alojamiento”, “El Instituto del Pintxo” y “Qué necesita un destino para ser elegido como un lugar en el que comer, beber y viajar”, y contó con ponentes de primer nivel, que compartirán sus experiencias y estrategias de cara al futuro: Antonio Jiménez, director gerente de Turismo Sevilla; Mayre Modrego, gerente de Eurotoques; Soledad Bravo, gerente de Servicios de Turismo en la Diputación de Barcelona; Manel Casals, director general del Gremi d’Hotels de Barcelona; Enrique Fleischmann, director de Fleischmann’s cooking group; Iñaki Gorostiaga, director general en Escola Superior de Hostelería de Barcelona, o Mikel Iturriaga, periodista y crítico gastronómico, entre muchos otros.



ERAKUNDEEN BABESA ETA LANGILEEN PRESTAKUNTZA, OSTALARITZAREN EUSKARRI

Jardunaldiko lehen mahaian parte hartu zuten Marisol Garmendiak, Ekologiako, Osasun Publikoko, Garapen Ekonomikoko eta Enpleguko zinegotzi ordezkariak; Kino Martínez Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko idazkari nagusiak, Antonio Jiménez Turismo Sevillako zuzendariak, eta Mayre Modrego

Eurotoqueseko gerenteak. Erakundeek kultura gastronomikoari ematen dioten babesaz mintzatu ziren.

Ostalaritza elkarteko presidente Mikel Ubarrechenak, aldiz, laugarren mahaian esku hartu zuen sektoreko langileen prestakuntza azpimarratzeko, ostalaritzaren eta

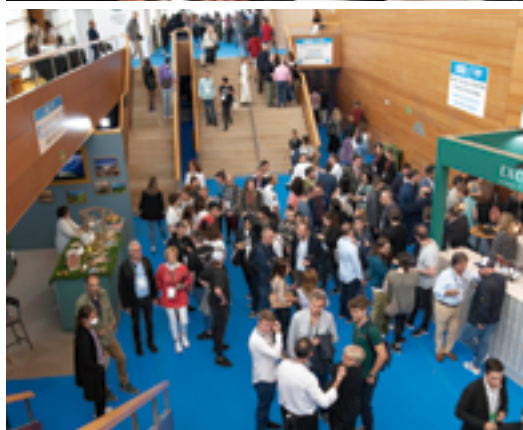
establezimenduen osparen gakoia baita. Ubarrechenarekin batera eseri ziren Iñaki Gorostiaga, Bartzelonako ostalaritzako goi-mailako eskolako zuzendari nagusia; Izaskun Zurbitu, Basque Culinary Centreko kudeaketa eta negozio arloko koordinatzailea, eta Beatriz Barba, Cebanceko turismo irakaslea.

Gastronomika 2022 muestra que la británica es una gastronomía sin fronteras

BAJO EL LEMA 'UNITED KULINARY', SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA EUSKADI BASQUE COUNTRY 2022 SE DESARROLLÓ DEL 2 AL 5 DE OCTUBRE con un guiño a la capacidad de la gastronomía para unir culturas. El congreso decano de la gastronomía mostró el panorama gastronómico de Reino Unido que, al margen de lo que ocurre en su capital, es un gran desconocido para el gran público.

Durante la 24 edición del congreso, se desarrollaron interesantísimas ponencias de chefs británicos, aunque también hubo espacio para que los cocineros de diferentes comunidades radicados en Reino Unido explicaran sus experiencias y el éxito de los productos de la península ibérica entre los británicos.

Con esa filosofía de compartir experiencias y conocimientos, en Gastronomika coincidieron chefs como Andoni L. Aduriz, Paulo Airaud o Josean Alija; con otras cocinas como las de Quique Dacosta, Ricard Camarena, Oriol Castro y Eduard Xatruch, Benito Gómez, Lucía Freitas, Nando Jubany, Begoña Rodrigo o Albert Adrià, entre otros tantos. Y desde Reino Unido llegaron Roberta Hall-McCarron, del restaurante The Little Chartroom, en Edimburgo; y el prestigioso Simon Rogan de L'Enclume de Cartmel, con tres estrellas en la guía roja, quienes junto al escocés Isaac McHale, chef y propietario del dos es-



trellas The Clove Club situada en Shoreditch (Londres), han sido los encargados de mostrar en el escenario del Kursaal por dónde camina la gastronomía británica.

A lo largo del congreso se evidenció que la cocina británica, que históricamente se ha ido enriqueciendo de su relación con países que forman parte de la Commonwealth como India o Pakistán o de aportaciones de las cocinas

francesa, china, italiana o turca, continúa absorbiendo influencias culturales, culinarias y técnicas de todo el mundo. Estados Unidos, México, Medio Oriente o algunos países del Caribe forman ya parte también de esa configuración mestiza de la nueva gastronomía británica.

Estas jornadas exploraron también los lazos que Reino Unido mantiene con la península ibérica y sus cocinas a

través de los millones de turistas británicos que eligen destinos españoles, atraídos entre otros motivos por su gastronomía. El papel que juega San Sebastián en esa relación del turismo británico con la gastronomía también aumenta cada año y, recientemente, el periódico The Times eligió la capital donostiarra como "mejor ciudad para los amantes de la comida", por delante de otras 15 capitales en todo el mundo.

Ferran Adrià, Caixabank y Hostelería Gipuzkoa reúnen a 160 hosteleros para abordar las claves de impulso del sector

“Tener un buen conocimiento financiero, contar con un buen plan de negocio y elaborar un plan presupuestario son algunos de los pilares básicos para que un negocio dedicado a la restauración funcione”, seguro Adrià en el encuentro celebrado en el Aquarium de Donostia.

EL AQUARIUM DE DONOSTIA REUNIÓ EL 19 DE OCTUBRE A MÁS DE 160 EMPRESARIOS Y HOSTELEROS DE GIPUZKOA

en un encuentro bajo el título ‘Un año con sabor a oportunidades’, en el que Ferran Adrià, presidente de elBullifoundation, compartió con los asistentes las claves de gestión para impulsar un negocio y su visión de la hostelería y perspectivas de futuro para el sector.

Este encuentro forma parte de una serie de iniciativas de apoyo al sector de la restauración que CaixaBank ha puesto en marcha, y contó con la colaboración de Hostelería Gipuzkoa para su organización.

La jornada comenzó con la intervención de Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, quien como anfitrión ensalzó la trayectoria de Adrià, así como el apoyo que brinda CaixaBank al sector.

Tras su intervención, tomó la palabra Ferran Adrià. “Tener un buen conocimiento financiero, contar con un buen plan de negocio y elaborar un plan presupuestario son algunos de los pilares básicos para que un negocio dedicado a la restauración funcione”, matizó. Además, el chef y



Mikel Ubarrechena, presidente de la asociación, ejerció de anfitrión de la jornada en representación de Hostelería Gipuzkoa, que colaboró con CaixaBank en la organización de la jornada.

empresario incidió en la importancia de “apostar por la digitalización, tener una actitud innovadora y estar abiertos al cambio” como recetas de éxito para los negocios de restauración.

Durante este encuentro, Adrià también compartió mesa de debate con Ander González, chef del Astelena de Donostia; Aitor Arregi, chef y propieta-



rio del Restaurante Elkano de Getaria; y Manu Marañón, del Txepetxa, el centenario establecimiento de la Parte Vieja donostiarra. Todos ellos coincidieron en realzar el potencial que tienen los establecimientos en Gipuzkoa, la riqueza de los productos gastronómicos que ofrece el territorio y la calidad que ha

ido ganando el sector en los últimos años. Tras la mesa redonda, se abrió un debate con el público asistente, en el que se puso de relieve la importancia de la fidelización del personal, así como de la automatización y digitalización de los procesos, como claves para el futuro del sector hostelero.

Éxito de la I. Gala del Pintxo

EL INSTITUTO DEL PINTXO CELEBRÓ EL LUNES 17 DE OCTUBRE SU PRIMERA GALA EN EL MUSEO DE SAN TELMO. El evento sirvió para presentar la Guía del Instituto del Pintxo y reconoció con Barandillas a algunos bares de pintxos de Donostia.

El Instituto del Pintxo protege, impulsa y difunde el pintxo, nuestra tradición gastronómica más conocida. Con el mismo fin ha elaborado la guía que recoge los establecimientos que más fieles se mantienen a la tradición de nuestra cocina en miniatura.

La Guía del Instituto del Pintxo tiene como objetivo mantener, potenciar y difundir la costumbre de ir de pintxos; el respeto por el producto de calidad y proximidad, el buen hacer y la profesionalidad que le dedican los bares de Donostia a esta tradición. La guía la completó el grupo de evaluadores, que se dedicó a visitar más de 200 bares y, en total, ha seleccionado a 52 bares.

Además, el Instituto del Pintxo concedió Barandillas, un distintivo para premiar características como el servicio, la sostenibilidad, la identidad o la experiencia, entre otros. Mikel Ubarrechena, Presidente de Hostelería de Gipuzkoa, se encargó de entregar algunos de estos distintivos.

Además, la entidad premió con dos Barandillas la maestría de varios establecimientos y destacó su innovación, vanguardia y respeto por el producto.



Representantes de los establecimientos galardonados con Barandillas e incluidos en la Guía del Instituto del Pintxo.



BARES INCLUIDOS EN LA GUÍA DE PINTXOS

Abakando, Agustín, Antonio, Aratz Erretegia, Atari Gastroteka, Aukera, Beharri, Bergara Bar, Biarritz, Bodega Donostiarra, Borda Berri, Divinum Gastroteka, Eder Cafetería, Eguzki Bistro Bar, Elizalde, Ezkurra, Ganbara, Gandarias, 148 Gastroleku, Iraeta, Iturrioz, Itxaropena, Kapela, Karrika, Kata 4, Kiki, Kofradia Itxasetxea,

La Cervecería Del Antiquo, La Cuchara De San Telmo, La Espiga, La Jarana Taberna, La Rebotika, La Taberna De Blas, La Viña, Martinez, Matalauva, Muxumartin, Nestor, NH Kukuarri, Oliyos, Paco Bueno, Rojo y Negro, Sport, Sukaldean, Tambo, The New Salse, Txepetxa, Txirrita, Udane, Urola, Urtxori Bi y Zazpi STM.

ESTABLECIMIENTOS CON DOS BARANDILLAS

Ganbara, Gandarias, Sukaldean y Zazpi STM.

UNA BARANDILLAS

Antonio Bar, Bergara, Itxaropena, Kofradia Itsasetxea, La Bodega Donostiarra, La Cervecería Del Antiquo, La Espiga, Matalauva, Muxumartin y Txepetxa.

www.basquemagazine.com

basque magazine

Turismo, Planes
y Gastronomía
Desde 1998



La web del turismo de Euskadi

Ocio, cultura,
gastronomía y comercio
Actualizada a diario en 4 idiomas



Escanee este QR
y esté al día sobre la buena
vida de nuestro entorno

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.**

> SIRIMIRI JATETXEA, Rte	BERGARA
> KONTZEJU OSTATUA, Bar Rte.	BIDANIA
> ALOJA DONOSTI - IRUNE PENSION II	DONOSTIA
> AIETE, Bar	DONOSTIA
> ATARIAN HOTELS SAN SEBASTIAN	DONOSTIA
> BASQUEPACKERS URBAN HOSTEL	DONOSTIA
> BETI BOGA Bar Rte	DONOSTIA
> EL BISTRO ONDARRETA, Bar Rte	DONOSTIA
> EL FOGON, Bar Rte.	DONOSTIA
> ETXEKALTE, Bar	DONOSTIA
> FELI, Bar	DONOSTIA
> HOGAR JUBILADO DE IDIAKEZ, Bar	DONOSTIA
> IBAIALDE, Bar	DONOSTIA
> IRUNE, Pensión (derecha)	DONOSTIA
> ITXASNE, Bar	DONOSTIA
> KAI TABERNA	DONOSTIA
> KOHI TO GO, Rte.	DONOSTIA
> MENDI ARGIA, Boutique Hotel	DONOSTIA
> SANTA CLARA, Pensión	DONOSTIA
> TAUPADA, Taberna	DONOSTIA
> LUSAI, Bar Rte.	EIBAR
> SALENTO RESTAURANTE	ELGOIBAR
> ALDAPA, Bar	HERNANI
> TXINTXUA, Bar Rte.	HERNANI
> ONYARBI, Hotel	HONDARRIBI
> IL GIARDINO	IRUN
> FUTBOL TXOKOA BI, Bar	LASARTE - ORIA
> KABITXO TABERNA	OIARTZUN
> BABES, Pension	URNIETA
> CAFETERIA URRIZPE	VILLABONA
> BAI BIDEA BATZOKI ZUMAIA	ZUMAIA
> ON GOURMET, Bar Rte.	ZUMAIA



BAI BIDEA, Batzokia

Dirección: Eusebio Gurrutxaga
Plaza, 6. Zumaia
Teléfono: 943 86 02 75

Bar-restaurante especializado en producto de temporada y que pone especial énfasis en la calidad del producto, sobre todo en la de los pescados y las carnes maduradas en la cámara de maduración Dry Ager, que posteriormente preparan en parrilla de carbón. Cabe destacar también sus postres caseros. Además, cuenta con una amplia terraza semicubierta con calefacción y capacidad para 40 personas tanto en exterior como en interior. Su carta está adaptada para celíacos y su precio medio ronda los 45-55€. Del mismo modo, ofrecen un menú del día, de lunes a viernes de 13:30 a 16:00 horas, con un precio de 15,00 euros en interior y 16,00 en exterior.

ETXEKALTE, bar



El mítico Etxekalte de la parte vieja donostiarra vuelve a abrir sus puertas bajo una nueva dirección. Situado en una ubicación privilegiada de la ciudad, junto al muelle, este café-teatro destaca por su versátil oferta cultural. Es el sitio ideal si se quiere disfrutar de música en directo. También realizan fiestas temáticas, cumpleaños o sesiones con DJs. El establecimiento cuenta con dos pisos, planta baja y sótano, y este último se transforma en discoteca por las noches. En cuanto a su horario, abren de jueves a domingo de 19:30 a 6:00 horas, y los fines de semana acogen conciertos desde las 20:30 horas.

Helbidea: Mari Kalea 11, Donostia. **Telefonoa:** 943 42 69 25

KOHI TO GO, cafetería

Dirección: Calle Oihenart 8, bajo derecha, Donostia.

Teléfono: 943 94 26 62

Esta nueva cafetería, situada en el barrio donostiarra de Benta Berri, se define como saludable y ecológica. En el local, la atención es estupenda y ofrece café de especialidad y una gran variedad de combos para desayunar. Estos últimos son una opción ideal para llevar el desayuno a cualquier parte. Ofrecen una combinación de café con bizcochos de la casa, crepes/gofres con praliné, banana bread o una amplia variedad de tostadas tanto dulces como saladas. Además, en su oferta gastronómica se encuentran las flautas que, elaboradas con cuatro panes diferentes y rellenas de jamón ibérico, son las más solicitadas por los clientes.

También cuentan con una página web donde se puede comprar online bebidas como café, infusiones, cervezas o kombucha: www.kohi.es



BETI BOGA, restaurante



Dirección: Calle Ametzagaina, 14. Donostia

Teléfono: 619 42 61 69

Este encantador local, situado en el corazón del barrio de Egia, cuenta con una estupenda terraza donde poder juntarse con la cuadrilla a pasar un buen rato o celebrar un evento especial en familia. El ambiente es juvenil y muy acogedor. Se accede a pie desde la calle Ametzagaina, a través de unas escaleras.

Cabe destacar la oferta gastronómica del local, ya que fusiona comida tradicional vasca con platos típicos árabes. Uno de los platos estrella es el cuscús, elaborado de la manera más tradicional y muy solicitado por sus clientes. También tienen un variado menú del día a 11 euros entre semana y a 12 euros los fines de semana.

KONTZEJU OSTATUA

Helbidea: Bidania Gunea bajo 2. Bidania-Goiatz
Telefonoa: 943 18 06 36

Kontzeju Ostatua de Bidania-Goiatz ha reabierto sus puertas de la mano de una pareja que intenta, con su buen hacer y trabajo diario, dar un “poquito de vida al pueblo”. La característica más importante de su carta es la comida casera, y destacan sus platos estrella: el pulpo, la carne y el pescado a la parrilla. También merecen mención especial sus afamadas croquetas de carne cocida, el caldo caliente y el pintxo preferido de quienes se acercan a visitarles: la panceta fresca. Del mismo modo, cuentan con una amplia variedad de platos y bebidas en su carta.

Además, en Kontzeju Ostatua ofrecen un trato cercano y familiar con el objetivo de hacer sentir a la gente como en casa y centrándose en sus gustos individuales.



BAR AIETE



Dirección: Aiete Pasealekua, 20, Donostia
Teléfono: 943 05 27 05

Los nuevos dueños del bar Aiete, que llevan apenas unas semanas al frente del negocio, ofrecen una gran variedad de opciones, desde plato del día, sobre todo con producto de temporada, hasta platos de puchero, pintxos elaborados al momento y raciones de cocina tradicional, como las croquetas. Son especialmente recomendables el entrecot de Goya y la pata de pulpo.

Abren de 8 a 16 horas y de 18 a 23 horas, y los domingos han instaurado el Pintxo Eguna, con raciones a 3,50€. Cuenta con cuatro mesas en la terraza y cinco en el interior.



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

ESTUCHE DE ALMACENAMIENTO DE TABLAS DE CORTE Y CUCHILLOS

El nuevo juego de tablas y cuchillos de Joseph Joseph está formado por ocho piezas y un estuche vertical de almacenamiento. Así, encontramos cuatro tablas de corte y cuatro cuchillos, cada uno de un color distinto para cada tipo de alimento.

Cada tabla está texturizada con el objetivo de que el filo de los cuchillos se desgaste lo menos posible. Los cuchillos son de acero inoxidable y tienen una protuberancia en el mango para que al apoyarlos en la mesa, la hoja quede en alto y se evite ensuciar la cocina.



02

SUKALDEKO KE-KANPAI ERAMANGARRIA

AirHood ke-kanpai eramangarria ezin hobea da sukaldean sortzen den kea harrapatzeko eta usainek eta gantzek sukaldea edo beste gela batzuk inbaditzea eta hormetan eta beste txoko batzuetan metatzea saihesteko. Etxetresna elektriko txiki hau oso erabilgarria izan daiteke sukalde inprobisatuetan, karabana batean edo sukalde zaharretan erabiltzeko, besteak beste. Bi eredu-mota daude. Alde batetik, konbentzionala, entxufatzeko kable bat duena, eta, bestetik, haririk gabeko bat, 180 minutuko autonomia duena. Hiru koloretan saltzen da: zuria, beltza eta gorria.



03

KIT PELADOR DE CALABAZA

El kit para pelar, vaciar, cortar y tallar calabazas de Zyliss es una increíble opción para los amantes de esta hortaliza. Está compuesto por un cuchillo de sierra que es muy práctico para cortar cualquier tipo de pieles, un protector para el cuchillo y una cuchara de dos lados. Uno tiene el borde liso y otro está dentado para facilitar la separación de las semillas. Se trata de un utensilio multifuncional y compacto para que no ocupe casi espacio en la cocina. De hecho, sus medidas son aproximadamente de 5'6 cm de ancho, 23'5 cm de largo y 1'8 cm de grueso.



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

