



G I P U Z K O A

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº28 OTOÑO 2013



Cambio de hábitos

La crisis económica modifica las costumbres de consumo hostelero de los guipuzcoanos

El verano reafirma a Donostia como la capital turística de Euskadi

Piparraren eta Sagardoaren
astea Kalitatea Proiektuaren
jendeaurreko lehenengo ekimena



SAN SEBASTIAN
DONOSTIA 2016

Inkcode

SISTEMAS Y PUNTOS DE VENTA

¡¡ CAMBIA TU MAQUINA REGISTRADORA
POR UNA TPV DE ULTIMA GENERACION
A UN PRECIO INCREIBLE !!

El SISTEMA para TPV con acceso total desde cualquier sitio con internet a cualquier hora

- ✓ Sin cuotas por licencias de Software.
- ✓ Mantenimiento y asistencia técnica Presencial y OnLine.
- ✓ Instalable en la TPV que se disponga con anterioridad.
- ✓ Si quieres te llevamos la gestión periódica y personalizada de los datos fiscales a tramitar en tu asesoría.
- ✓ Acceso total y seguro por internet. Desde táctil, teléfono con wifi, tablet o comando.

PERSONALIZAMOS PARA TODO TIPO DE NEGOCIOS

(Hostelería, panaderías, zapaterías, farmacias, supermercados, ultramarinos, cines...)

TODO TIPO DE ACCESORIOS



Con control
permanente
del stock
en almacén



JUSTO LO QUE
NECESITAS

Y ADEMÁS ROMPEMOS TODOS LOS MOLDES CON EL PUBLIVISOR UN SISTEMA DE PUBLICIDAD PARA PANTALLAS TV TOTALMENTE INNOVADOR

Incrementa ingresos en tu negocio mediante nuestro equipo publivisor con sistema de autogestión de pantallas publicitarias que se conecta a tu propio televisor.

Crea tú mismo y reproduce en tu TV directamente, en cualquier momento y desde el punto de venta o desde casa a través de internet, las promociones de los productos que quieras: menús, notificaciones, publicidad... comprando nuestro equipo publivisor por sólo



250 € + IVA



EN
Inkcode
TE LO HACEMOS MÁS
CÓMODO Y FÁCIL
www.inkode.es

¡ INFORMATE !
902 050 009
inkode@gmail.com

EDITORIAL

APOSTAR POR NUESTROS PRODUCTOS COMO ESTRATEGIA DE DIFERENCIACIÓN

Cada vez son más variadas las ofertas hosteleras que se instalan en nuestro territorio histórico. A las sucesivas oleadas de restaurantes italianos, chinos, turcos y latinos, se ha unido recientemente la de los restaurantes japoneses. A todas ellas damos la bienvenida y las recibimos con los brazos abiertos, porque entendemos que la multiculturalidad es siempre beneficiosa... también en lo que a oferta hostelera de un país se refiere.

Ante esta realidad muchos son los caminos que un establecimiento hostelero tradicional puede tomar para diferenciarse del resto. Puede apostar por el precio, por el ambiente y la decoración de su establecimiento, por la cercanía en el trato, por la creatividad de su cocina...etc. etc.

Entre las muchas opciones existentes, Hostelería Gipuzkoa propone una, tan válida como cualquier otra si se hace bien: la apuesta por el producto local como elemento diferenciador de la oferta hostelera. Con este objetivo se ha lanzado desde la Asociación el proyecto Kalitatea en Hostelería, en unión con la Fundación HAZI y la Viceconsejería de agricultura y pesca del Gobierno Vasco. Un proyecto que tiene en la semana de la Piparra y la Sidra su primera acción de fomento y puesta en valor de nuestros productos y que lanza a la sociedad guipuzcoana un mensaje claro de apoyo a nuestro sector primario, al convertir nuestras barras y mesas en escaparates del buen hacer de nuestros baserritarras.

BESTEENGANDIK BEREIZTEKO, GURE PRODUKTUEN ALDEKO APUSTUA

Geroz eta gehiago dira gure lurralde historikoan lekua aurkitzen duten ostalaritza erak. Jatetxe italiar, txinatar, turkiar eta latindarrak barra-barra ireki dituzte eta azkenaldian japoniarrak irekitzen ari dira eta den-denei, besoak irekita, ongietorria eman nahi diegu, multikulturaltasun hori beti delako onuragarria herri batentzat, baita bere ostalaritzarentzat ere.

Errealitate honen aurrean ugariak dira tradiziozko ostalaritzako establezimendu batek, besteengandik bereizteko, har ditzakeen bideak. Besteak beste, apustua egin dezake salneurriaren alde, giroaren alde, establezimenduko apainketaren alde, gertutasunaren alde ala bere sukaldean sormenaren alde.

Dauden aukera guzti horietatik bat proposatzen du Gipuzkoako Ostalaritzak eta besteak bezain baliagarria izango da, ongi egiten baldin bada behintzat. Hain zuzen ere, bertako produktuen aldeko apustua norberaren eskaintza besteengandik bereizteko. Helburu honekin, Kalitatea proiektua martxan jarri da Hazi Fundazioaren eta Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza eta Arrantza Kontseilariordetzarekin batera. Piparraren eta Sagardoaren astea izan da proiektu honen lehenengo ekintza, gure produktuen kontsumoa sustatu eta merezi duten balioa emateko, eta gipuzkoar gizarteari gure lehen sektorearen aldeko mezu garbia bidaltzeko. Azken batean, gure taberna eta jatetxeetako barra eta mahaiak gure baserritarren lan onaren erakusleho bihurtu nahiean.

SUMARIO

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN - Mikel Ubarrechena, Presidente
- 06 > Fiesta anual de Hostelería Gipuzkoa
- 16 > Positivo balance de San Sebastián Gastronomika
- 18 > Bono Plan Donostia promueve el consumo
- 19 > Donostia, capital turística de Euskadi
- 20 > Los hosteleros de Gros, en contra de la carpa-sidrería de la Plaza de Cataluña
- 22 > Cine y gastronomía, siempre de la mano
- 23 > Toda Euskadi, a un 'click'

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 24 > Acuerdo entre Hazi y Hostelería Gipuzkoa
- 28 > Nuevos hábitos de consumo hostelero de los guipuzcoanos
- 32 > Carrera del Bicentenario: una cita con la historia

ACTUALIDAD

- 34 > Donostia está de moda
- 35 > Reyno Gourmet y Vinos de Navarra encantan en San Sebastián Gastronomika
- 36 > Nueva ruta del pintxo de la mano de San Miguel
- 37 > Noticias breves

EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 41 > Jakitea
- 42 > Nuevos asociados

TENDENCIAS

- 44 > Novedades que nos presenta el mercado

HOSTELEROS DE PRESTIGIO

- 46 > Ander Esarte, del Txuleta donostiarra



*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: AM Información
Telf. 943 31 62 34 - Fax: 943 21 16 90 - am@ammedia.es
PUBLICIDAD: Rafa Márquez · Telf. 943 31 26 61 - rafa@ammedia.es
IMPRESIÓN: GANBOA Centro Gráfico



*Mikel
Ubarretxena
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

"HAY LUGAR PARA LA ESPERANZA, YA QUE ES EL COLECTIVO MÁS JOVEN (18 - 30 AÑOS) EL QUE OPINA EN MAYOR MEDIDA (70%) QUE ESTOS NUEVOS HÁBITOS DE 'RECOGERSE EN EL HOGAR' SON PASAJEROS Y QUE TODO VOLVERÁ A SU CAUCE TRAS LA FINALIZACIÓN DE LA CRISIS ECONÓMICA"

Ante el cambio en los hábitos de consumo hostelero en Gipuzkoa...

La sociedad guipuzcoana, empujada por la crisis, va poco a poco modificando sus hábitos de consumo hostelero y reduciendo paulatinamente su gasto en hostelería fuera del hogar. Con anterioridad a esta disminución del consumo hostelero de las familias, el mundo empresarial guipuzcoano había "apagado las visas" de sus ejecutivos y directivos, reduciendo cada vez más las partidas de gastos de representación (hostelería) de sus cuentas de explotación.

Esta reducción drástica del consumo hostelero, en sus dos vertientes, familiar y empresarial, ha llevado al cierre en los últimos 5 años de crisis, a más de 240 locales en Gipuzkoa (5% del total existente en 2008), ha ralentizado la creación de empleo en el sector y ha hecho entrar en pérdidas a muchos locales que, a duras penas, mantienen abiertas sus puertas.

Para conocer más en profundidad cómo se están produciendo estos cambios en los hábitos hosteleros de los guipuzcoanos, Hostelería Gipuzkoa realizó el pasado mes de Agosto una encuesta a un total de 400 guipuzcoanos, cuyos resultados aportan datos interesantes que nos permitirán ajustar nuestras estrategias sectoriales.

EL CONSUMO HOSTELERO SE RESIENTE, SOBRE TODO EL NOCTURNO

Lo primero que hay que señalar es que el 42% de los encuestados reconocen que, fruto de la crisis, han disminuido su consumo hostelero en los últimos años, frente a un 51% que asegura que lo mantiene y un 7% que manifiesta que ha aumentado dicho consumo.

La forma de reducir el consumo ha sido, fundamentalmente, mediante la disminución del número de salidas respecto a épocas anteriores (un 71% de los encuestados, así lo manifiesta), aunque también hay quien señala (en un 28% de los casos) que sus salidas son las mismas en número, aunque el consumo en cada una de ellas se ha visto reducido.

Los entrevistados señalan que esa reducción de las salidas se ha compensado con un mayor consumo hostelero en el hogar (un 60% de quienes reducen sus salidas así lo manifiestan), o que han recurrido a fórmulas hosteleras alternativas, como pueden ser el acceso a sociedades gastronómicas, txoznas o locales de jóvenes (afirmación hecha por un 13,3% de los encuestados que reducen su consumo hostelero).

Es interesante constatar también que, entre el 28% de la población que señala que mantiene su ritmo de salidas reduciendo el consumo hostelero global, un 26% lo hace apoyándose en fórmulas de descuento vía internet o recurriendo al pintxo-pote y un 22% acudiendo a establecimientos de un nivel económico inferior a los que acudía con anterioridad al estallido de la crisis (downgrading).

Por franjas horarias las reducciones de consumo más significativas se producen en la cena (82% de los encuestados reconoce salir menos a cenar que antes de la crisis), las comidas y celebraciones (72%, así lo manifiesta) y las copas y salidas nocturnas (62% de los encuestados afirma haber reducido esta actividad). Por el contrario, aunque también con reducciones en el consumo, son los desayunos y el café de la mañana (17%), el aperitivo (41%) y las salidas de tarde después

de la jornada laboral (56%) las que, por este orden, acusan en menor medida la reducción del consumo hostelero de las familias.

Conviene destacar también que la población, en su conjunto, está dividida en lo referente a la perpetuación de estos nuevos hábitos de consumo. Un 51% de los guipuzcoanos cree que son hábitos pasajeros, frente a un 48% que considera que se instalarán para siempre. No obstante, hay lugar para la esperanza en el sector, ya que es el colectivo más joven (de 18 a 30 años) el que opina en mayor medida (70%) que estos nuevos hábitos de "recogerse en el hogar" son pasajeros y que todo volverá a su cauce tras la finalización de la crisis económica. Por el contrario, el colectivo de mayor edad (> 55 años) es quien opina, en un 63% de los casos, que estos nuevos hábitos de consumo vienen para instalarse para siempre entre nosotros.

ANTE EL PARÓN DEL CONSUMO LOCAL... TOCA DIFERENCIAR NUESTRA OFERTA Y SALIR FUERA A VENDER GIPUZKOA

Así pues, los nuevos hábitos de consumo apuntan, en el medio plazo, a un mayor consumo hostelero dentro del hogar en detrimento de la hostelería tradicional, una mayor sensibilidad al precio en las decisiones de compra y una apuesta por las ofertas de ocio diurno, en detrimento de las de ocio nocturno (cenas y copas). No nos corresponde a nosotros valorar los efectos que en nuestro modelo de sociedad puede tener este repliegue "hacia el hogar". Simplemente diremos que no nos gusta y que, está claro, tendrá sus efectos, si perdura en el tiempo, en nuestro paisaje urbano y nuestra idiosincrasia como país.

Respecto a los efectos sobre nuestro sector, dos reflexiones fundamentales se derivan de los datos de la encuesta realizada. La primera, la constatación de que los negocios hosteleros que mejor van a salvar la crisis, van a ser aquellos que se posicionen por el ocio diurno, apoyando su oferta en una gastronomía diferenciada, ya sea por la calidad del producto que utilicen o por la creatividad que aporten a sus cocinas. Todo ello, claro está, asegurando un servicio que nos convierta en auténticos ANFITRIONES de quienes nos visitan.

La segunda reflexión es también evidente: ante la ralentización del consumo hostelero local, se hace más necesario que nunca apostar por la búsqueda de consumidores foráneos, sean estos turistas o visitantes-excursionistas. Debemos redoblar esfuerzos en la promoción turística en todas sus vertientes: deportiva, gastronómica, cultural, etc. La bases de la oferta turística de nuestro territorio histórico son sólidas y, lo son, más por el buen hacer de la iniciativa privada, que por la existencia de una apuesta institucional clara por el sector. En este sentido los datos que aportan las distintas estadísticas que se han hecho públicas en las últimas semanas -y que recomiendo leer en un artículo de esta misma revista-, son aplastantes: Donostia es la capital turística del norte del estado, pese a estar aislada por tierra (más de 5 horas de tren o coche hasta Madrid y Barcelona); mar (ausencia de puerto deportivo en la ciudad o escasa apuesta por el turismo marítimo) y aire (el abandono institucional del aeropuerto de Hondarribia clama al cielo). Ponemos difícil la visita y, pese a ello... ¡siguen viniendo a vernos! ¿Hay quien dé más como destino turístico?



EL TERMÓMETRO



SUBEN



Txapeldunen Ligarako txartela lortu duelako eta lorpen horrek eragin positiboa duelako Gipuzkoako ostalaritza eta turismoan.

Por el trabajo que están haciendo para hacer de nuestro territorio histórico el centro de las pruebas atléticas más representativas del calendario estatal.



BAJAN



La asociación de sidreros Gorenak, por la competencia desleal que representa para el sector hostelero el restaurante que montan durante la Semana Grande donostiarra en la Plaza de Cataluña.

Un nuevo espacio donde nuestros asociados podrán valorar a proveedores e instituciones por su comportamiento con el sector. Mándanos tus quejas o recomendaciones a:

comunicacion@hosteleriagipuzkoa.com

Desde la Asociación estamos encantados de escucharte.



Omendu guztien mailako ekitaldia

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, ekainaren 11ean urteroko festa ospatu zuten Donostiako Maria Cristina hotelean. Bertan umoreaz, produktu onez eta lagunarteko giroaz gozatu ahal izan ziren. Hurrengo urtera arte!



EL 11 DE JUNIO era una fecha marcada en el rojo en el calendario de muchos de los miembros que forman Hostelería Gipuzkoa. Y es que ese día, en los

salones del Hotel María Cristina, se celebraba la fiesta anual de la Asociación, un evento en el que se dan a conocer algunos de los mejores productos de los



Hemen izan ziren euren lanbidea uztea erabaki zutenak eta emozio askoko omenaldian omenduak izan ziren

ras. Adolfo Pantigoso (Bar Hollywood), Antxon de Juan Hoehne (Chocolatería Juncal), Félix Jodrá y Maddalen Mujika (Bar Scanner), Florentina Cano (Bar Hiru Aldeta), Iñaki Izaguirre (Rte. Labeko Etxea), Isabel Iglesias (Rte. Teresatxo), Jesús Mayo (Bar Maiatza), Josefa Lazkano (Rte. Beti Jai) y Josu Urrexola (Amarako Abadia) fueron los agasajados en esta fiesta en la que el propio Ubarrechena recordó los inicios de cada uno de ellos en la profesión y cómo había discurrido sus respectivas trayectorias.

que puede disfrutar el sector, en el que se homenajea a aquellos asociados que dejan la actividad después de una larga trayectoria y, sobre todo, en el que se pasa una magnífica jornada junto a aquellos compañeros de Hostelería Gipuzkoa con los que reír y compartir diferentes perspectivas sobre la actualidad de nuestra actividad diaria.

Mikel Ubarrechena, un año más, fue el encargado de ejercer como maestro de ceremonias. Expuso el punto de vista de la Asociación sobre la actualidad del sector y recordó a los diez compañeros que han decidido jubilar y dejar paso a nuevas generaciones hostele-

Pero además de estos homenajes y de una comida a la altura de lo que se puede esperar de los fogones del Hotel María Cristina, los asistentes a la fiesta también pudieron conocer de primera mano algunos de los mejores productos que las diferentes empresas guipuzcoanas ponen al alcance de la hostelería, así como nuevas tendencias en el sector. Todos ellos vinieron de la mano de los casi treinta stands que se instalaron en los salones del hotel.

En definitiva, la fiesta anual de Hostelería Gipuzkoa fue una jornada redonda que difícilmente podrán olvidar los homenajeados, que vieron en parte agradecidos tantos años de dedicación a un sector tan sacrificado como es el de la hostelería.



La fiesta anual de Hostelería Gipuzkoa fue una ocasión inigualable para encontrarse con viejos compañeros de profesión y disfrutar de las novedades de la gastronomía guipuzcoana en un ambiente de lo más distendido.



Eskerrik asko eta zorte on!!!

Gipuzkoa Ostalaritzak merezitako omenaldia egin zien azkenaldian sektorean lan egiteari utzi dioten bederatzi ostalariei, kasu askotan gainera ostalaritza munduan bizitza osoa eman ondoren. Egun osoan zehar orain arte euren lankide izan diren guztien berotasuna gertutik sentitu zuten eta orain hasi berri duten bizitza berrian zorterik onena opa zieten guztiek. Gipuzkoa Ostalaritzatik, gainera, eskerrak eman dizkiegu hainbat urteetan egindako lanarengatik. Plazer handia izan da omenduak ezagutzea. Eskerrik asko eta zorte on!!!



El presidente de Hostelería Gipuzkoa, Mikel Ubarrechena, posa con los homenajeados y sus allegados durante la fiesta.

❖ Adolfo Pantigoso

UN ICONO DE LA NOCHE DONOSTIARRA

Adolfo llegó al mundo de la hostelería en 1970, cuando con 22 años comenzó a trabajar como camarero a tiempo parcial en la discoteca Tiffanys. Tras siete años en aquella emblemática discoteca donostiarra, Adolfo le plante al dueño abrir un nuevo restaurante, similar a los que había conocido en Inglaterra años atrás. Ambos se embarcan, como socios, en la aventura del **Bar Hollywood** en 1977. Dos años después, el pub fue completamente suyo y se convirtió pronto en un referente de la noche donostiarra y ahora Adolfo, a los 65 años, deja el negocio en manos de su hijo para poder viajar por el mundo.



❖ Florentina Cano

VIO ESPERANZA EN EL SECTOR Y TUVO RAZÓN

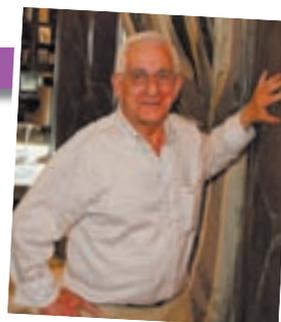
Esta mujer extremeña llegó con 17 años a Gipuzkoa, pero hasta los 38 no empezó a trabajar en la hostelería. Su marido y ella se quedaron en paro y vieron en este sector un rayo de esperanza. Junto a otro familiar y unos amigos abrieron el **Rich Bar** de Andoain, que cerró en 2003 tras años de éxito y sacrificios. En 2004, Florentina y su hijo abrieron el **Bar Hiru Aldeta** en Tolosa y ahora, tras 28 años en la hostelería, esta alegre y luchadora mujer, "muy de los míos", ha decidido jubilarse. Le ha llegado la hora de salir, de disfrutar, de viajar, de relajarse junto a sus dos hijos y sus dos nietos.



❖ Jesús Mayo

UN COCINERO TÍMIDO, FUERTE Y TRABAJADOR

Jesús llevaba en la sangre la hostelería, profesión que había conocido desde niño ya que sus padres eran hosteleros. Este navarro abrió junto a su mujer Txaro el **Bar Maiatza** en un momento en el que el trabajo escaseaba. Querían que fuese un bar-cafetería donde la protagonista sería la mujer. Innovaron y tuvieron mucho éxito. Jesús siempre se ha caracterizado como un cocinero tímido, fuerte y trabajador y ahora, a los 68 años, deja los fogones para cantar, bailar y disfrutar de su nieta de 21 meses.



❖ Antxon de Juan Hoehne

AMIGOS TRAS LA BARRA DE LA CHOCOLATERÍA

Este mallorquín llegó a Donostia a los 27, en 1976, para trabajar en una tienda de moda de la calle Garibay. 21 años después, dejó la sección textil de Carrefour y se hizo cargo de la **Chocolatería Juncal** en Irun en un momento en el que dudaba entre su pasión por la hostelería y la moda y eligió por la primera. Ahora, echando la vista atrás, cree que fue la decisión correcta por todos los amigos que ha hecho tras la barra de la chocolatería. Ahora, con 64 años y una larga carrera profesional a sus espaldas, le toca vivir la vida, aprovechar su tiempo para viajar y cuidar de sus dos nietas y de su nieto.



❖ Félix Jodrá y Maddalen Mujika

UNOS HOSTELEROS ATÍPICOS

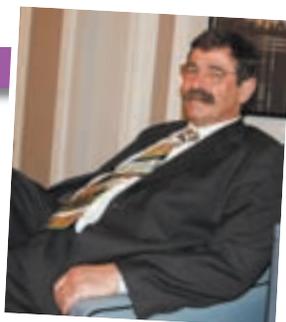
En 1984, Félix y Maddalen abrieron una sidrería en el barrio de Gros. Aquello no fue como esperaban y por ello cambiaron completamente su idea de negocio y viraron hacia de un bar acogedor, dirigido a gente joven donde los clientes pudieran pasar agradables tardes como si estuvieran en su casa: el **Bar Scanner**. Ellos se quedaron en la retaguardia y sus hijos fueron quienes se pusieron de cara al público. Siempre dicen que han sido hosteleros atípicos, no han estado en la barra, siempre detrás, en la cocina, o haciendo las cuentas. "Ahora nos toca vivir", aseguran ilusionados.



❖ Iñaki Izaguirre

DEJA ATRÁS UNA CARRERA METEÓRICA

Chef y responsable del **Restaurante Labeko Etxea** de Irun y del restaurante y la **Escuela de Cocina Iñaki Izaguirre**, es un restaurador con un largo y prestigioso currículum a sus espaldas, que se remonta a más de 30 años de trayectoria. Nació en Lazkao y se formó en Estados Unidos, Holanda e Inglaterra. Fue jefe de cocina en restaurantes de Pamplona, Sevilla y Madrid. En 1997, y tras cerca de 10 años al frente del Jaun de Alzate, Iñaki se reinventa a sí mismo y vuelve a sus orígenes para dirigir el **Restaurante Labeko Etxea**, al frente del cual ha estado 16 años. Ahora, Iñaki se jubila dejando atrás toda una carrera meteórica.



❖ Isabel Iglesias

UNA VIDA DEDICADA A SU RESTAURANTE

Esta salmantina llegó a Donostia a los 18 años después tras trabajar en la cocina de una familia barcelonesa. Comenzó a trabajar en el **Restaurante Teresatxo**, pero al enamorarse del hijo de la dueña, Jesús, que luego sería su marido, cambió de puesto de trabajo y se convirtió en la jefa de cocina del **Hostal Bahía**. Al tiempo volvería al **Teresatxo**, pero ya como jefa y dueña del restaurante. Después de una expropiación del caserío, tienen que empezar prácticamente desde cero. Jesús tuvo que luchar también contra un cáncer que no superó y ahora Isabel, a los 70 años, deja el negocio en manos de su hija Garbiñe.



❖ Josefa Lazkano

BOST HAMARKADA LUZE LANEAN

Zarauzko hotel batean oheak egiten hasi zen lanean Josefa hamabost urte zituela, baina laister mugitu zen Donostiara. Clery-n eta Gandarias-en lan egin zuen eta horren ostean, proiektu berri batean murgildu zen Alde Zaharreko **Beti Jai Jatetxean**. Ostalaritzan 50 urte eman ditu lan eta lan, bizitzaren zati handi bat beraz, eta hemendik aurrera, familiaz gozatu nahi du, seme-alabaz eta ilobaz. Ahal baldin bada, mundu zabalean zehar bidaiatu nahiko luke, hori baita bere beste pasiotako bat.



❖ Josu Urrexola

PINTXO-POTEAREN SORTZAILEA

Hamabi urte baino ez ditu eman ostalaritzan profesional bezala, baina bitzta osoa darama sukaldetan. Izan ere, elektronika kontuetan aditua izan arren, ostalari izanda jubilatzekeo ilusioa zuen Josuk. Horregatik, duela hamabi urte Jaizkibel taberna hartu zuen Donostiako Easo plazan eta Amarako Abadia ireki zuen. Taberna berritu egin zuen ukitu gazteagoa emateko asmoz eta duela urte batzuk arrakasta ikaragarria izan duen pintxo-potea sortu zuen. Hemendik aurrera duen baratzta zaintzen, mendira joaten eta sukaldatzen jarraituko du.



Stands colaboradores



MAHOU - SAN MIGUEL

La mejor cerveza en el Hotel María Cristina vino de la mano de Mahou y San Miguel, dos marcas que no podían faltar en esta fiesta de Hostelería Gipuzkoa. Siempre al lado del hostelero de la provincia desde hace muchos años, estas dos firmas cerveceras quisieron acompañar también a los homenajeados en un día tan especial como éste. En su stand, doble, los asistentes pudieron degustar cervezas tan genuinas y tan presentes en nuestra hostelería como son Mahou y San Miguel.



SATRUSTEGI ARDOAK

Satrustegi etxeak Pedro Martinez Alesanco eta Muga upeldegietako ardoak dastatzera eman zituen Gipuzkoa Ostalaritzako festan. Lehen upeldegi horretakoak urteko ardoak ziren batikbat, gauzak ongi egiten dituen upeldegi batekoak. Muga ardoa, bere aldetik, merkaturiko Errioxako ardorik garrantzitsuenetakoa da.

> **Telefonoa:** 943 370 701
> **Helbide elektronikoa:** comercialsatrustegui@yahoo.es



INSALUS

Una marca de gran tradición como Insaluz llevó una muestra de los formatos que se utilizan en la Hostelería tanto en plástico (pet) como en vidrio retornable y no retornable, en agua mineral con y sin gas, un producto natural que se envasa tal cual sale del manantial, sin ningún tipo de tratamiento, con la mayor garantía.

> **Dirección:** Kondeko Aldapa 5B - Tolosa
> **Tfno.:** 943 65 06 02
> **Web:** www.insaluz.es

Discjockeys para bodas Equipos de iluminación y sonido propios

burunda DJ

- Personalizamos la música de vuestra boda.
- Equipo de luz y sonido de última generación.
- Más de **15** años de experiencia en animación.
- Nos desplazamos a toda Gipuzkoa para bodas, fiestas privadas y de empresa...
- Más de **35.000** canciones de todos los estilos y épocas, disponibles en el banquete.

Más información en:

Esterlines, 15 943 42 46 04 www.burundacafe.com
20003 Donostia 650 47 17 87 burunda@burundacafe.com



EXCLUSIVAS MARDU

Carrasco Guijuelo ezkur urdaiazpiko iberikoa, Gañeta txakolin gorria, Verdejo D.O. Rueda jatorrizko deitura duen Finca de Caraballas ardo zuria eta Rougiè etxearen ahate-produktuak aurkeztu zituen Marduk. Ostalari eta profesionali kalitatezko produkturik onenak eskaintzen jarraitzen du.

> **Helbidea:** Sansinenea industrialdea, A3, B1 zona. Zestoa.
> **Telefonoa:** 943 147 460
> **Helbide elektronikoa:** info@mardu.es



MERCASINDO S.L.

En torno a vinos de Bodegas Faustino, cavas Al.légoria, jamones 'Jamicus' y sobre todo a la presentación del nuevo vino moscato frizante Italiano Canei giró el stand de Mercasindo, una marca que desde 1988 da servicio a la hostelería guipuzcoana con productos seleccionados como vinos, cavas, ibéricos, conservas vegetales, conservas de pescado, aceites, etc...

> **Tfno.:** 943 133 213
> **Mail:** merkasindo@euskalnet.net
> **Dirección:** Abendaño, 7 - Zarautz

MAS DEL 25% DE LAS COMPRAS DE TODO EL MUNDO YA SE HACEN POR INTERNET. ¿A QUÉ ESTAS ESPERANDO?

DESDE TU MÓVIL, DESDE TU TABLET, DESDE TU ORDENADOR, EN UN CLICK, COMPRA TODO LO QUE NECESITES PARA TU NEGOCIO, AL MEJOR PRECIO DEL MERCADO.



HosteleraClick
fácil rápido asequible 

www.hosteleraclick.com | 943 373 594

Los precios más baratos del mercado. Compra fácil y rápida productos de todo tipo: Maquinaria, Menaje, Productos de limpieza, etc.





SALANORT

Esta empresa familiar con tiendas en Hondarribia y Getaria se dedica a la producción de anchoa, boquerón, pulpo y bonito, siempre gran calidad y con una pasteurización del producto para que no pierda el sabor y la textura. Como novedad tienen la ventresca de bonito pasteurizada, que se puede comer fría o tras un golpe de calor.

- > **Tfno.:** 943 140 036
- > **Web (tienda):** www.salanort.com
- > **Mail:** comercial@salanzort.com



VIGUISA

Dos bodegas les acompañaron: Bodegas Iñurrieta (D.O Navarra), con el Rosado Mediodía, 100% garnacha y que ha recibido numerosos reconocimientos; y la Bodega Casa Aragón (D.O. Cariñena) donde su Crianza 2009 es un vino de una relación Calidad-Precio Excelente.

- > **Dirección:** Polígono Eciago, parcela 15 - Hernani
- > **Tfno.:** 943 55 48 62
- > **Web (tienda):** www.viguisa.es
- > **Mail:** vinicola@vinicolaguipuzcoana.com



NORBEGA - COCA COLA

Norbega acudió con Coca Cola, el refresco de cola más representativo del mercado, y con Tónica Seagrams, una premium que está teniendo una muy buena acogida. Norbega sigue estando presente en todos los eventos y actividades del mundo hostelero.

- > **Dirección:** Avda. Rekalde, 55 - Donostia
- > **Tfno.:** 944 577 077 - 600 900 780
- > **Web:** www.cocacolaiberianpartners.com



EKOGRAS

Ekogras es una empresa guipuzcoana que recoge, transporta y gestiona aceite vegetal usado y lo transforma en materia prima para la elaboración de biodiésel de segunda generación. Estuvo presente con su Departamento de Calidad cuyo objetivo es el asesoramiento, apoyo, formación y defensa de todos sus clientes.

- > **Dirección:** Pol. Ubarburu, 20 F
- > **Tfno.:** 902 366 251
- > **Web:** www.ekogras.es
- > **Mail:** ekogras@ekogras.es



CAFÉ BAQUÉ

Baqué ofreció una degustación de cafés en cápsulas La Colección, en la cafetera iCap. Además, presentaron su producto más novedoso, ICE TEA, un té frío de limón, melocotón o té verde con Aloe. Además, pudieron probar su nueva crema fría de café, el Cremosito y presentaron una selección de bodegas.

- > **Dirección:** C/ Zuaznabar nº 30 Polígono Ugaldetxo - Oiartzun
- > **Tfno.:** 943 492818
- > **Mail:** oiartzunbaque@baque.com



DISTRIBUCIONES VILLAVERDE

Distribuciones Villaverde lleva más de 30 años dando servicio a la hostelería guipuzcoana, tratando siempre de hacer lo mejor para el cliente, e intentando acercarle todas las novedades de producto congelados. En este caso, presentó en sociedad tres novedosos productos: el solomillo pollo villeroy, la pechuga de pollo envuelta en deliciosa bechamel de Boletus y la vieira gratinada, todos de calidad y muy prácticos.

- > **Tfno.:** 943 55 22 77



JAKITEA ELKARTEA

Betiko sukaldaritzaren alde lan egiten duen Jakitea elkarteak honako produktuak eskaini zituen: Cruz Campo etxeko Gran Reserva garagardoak, Mitarte upeldegiko ardoak, Torelló cavak, Cafes Aitona kafeak, Zabala sagardoak eta Basarana patxaran eta likoreak. Kalitatezko produktuak dira denak, benetakoak, zaporetsuak eta lehengai onenekin egindakoak.

- > **Webgunea:** www.jakitea.com
- > **Facebook:** [/jakitea](https://www.facebook.com/jakitea)



PULET

Pulet, dedicada a la distribución en hostelería en Gipuzkoa así como a cestas y lotes de Navidad en todo el territorio nacional, llevó a la fiesta barriles de las mejores cervezas, tónicas y ginebras, varios tipos de vino (Rueda y Ribera del Duero, entre otros), jamones y embutidos ibéricos de Guijuelo.

- > **Dirección:** C/ Ramón y Cajal, 4 (Donostia) / Pg. Akarregi (Hernani)
- > **Tfno.:** 943 55 70 00
- > **e-mail:** pulet@cpulet.es
- > **Web:** www.cpulet.es

FABRICANTE Y DISTRIBUIDOR MAYORISTA EN LUMINARIAS DE LED

DESCUENTOS ESPECIALES DEL 30% A LA HOSTELERIA

Las bombillas de tecnología LED para alumbrado Interior y Exterior, proporcionan con sus diversas potencias, un importante ahorro energético, rebajando el recibo de la luz en un 80%.

Las bombillas actuales se pueden sustituir por las de LED, sin realizar ningún tipo de cambio de instalación, consiguiendo una iluminación superior a la ya existente.

En Argiled Iluminación colaboramos con nuestros clientes facilitándoles información, asesoramiento, y estudios sobre el ahorro energético que supone la tecnología LED, así como presupuesto sin compromiso.

La iluminación con tecnología LED, actualmente es muy importante por su ahorro energético, y su contribución al respeto del medio ambiente.



**AHORRO DEL 80% EN LA FACTURA DE LA LUZ,
SUSTITUCIÓN SIN CAMBIOS EN LA INSTALACIÓN**



ANGULAS AGUINAGA

No podían faltar el salmón ahumado Angulas Aguinaga, anillas a la romana Angulas Aguinaga, Pincho a la Donostierra y Pincho de Marisco Krissia y, por supuesto, Gulas®. Angulas Aguinaga, Gulas® y Krissia son marcas valoradas por su calidad e innovación y por ofrecer productos fáciles de manipular y con valor añadido para el restaurador.

> **Dirección:** Pol. Laskibar, 5 - Irura
> **Tfno.:** 902 49 50 00
> **Web:** www.angulas-aguinaga.es



ARDO DISTRIBUCIONES

Ardo estuvo presente con un surtido de los diferentes productos que representa: Conde Valdemar (Rioja), Finca Valpiedra (Rioja), Finca Allende (Rioja), Marqués de Murrieta (Rioja), Enate (Somontano), Viña Pedrosa (Ribera del Duero), Teso de la Monja (Toro), Pazo Barrantes (Albariño), Agerre (Txakoli)...

> **Tfno.:** 943 424 660
> **Web:** www.ardo-distribuciones.com
> **Mail:** ardo@ardo-distribuciones.com



CONGELADOS GAROA

Aunando calidad y comodidad, presentaron las verduras express de Findus (básicos, setas, salteados, etc.), las bases para tortilla con o sin cebolla, así como un completo surtido de pizzas que sorprendieron por sus auténticos sabores y la variedad de masas y horneados.

> **Dirección:** Polígono Aranztegi - 20140 Andoain
> **Tfno.:** 943 725 732
> **Web:** www.congelados-garoa.com



LURLAN ELKARTEA

Lurlan Baserritar Elkarteak gure lurraldearekin eta kalitate onenarekin konprometuzua duten 80 produktore txiki biltzen ditu bere baitan. Elkarteko ordezkariak bertako gaztak, sagar gozoa, Ezpeletako piperra eta ezitia aurkeztu zituzten, hau da, beti bezala, benetako eta kalitatezko produktuak.

> **Helbidea:** Boulevard, 7. Donostia.
> **Telefonoa:** 943 428 648
> **Helbide elektronikoa:** lurlan@lurlan.org



ASISMAN

Asisman presentó sus TPV's, sistemas táctiles de punto de venta; telecomandas, para la recogida de comandas en restaurantes y terrazas; y el Cashdro, un cajón portamonedas inteligente que evita descuadres y pérdidas de efectivo. Todos son equipos de gama alta diseñados para cubrir cualquier necesidad existente en un establecimiento de hostelería.

> **Tfno.:** 943 49 07 10
> **Web:** www.asisman.com



ZERGOXO

Okin siempre trabaja con productos de calidad y a precios muy competitivos, como es el caso del pan precocido, la bollería o las tortillas de patatas precocinadas. Okin es una firma muy a tener en cuenta por la excelente relación calidad-precio de sus productos y su servicio.

> **Dirección:** Calle Gabiria. Barrio Ventas, Pab. 15. Irun.
> **Tfno.:** 943 590 192
> **Web:** www.zergoxo.com
> **Mail:** info@zergoxo.com



ALUSALDU

Alusaldu sigue mostrando su obsesión por la calidad, buscando la rentabilidad del hostelero y ofreciendo muestras de todos los productos que vende. Sus productos, como Carnes Oztaga, bacalao de Rincón del Bacalao o pulpo cocido, siempre son controlados desde el origen.

> **Dirección:** Polígono Mutilva Baja. Calle N, Nave 11.
> **Tfno.:** 948245893
> **Mail:** alusaldu@alusaldu.es
> **Comercial:** Ion García Bastida.
Tfno.: 608753399



ESSENCIA ARDODENDA

Vinos de pequeñas producciones, ecológicos, biodinámicos, naturales o elaborados de la forma más natural posible, que reflejan muy bien la identidad del lugar de donde proceden, fueron los que Essencia Ardodenda llevó a la fiesta. Esta firma ofrece al hostelero asesoramiento y formación en la gestión del vino en su negocio para optimizar la calidad de su oferta.

> **Dirección:** C/ Zabaleta 53, Gros
> **Tfno.:** 943326915
> **Mail:** info@ardodenda.com



POLICLINICA GIPUZKOA



www.policlinicagipuzkoa.com

Visite San Sebastián, su salud y la de los suyos bien merecen una consulta.



UNIDAD DE CARDIOLOGÍA INTEGRAL

Cardiología - Hemodinámica - Cirugía Cardiovascular - Electrofisiología - Rehabilitación Cardíaca

UNIDAD DE CHEQUEOS GENERALES

En pocas horas - Confort - Pruebas con sedación

UNIDAD DE DIAGNÓSTICO PRENATAL

Genética Celular - Genética Molecular - Técnica Array

UNIDAD DE OBESIDAD MULTIDISCIPLINAR

Cirugía mínimamente invasiva

UNIDAD DE UROLOGÍA INTEGRAL

Cirugía robótica Da Vinci para cáncer de próstata - Láser Verde para hiperplasia benigna - Cirugía de la incontinencia urinaria masculina y femenina

Pº Miramón 174,
20.014 San Sebastián
943 00 28 00

RECUPERA TU SALUD, RECUPERÁ TU VIDA



CIRUGÍA ROBÓTICA DA VINCI PARA CÁNCER DE PRÓSTATA

El robot quirúrgico Da Vinci elimina los riesgos de la cirugía abierta y supera las ventajas de la laparoscopia.

El postoperatorio es menos doloroso, con menos pérdidas de sangre y menor riesgo de infección. Deja cicatrices más pequeñas y permite una recuperación más rápida.

Los efectos secundarios habituales en esta cirugía, como la incontinencia urinaria o la impotencia sexual, se reducen notablemente.



LA VOZ DE LOS PACIENTES

“ Un familiar médico me dijo que tenía que buscar una solución quirúrgica basada en la robótica con cirujanos jóvenes y con experiencia”

R.C., 65 años.
Madrid

“ Me operaron con el robot un martes y el viernes ya me dieron el alta. A los quince días volví al trabajo y me siento perfecto”

J.J.L., 57 años.
Pamplona

“ Una vez tomada la decisión, yo tenía prisa y ellos me ofertaban operarme sin lista de espera”

M.M.S., 65 años.
Mondragón (Gipuzkoa)



Los urologos Madina y Azparren han operado en Policlínica Gipuzkoa mediante el robot Da Vinci a más de 200 pacientes con cáncer de próstata procedentes de todo España.

SERVICIO DE UROLOGÍA

943 00 27 07

www.policlinicagipuzkoa.com



POLICLINICA GIPUZKOA

Italia relevará a Londres en un congreso al alza

San Sebastián Gastronomika se celebró en Donostia entre los días 6 y 10 de octubre, con la cocina metropolitana londinense como protagonista. La flor y la nata de los fogones vascos, estatales e internacionales pasó por el Kursaal, un auténtico hervidero en una edición que ha batido récords

LA DECIMOQUINTA edición de San Sebastián Gastronomika, la feria de gastronomía referente en Euskadi, tuvo lugar en la capital guipuzcoana entre los días 6 y 9 de octubre en un congreso que tuvo la cocina metropolitana londinense como gran protagonista lo que, a tenor del alto número de asistentes y el impacto que ha tenido San Sebastián Gastronomika, ha sido todo un acierto.

El congreso contó con lo más destacado de la gastronomía londinense, vasca, española y mundial, y en él no faltaron, al igual que en otras ediciones, conferencias, charlas, catas, ponencias o stands.

San Sebastián Gastronomika arrancó con una jornada popular, la del domingo, con actividades en la calle abiertas al público, como el street food londinense con camionetas que servían hot dogs y cava procedentes del exitoso Bubble Dogs, así como gin-tonics de la mano de Fever-Tree.

En la vertiente más profesional, no faltaron a la cita Arzak, Aduriz, Berasategui, Arguiña-

no, Subijana o Eneko Atxa, entre los chefs vascos; los 'televisivos' Alberto Chicote, Ángel León, Jordi Cruz y Pepe Rodríguez; o los británicos Mikael Jonsson, David Stafford e Issac McHale.

Al margen de las ponencias, en San Sebastián Gastronomika hubo tiempo para una jornada, la del lunes, dedicada a la enología; para degustar las Catas Gastronomikas, que giraron alrededor del queso, el txakoli, el vino, la anchoa...; o para la celebración del IV Concurso Nacional de Parrilla, que ganó de nuevo Ander Esarte, del donostiarra Restaurante Txuleta.

En lo que a cifras se refiere, cabe destacar que a lo largo de las tres jornadas profesionales se registraron 12.500 visitas, hubo un 6% más de acreditaciones respecto al año anterior, un 25% de periodistas internacionales o más de 40.000 visitas a la web durante cada día de un congreso que el próximo año se celebrará del 5 al 8 de octubre y del que ya se sabe que tendrá a Italia como país invitado.





San Sebastián Gastronomika nos dejó imágenes de lo más variadas, pero siempre con lo mejor de la gastronomía como centro de atención.
FOTOS: SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA

Se trata de una iniciativa de Hostelería Gipuzkoa y Sshops Donostia durante el 22 y 23 de noviembre

Bono Plan Donostia promueve el consumo

EN EL MARCO del Plan de Estímulo Económico (PEED) 2013 - diseñado por Fomento de San Sebastián - y bajo el amparo del convenio de colaboración suscrito entre dicha entidad y Hostelería Gipuzkoa, se están ejecutando diferentes acciones y medidas con el fin de apoyar al sector de la hostelería local en la actual situación de crisis, favoreciendo el consumo, la dinamización comercial y la creación de empleo.

Este es el caso de la campaña de Dinamización que en colaboración con Sshops Donostia (plataforma del comercio urbano), se va a llevar a cabo durante el mes de noviembre (el viernes, 22, y sábado, 23) con el fin de promover el crecimiento productivo (consumo) en ambos sectores.

La acción, llamada 'Bono Plan Donostia', se celebrará un fin de semana a mediados de noviembre, ya que son fechas en las que ambos sectores se encuentran en un nivel de actividad más bajo y puede ser una oportunidad para promover el consumo.

Bono Plan Donostia es una actividad para el fomento del consumo en el comercio y hostelería de la ciudad, que se articula en torno a un Bono Plan, que cuenta con una serie de características como se puede apreciar en el cuadro adjunto.

Ambiciosa iniciativa

Con Bono Plan Donostia se persigue fomentar el consumo, generar sinergias comercio-hostelería para reforzar la capacidad de atracción de la ciudad, incentivar la captación de gasto en la ciudad, especialmente de entornos próximos (provincia y otras limitrofes), Generar un día



especial para el ocio en San Sebastián, con intención de perpetuarlo en el tiempo y facilitar el acto del consumo en momentos de crisis.

CÓMO FUNCIONA

- 1.** El consumidor adquiere por un precio de 40 € y le ofrece un valor de consumo de 60 €; la diferencia se asume entre las entidades organizadoras y los establecimientos participantes.
- 2.** Gasta al 50% en comercio y hostelería de toda la ciudad.
- 3.** A través del bono el consumidor ahorra un 33%.
- 4.** El bono de hostelería será canjeable en servicios de comidas y cenas.
- 5.** Durante un fin de semana de noviembre (viernes y sábado), que corresponderá a los días 22 y 23.



FONDO SOCIAL EUROPEO
EUROPAKO GIZARTE FONDOA

donostiasustapena
fomentosansebastián

DESARROLLO ECONÓMICO DE SAN SEBASTIÁN
DONOSTIAKO GARRAPEN EKONOMIKOA
SAN SEBASTIÁN ECONOMIC DEVELOPMENT



Donostiako Udala
Ayuntamiento de San Sebastián



SE VENDE FINCA-RESTAURANTE

Parcela de 6.242 m² con gran terraza y amplio aparcamiento, situada en Donostialdea.

El edificio consta de 993 m² construidos, distribuidos en Planta de Sótano de 225 m² con acceso rodado, destinado a garaje, almacén y congelador; Planta Baja de 304 m² ocupada por cocina, bar y comedor; Planta Primera de 304 m² distribuida en vivienda y comedor; la Planta Segunda de 160 m² (bajo cubierta) y la mitad de la Primera Planta (actual vivienda) podrían acondicionarse y destinarse a hotel según normas urbanísticas.

Persona de contacto: José López | Teléfono: 695 753 155

Donostia, capital turística de Euskadi

El turismo de Gipuzkoa presentó en los meses de julio y agosto cifras de crecimiento importantes respecto a los mismos meses del año 2012; del +4,7% en número de visitantes y del +5% en el de pernoctaciones



Dos turistas, ante un mapa de la capital donostiarra.

LOS DATOS TURÍSTICOS del recién acabado verano, presentados el pasado 26 de septiembre en Bilbao por las máximas responsables turísticas del Gobierno Vasco, refrendaban a nivel cuantitativo lo que, a nivel cualitativo, habían anticipado en Julio los estudios Ibiltur MICE 2012/2013 e Ibiltur OCIO 2012/2013: DONOSTIA detentan la capitalidad turística de Euskadi.

En efecto, el turismo de Gipuzkoa presentó en los meses de julio y agosto cifras de crecimiento importantes respecto a los mismos meses del año 2012; del +4,7% en número de visitantes y del +5% en el de pernoctaciones. Estos datos compensaban parcialmente las malas cifras aportados por Araba y Bizkaia y permitían que Euskadi, en su conjunto, cerrase el verano con un ligero incremento de visitantes (+0,7%), no así de pernoctaciones (-0,2%).

Estas cifras positivas de nuestro territorio histórico, adquirieron mayor relevancia en la costa y,

especialmente en Donostia, donde la ocupación hotelera alcanzó el 80% (88% en el mes Agosto). Otro dato claramente positivo ha sido el espectacular aumento del número de turistas extranjeros que visitaron la ciudad. El 58,2% de quienes pernoctaron durante los meses estival fueron turistas extranjeros, un porcentaje 15 puntos mayor que el registrado para el conjunto de Euskadi (42,7%).

La calidad del destino como base de la capitalidad turística

Siendo positivos las cifras a nivel cuantitativo, llaman más la atención los datos de carácter cualitativo que se pueden extraer de los referidos estudios IBILTUR MICE e IBILTUR OCIO que desarrolla, cada dos años, la Agencia Vasca de Turismo BASQUETOUR para conocer el comportamiento turístico de quien nos visita. Los datos de ambos estudios apuntalan la capitalidad turística de nuestro

territorio, y de Donostia en particular, tanto en el turismo profesional como en el de carácter más lúdico.

En lo que a turismo profesional se refiere, nuestra ciudad recibe una valoración general de 9,04 (en una escala del 1 al 10), cifra que dista mucho del 7,86 de la media de las ciudades del estado, (el conjunto de las tres capitales vascas alcanza el 8,47 de valoración media).

Esta superioridad de Donostia en las valoraciones como destino de turismo profesional corre pareja con el nivel de recomendación de nuestra ciudad como lugar para realizar congresos. En efecto, el índice de recomendación neta de Donostia alcanza el 70,9%, y supera ampliamente los obtenidos tanto por Bilbao (34,4%), como por Vitoria-Gasteiz (29,3%) o por la media de las ciudades del estado (47,5%). Por supuesto, son las actividades gastronómicas en nuestra ciudad (91,7% de los turistas profesionales encuestados así lo señalan), las que ocupan el poco tiempo libre de quienes nos visitan por motivos profesionales. (Cuadro B.3.3. página 56 MICE).

En lo referente al turismo de ocio, IBILTUR OCIO desvela también datos interesantes que refrendan el potencial turístico de Donostia (y por extensión de todo Gipuzkoa). La ciudad lidera las valoraciones de las siete comarcas en las que se divide Euskadi como destino turístico, en los parámetros más significativos (valoración global del destino o trato y atención recibidos, por ejemplo).

Mención especial merece el apartado del estudio destinado a las expectativas generadas por el destino. En este apartado "solo" el 61% de los turistas que visitan la ciudad reconocen que han cubierto las expectativas de viaje que tenían, pero es que... el 39% restante MANIFIESTA QUE LAS HAN SUPERADO!!!!., Cifra esta realmente inusual en el conjunto de comarcas-destino analizadas. Es de destacar que esta valoración por encima de las expectativas se produce en mayor medida entre los turistas extranjeros (americanos, asiáticos y "resto del mundo salvo Europa") que en los del resto del Estado. (gráfico página 185)

Los niveles de recomendación como destino de la ciudad son también concluyentes (9,4 de valoración, frente al 8,8 de media de Euskadi). Todo ello apunta a que Donostia -y el interior de Gipuzkoa en este caso también-, acaparen los mayores niveles de intención de volver a ser visitadas en los próximos 12 meses por los turistas entrevistados (así lo manifiestan el 54,7% de los que visitaron Donostia y el 62,9% de los que conocieron el interior de nuestra provincia). La gastronomía, el paisaje y la amabilidad de sus gentes son, por este orden, lo que más gusta a quienes nos visitan.

En esta reflexión de marcado carácter positivo, una única valoración negativa que, a medio plazo, puede pasar factura a la competitividad turística de Gipuzkoa. Somos un destino cada vez más visitado por extranjeros, por otro lado, en el 2010 sólo el 10,3% de los turistas entrevistados manifestaban haber llegado a Euskadi en avión, frente al 26,4% del año 2012 (dos veces y media más).

En un entorno de evolución positiva del número de visitantes extranjeros y del aumento de la presencia del avión como medio de transporte, Hondarribia pasaba de representar en 2010 el 8% de las llegadas de turistas a Euskadi vía avión, un insignificante 2,5% en 2012... ¿Qué efectos tendrá en el desarrollo de una estrategia de aumento del turismo extranjero en Gipuzkoa el aislamiento aéreo que sufrimos hoy?

Groseko ostalaritza establezimenduak, Donostiako aste nagusian Gros auzoko Katalunia Plazan ezartzen den Sagardo Azokaren kontra

Azoka gatazkatsua

BIGARREN URTEZ, Gorenak Sagardogile Elkarreak Sagardotegi bat ezarri du Donostiako Aste Nagusian Gros auzoko Katalunia Plazan. Ostalariak begi txarrez hartu duten ekimena izan da hau Aste nagusiko festak irrikaz hartzen baitituzte beraien tabernak betetzeko asmoarekin.

2012. urtean ezarritako azoka-sagardotegiak zazpizatik aurrera funtzionatu zuen, bertan afariak emanez. 2013. urtean, aldiz, eta ez dakigu ze arrazoiengatik izan den, gure ustez kulturala ez den beste arrazoi bat, aipatutako plazan ezarritako karpa sagardotegi honek, bazkari, pinxo, merienda eta afariak emanez

funtzionatu du.

Data seinalatu hauetan, Donostiako Aste Nagusian, honelako kompetentzia sortzen duen instalakuntza bat ezartzearen iritzia jakiteko, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarreak, behin festak bukatu ondoren, inkesta bat egin zuen Gros auzoko 29 ostalaritza establezimenduetan. Emaitzak eztabaidagai-ezinak dira benetan.

Inkesta pasatako taberna eta jatetxeen %79ak uste du Azoka hau ezartzeak ez diela onurarik egiten eta ez dituela azoka honek beren establezimenduetara bezeroak erakartzen. Inkesta pasatako 29 establezimenduetako %64ak uste du Sagardoaren azokak beren

establezimenduari kalte egin diola, %7ak uste du onuragarria izan dela eta azkenik %29ak komentzen du ez duela ez efektu positiboa ez negatiboa izan beraien negozioetan.

Azokaren etorkizunari buruz galdetzean, galdetutako %71ak azaltzen du ez duela azoka berriz Gros auzoko Plaza Katalunian ospatzerik nahi; %11ak aldiz errepikatzearen aldekoak agertzen dira.

Hauek dira inkestatik atera ditugun datu printzipalak. Horietaz guztiaz gain, egindako inkestak hainbat establezimenduk eginda-



ko proposamenak ere jasotzen ditu. Horiek Donostiako alkateari zuzendutako kexa formal bat egitea proposatzen dute. Beste batzuen aldiz, lehiakortasun desleial hau egiten dutenen kontra oraindik eta neurri zorrotzagoak aplikatzearen aldekoak dira.

Ikusi daitekeen bezala gehien-goia honelako ostalaritza ekintzen kontra dago, sektoreari kalte egiten dion lehiakortasun zuzen bezala ikusten dutelako. Hala ere ostalariak adierazi dute honelako ekintzak Aste Nagusia ez den beste garai batean egin beharko liratekeela. Data horiek ostalaritza sektoreko establezimenduen ekonomiarentzat klabeak baitira.



15% DESCUENTO
PARA LOS TRATAMIENTOS DE
DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

ENTREGA GRATUITA
A TODOS LOS ASOCIADOS
DE DOSSIER INFORMATIVO PARA
LA PREVENCIÓN Y EL CONTROL.

TOLERANCIA CERO
CONTRA LAS PLAGAS



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

BENEFICIO

MÁXIMO

Para ti

SIEMPRE EN MAKRO

EXPRIMIMOS LOS PRECIOS PARA SIEMPRE!

¿QUÉ ES

Es la ventaja que resulta de la estabilidad de precios. Los precios se fijan sólo teniendo en cuenta coste de producto y logísticos, para garantizar la competitividad de tu negocio.

¿CUÁL ES NUESTRO COMPROMISO

Ofrecer productos básicos muy competitivos para siempre. Aunque los precios parezcan promociones, serán los precios de Makro cada día.

www.makro.es



Patrocinador del
Concurso el Cocinero del Año

makro

CLUB FEHR
MIEMBRO

Zinea eta gastronomia, beti eskutik

Culinary Zinema Donostiako Zinemaldiak eta Basque Culinary Center-ek Berlingo Zinemaldiaren kolaborazioarekin antolatutako sail bat da eta aurtun zazpi pelikula programatu ziren

'CULINARY ZINEMA: ZINEA ETA GASTRONOMIA' zikloaren hirugarren edizioa, Donostiako Zinemaldian kokatua, arrakastatsua izan zen, sarrera guztiak saldu bait ziren.

Zinea eta gastronomiak elkarri eskua ematen dioten programa bat da, Donostiako Zinemaldiak eta Basque Culinary Center-ek abian jarri dutena, Berlingo Zinemaldiaren kolaborazioarekin. Aurtun zazpi pelikula programatu dira

ziklo honetan, guztiak gastronomia beraien argumentuaren ardatz dutenak. Sei estrainaldi egon ziren eta klasiko baten moldaketa, 'Como agua para chocolate', jate-txe ezberdinetan prestatuko menuekin eta Basque Culinary Center-en gonbidatutako sukaldariek prestatutakoekin osatu zelarik zikloa. Proiektzio bakoitzarekin sukaldari eta jate-txe bikain batzuek prestatutako afari tema-



Erdian, Joxe Mari Aizega, BCC-ko zuzendaria; Thomas Struck, Berlingo Zinemaldiko 'Culinary Zinema' sailaren arduraduna; eta Jose Luis Rebordinos, Donostiako Zinemaldiaren zuzendaria, hainbat euskal sukaldarirekin. ARGAZKIA: KARLOS CORBELLA

tiko batera joateko aukera zegoen, pelikula gehi afariaren pack-ak 57,20 euroko prezioa zuelarik.

Parte hartu zuten jate-txe eta sukaldariak hauek dira Dani Lopez (Kokotxa jate-txea), Roberto Ruiz (Fronton jate-txea), Joxe Mari Arbelaiz (Arbelaiz jate-txea), Aizpea Oihaneder (Xarma jate-txea), Zuriñe García (Andra Mari jate-txea), Mikel Gallo (Ni Neu jate-txea), Josean Alija (Nerua jate-txea), Gorka Txapartegi (Alameda

jate-txea), Shinichiro Takagi (BCC) eta Ruben Trincado (Mirador de Ulia jate-txea).

Gainera, aurtun, Culinary Zinemaren programazioa borobiltzeko bi dokumental berezi ('A la Bizkaina' eta 'Euskadi cocina en la cumbre', Basque Culinary Center eta EITB-ek koproduzituak), 'El Somni' dokumental luzemetrairen aurrerapena, eta 'Sormenaren bide ezkutak' laburmetraia proiektatu ziren.

25 años en las mejores manos



Especialistas en producto congelado y pescado fresco.

10 asesores comerciales con amplios conocimientos en toda nuestra gama.

Empresa 100% guipuzcoana.

Más de 20 vehículos de reparto a tu disposición.

900 palés de capacidad de almacenamiento en cámara frigorífica.

Todos los requisitos sanitarios, APPCC, trazabilidad...

...Y MUCHO MÁS.



PEDIDOS: 943 344 338



www.igartza.com



¡Celébralo con nosotros!
Entregando este cupón a tu Comercial, obtendrás un
OBSEQUIO en tu próximo pedido.



Y si todavía no eres cliente llama al 943 344 338 y te atenderemos

Toda Euskadi, a tu alcance en un 'clic'

Booking Euskadi es el portal de reservas on line para todo tipo de alojamientos. Cuenta con toda la oferta turística ofreciendo información en tiempo real de la disponibilidad y reservando sin esperas y con total garantía



WWW.BOOKINGEUSKADI.COM nace para poner en contacto toda la oferta turística de Euskadi con la demanda de turistas y ciudadanos. En esta web se puede encontrar toda la oferta turística de alojamiento centralizada con la ventaja de poder hacer reservas en tiempo real y con los precios más bajos gestionados por los alojamientos.

Esta central de reservas on line no sólo ofrece ventajas al cliente o turista, también a los propios establecimientos porque se trata de un nuevo canal de ventas al alcance de todo el mundo (tiene versión para dispositivos móviles-Smarphone y Tablets-). Asimismo, el establecimiento no tiene que realizar ninguna inversión para darse de alta, ni cupos mínimos y se pueden generar ofertas sin ningún coste añadido, ni obligación de permanencia.

Paquetes turísticos

Esta nueva web va a servir para crear y contratar paquetes turísticos. "Se va a poder acceder, por ejemplo, a un fin de semana+cena+visita a un museo o a

una bodega, o una salida en barco+cena+noche de agroturismo... Porque hasta ahora no había un sitio donde encontrar todo esto y contratarlo además en tiempo real", asegura José Ignacio Torres, uno de los responsables de Booking Euskadi.

Esta central de reservas (desarrollada por The Movie Internet Software) surge tras identificar que no existe un sitio web donde poder acceder a todo tipo de oferta de alojamientos de conjunto de Euskadi. Es un sitio para promocionarlos y pensado en sus necesidades e intereses. Está basado en la experiencia adquirida durante todos muchos años de actividad y relación con establecimientos hoteleros de todo tipo, escuchando sus necesidades.

Booking Euskadi quiere ser el portal de referencia para el turista local, nacional e internacional. La plataforma de reservas está orientada al cliente, con un diseño atractivo y una navegación sencilla hasta completar la reserva.



La mejor gama *Mini* para catering y hostelería



Pan Polar Fino
16 x 26 cm. - 60 gr.



Tramezzino de colores
98 gr.



Pan de Semillas redondo
10 cm. - 67,5 gr.



Tartaletas de trigo fritas
Grandes: 5,5 cm. - 4,8 gr.
Pequeñas: 2 cm. - 2,5 gr.



**Bocadito de trigo/
Bocadito con cereales**
3 x 3 x 3 cm. - 15 gr.



Mini navette con semillas de amapola y sésamo
Ovalado 3 cm. - 10 gr.



Pan Pita
Grandes: 13,5 cm. - 75 gr.
Pequeñas: 5 cm. - 21 gr.



Mini Pan de Hamburguesa
Redondo 6 cm. - 25 gr.



Mini Perrito
4 cm. - 17 gr.

Mini Pan redondo
3,5 cm. - 8 gr.



Mini Brownie
3 x 3 cm. - 14 gr.



Mini Pan esponjoso
3,5 cm. - 8 gr.



Mini Gofre
5 x 5 x 5 cm. - 16 gr.



Piruletas de Chocolate
70 gr.



Le Macaron
0,4 cm. - 10,4 gr.

- Clásico
- Frutas rojas
- Exótico
- Tendencia

Consulta nuestro catálogo completo en la web www.ibepan.com

Distribuido para IBEPAN por:

Celedón Embutidos La Mirandesa
Ctra. Madrid, 69 - 09200 Miranda de Ebro
Tel.: 947 347 311



Hazi eta Gipuzkoako Ostalaritza Elkartea eskutik

Bertako produktuak babestu eta sustatu nahi dituen proiektuaren lehenengo ekintza izan da Piparraren eta Sagardoaren Lehenengo Astea



Kata 4ko, Ostalaritza Elkarteko eta Donostiako Zinemaldiko Zuzendariak Piparra eta Sagardoaren asteari txotx batekin hasiera ematen

GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK eta HAZIK, Gipuzkoako Foru Aldundiko Nekazaritza eta Turismo Zuzendariaren Kolaborazioarekin, Piparraren eta Sagardoaren lehenengo astea aurkeztu zuten irailaren 27an. Roke Akizu Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo eta Kanpo Erlazioen Zuzendariak Mikel Ubarrechena, Ostalaritza Elkarteko Lehendakariak, Iñaki Labaien, Pipar hornitzaileak, eta Arantza Eguzkiza Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkarteko Lehendakariak Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko egoitzan Piparraren eta Sagardoaren lehenengo asteari hasiera eman zitoten.

Aste hori, bertako produktuak Gipuzkoako ostalaritza establezimenduetan defendatu eta sustatzen dituen Kalitatea Proiektuaren barnean kokatzen den lehenengo ekimena izan zen. Lehenengo ekimen hori, irailaren 28an hasi eta urriaren 6a arte iraun zuen. Inaugurazioa zinemaldiko zuzendaria den Jose Luis Rebordinok eta Elkarteko zuzendaritza batzordeko kideek egin zuten Donostian dagoen Kata4 jatetxean.

Gipuzkoako 5 eskualdetako 29 establezimenduk aste oso batean sagardoa eta pipar frijituak jarri zituzten bere eskaintzan. **Sagartxo** eta **Kako** (Astigarraga), **Kiruri** eta **Uranga** (Azpeitia), **Andra Mari**, **Aralar**, **Gasteiz**, **Manex**, **Hidalgo 56**, **Kata4**, **La Fabrika**, **Lanciego**, **Marugame**, **Munto Berri**, **Pepe**, **Udane**, **Ubarrechena**, **La Venta de Curro** eta **Zeruko** (Donostia), **Errioguarda Enea**, **Fagollaga** eta **Arrobi Ostataua** (Hernani), **Hondar** eta **Txantxangorri** (Hondarribia), **Puiana** (Irun), **Café Frontón** eta **Denak** (Tolosa) eta **Salbide** (Zarautz) izan ziren lehenengo ekimen horretara batu ziren Gipuzkoako establezimenduetan. Horiek aste oso batean, hain ondo konbinatzen diren bi euskal produktuak eskaini zituzten, Piparra eta Sagardoa.

Irailaren 28 eguerditik aurrera aipatutako establezimenduetan eta aste horretan zehar batzen joan ziren beste establezimenduetan ere, sagardo botila bat eta pipar errazio bat edo sagardo baso bat eta bost piparrez gozatu ahal izan zuten bezeroak. Aste horri, 2014ko urtarrilean, Gazta eta Ara-

bako Errioxako ardoari eskainitako aste batek jarraituko dio. Eta udaberriari, arrautzei eta gure barazketako produktuei eskainitako beste aste bat izango dugu.

Kolaborazio dinamikak

Bertako produktuei babesa eman eta promozioa egin nahi izan zien aste honek, Kalitatea Proiektuaren barnean kokatu behar dugu, HAZI Fundazioak eta Ostalaritza Elkartek udara honetan sinatu zuten proiektua da. KALITEA proiektuak bi sektore elkarrarazten dituen ekimena da, bi sektore horiek, gure kultura eta identitatearen ezberdintasunezko elementuak izateaz gain, aberastasun eta lan sortzaileak ere direlako.

Globalizazioaren eraginez, kanpoko produktu ezberdinek gure gastronomia aberasteaz gain, bertako produktua beste produktuekin konpetentzian sartzea ere eragin dute. Konpetentzia gogor eta zail honek, gure produktua eriten dutenen langabezia tasan eragin negatiboa izan du eta proiektu honekin hori konpontzen saiatuko gara. Globalizazioaren gaian sakonduz, argi dago merkatuaren zabalitze honek izate ezberdinen artean lehiakortasun handiagoa ekartzen duela. Horrek kalte egiten dio funtsezko ahalmen turistiko bezala kalitatezko gastronomia duen herri bati, gureari. Hori dela eta, KALITEA proiektuak, bertako produktuen kalitatean oinarritutako estra-

tegia jarraitu nahi du, horiek bertako merkatuan nagusitu eta lehiakortasun horretan ezberdintzeko.

Helburuak

KALITEA proiektuarekin ostalaritza sektorean bereziki bi helburu lortu nahi dira. Alde batetik, helburu komertzialarekin lotua dagoen jomuga; ostalaritza sektorean bertako produktuen indartzea lortu nahi da. Orain arte, prezioa zela eta, sektoreko gutxiengoarengana zuzendua zegoen produktu elitista zen bertakoa, baina orain gehiengoarengana iritsi nahi da.

Bigarren helburua, ostalaritza sektoreak gizartean duen tendentzia sortze eta irudiaren lider izatearen lanarekin erlazionatuta dago. Gure herrialdeko tabernen barrak, gure jatetxeen mahaia, jantokiak eta sagardotegiak elkarrekin, erakuste, dastatze eta erakusleho guneak dira, non zalan-tzarik gabe, gizartean sortzen diren elikadurarekin erlazionatutako tendentzia gehienek sortze guneak diren. Hori dela eta, 'erakusleho' horietan gure produktuen eguneroko erabilera eta esposizioak, ostalaritzako bezero direnen eroste tendentzian helaraziko da, hau da, produktu horienganako garrantzian eta kontsumo handitzean.

Aipatutako lehen mailako bi helburuez gain, proiektu honek bigarren mailako helburuak ere begietan ditu. Lehen sektoreko produktu horiei buruz igorritako informazioaren handitzea, gure jatetxeko menuetan osagai nagusi bihurtzea, horiek opari bezala gertaera profesionaletan oparitzea etab. Horiek guztiak, etxeko kontsumo eta ezagutza mailan lortzeko eskuratzeko ekimenak finantzatutako bigarren mailako helburuak dira, dudarik gabe, lehen mailako helburuak lortzeko bideak direnak baita ere.

Bittor Oroz. Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco y Presidente de HAZI, asegura que "salimos ganando todos"

“ Los alimentos Eusko Label son productos de gran calidad y con gran sabor ”

BITTOR OROZ subraya la importancia de un convenio que permitirá promocionar los productos Eusko Label en los establecimientos adheridos a la Asociación. "Hazi y Hostelería Gipuzkoa han firmado un convenio en el que salimos ganando todos: los consumidores porque podemos comprar productos de calidad y nuestros base-rritarras y arrantzales, que son los que hacen posible que ese género llegue a nuestras bocas".

¿En qué consiste el convenio?

Este convenio quiere incrementar el consumo de productos del sector primario vasco con las garantías Eusko Label y Euskal Baserri, marcas de calidad y origen certificadas, en el sector hostelero del territorio. Al margen de aumentar el consumo de materias primas autóctonas de calidad en el sector hostelero, también persigue que los restaurantes y los bares sean prescriptores entre la sociedad gipuzcoana. A su vez, se quiere incidir en el ámbito I+D+I en el sector planteando acciones de comercialización de productos, a través de establecimientos hosteleros, tanto en los alojamientos como en restauración. Por último, se pretende profundizar en el trabajo en red entre los productores y los hosteleros.

¿Por qué es importante este acuerdo?

Para HAZI, Fundación para el Desarrollo del Medio Rural y Marino del Gobierno Vasco, entidad que desarrollará el convenio firma-

do, así como para los agricultores y arrantzales de Euskadi, es muy importante conseguir acuerdos y colaboraciones para poner en valor todo el trabajo que está realizando el sector primario vasco. Entre todos tenemos que ser capaces de comunicar y socializar los beneficios que aporta el sector agropesquero a la sociedad.

¿Qué supone que se promocionen los productos en los establecimientos hosteleros?

Es primordial que los productos de calidad estén disponibles en el mayor número posible de bares y restaurantes de Euskadi. De esta manera podremos ir garantizando la presencia del producto autóctono en el mayor punto de venta. Todo ello con el objetivo final de consumir producto de aquí, producto de calidad.

¿Cuáles son las características de los productos mencionados?

Los alimentos Eusko Label son productos agroalimentarios producidos, transformados y/o elaborados en Euskadi, cuya calidad, especificidad o singularidad superan la media general. Sus objetivos principales son: garantizar al consumidor un exigente nivel de calidad, servir al consumidor permitiéndole identificar el origen y autenticidad de los productos con total seguridad, defender la labor de los productores y promover la producción de calidad. Por otro lado, los productos Euskal Baserri se producen en pequeñas huertas o explotaciones cercanas a los



Bittor Oroz, a la derecha, junto a Mikel Ubarrechena en el momento de la firma del convenio.

caseríos del País Vasco, tal como se ha venido realizando generación tras generación, permitiendo que el baserritarra les dedique una gran atención y cuidado.

La proximidad del productor al mercado hace posible que los productos Euskal Baserri se recojan en su punto óptimo de maduración preservando sus características de sabor y permitiendo además que lleguen siempre frescos al punto de venta.

Estos dos factores unidos, cercanía y dedicación, dan como resultado frutas y verduras de gran sabor y calidad, muy apreciadas tradicionalmente por el consumidor, con la ventaja adicional de

que ahora se pueden reconocer de forma inequívoca gracias a la marca de calidad Euskal Baserri.

¿Qué importancia tiene tener esta distinción en un producto?

La necesidad de continuar con la labor de distinción de los productos agroalimentarios y pesqueros de Euskadi a través de distintivos de calidad públicos y oficiales es cada vez mayor. Nos encontramos en un entorno de economía de mercado cada vez más globalizado. En ese escenario, los distintivos oficiales son una garantía de origen y calidad para el consumidor, y a su vez debe de ser para los productores una herramienta de valorización de su trabajo, ofreciendo así mayor competitividad en el mercado.

"LA HOSTELERÍA GUIPUZCOANA ES UN ESCAPARATE INMEJORABLE PARA LOS PRODUCTOS KALITATEA"



Mujeres filetean anchoas en la conservera Nardín.

La empresa conservera Nardín, exponente de calidad en antxoas y sardinas, se ha sumando a la interesante iniciativa puesta en marcha por el sector hostelero guipuzcoano.

Esta conservera de Zumaia es el prototipo de elaboración de productos de calidad de principio (con la obtención de materia prima del mar Cantábrico) a fin (elaborando su producto con el mimo de las manos expertas de mujeres guipuzcoanas).

"Trabajamos con pescado del Cantábrico solo en temporalidad, es decir, que la anchoa que tenemos es de temporada: de abril a junio y el bonito es el que hay en el mar los meses de verano. Y trabajamos sin deslocalizar el producto, desde el principio hasta el final, en el País Vasco. Compramos en lonja, al día. Y el producto lo hacen trabajadoras de aquí, con los sueldos de aquí". Subraya Mila Oliveri, responsable de Conservas Nardín. Y es que esta empresa manipula el pescado el mismo día de su compra y lo elabora de manera artesanal, cumpliendo exhaustivamente con los exigentes niveles de excelencia que certifican sus sellos de garantía certificada denominados 'Bonito del Cantábrico del País Vasco' y 'Anchoas del Cantábrico del País Vasco'.

En Nardín llevan trabajando con el producto autóctono desde hace cuatro generaciones. Elaboran conservas de anchoa y bonito en diferentes variantes (productos ahuma-

dos, anchoas en vinagreta, en salazón, en aceite de oliva). Todo ello, lo realizan manos expertas, mujeres formadas que realizan un esfuerzo bárbaro diariamente tratando con mucho mimo el producto. "Porque hacer un buen salazón no todo el mundo sabe, hay que saber pelar muy bien el pescado, hacer un buen filete, echar la sal justa... Es un trabajo increíble que se refleja en el precio que tiene el producto en el mercado. Su precio es lo que vale porque es un trabajo que tiene tela marinera", afirma Mila, muy orgullosa de sus empleadas.



Nardín y KALITATEA

La responsable de esta conservera de Zumaia no ha dudado en sumarse al interesante proyecto de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa. "La iniciativa Kalitatea de los hosteleros guipuzcoanos es un proyecto interesante que tiene unos objetivos muy claros. Hay que entender que estamos hablando de productos que tenemos en nuestra tierra y es que hay que saber de dónde venimos y a dónde vamos. Se trata también de conocer el producto desde sus orígenes. La hostelería hace una labor de escaparate que no puede hacer nadie y es una labor muy importante. Que un cocinero trabaje con un producto de aquí, que le guste y le entusiasme es una gran garantía", argumenta Mila Oliveri, animando a todos los hosteleros a que realicen esta labor.

"SOMOS PRIVILEGIADOS POR LOS PRODUCTOS DE CALIDAD QUE NOS DA NUESTRA TIERRA"

Igor Arregi es nieto de la fundadora del restaurante Kaia de Getaria, que abrió sus puertas en 1962. Lleva en la sangre el saber hacer y la tradición de la cocina vasca que elaboran única y exclusivamente con productos de temporada y de calidad. Es en este punto en el que se basa la filosofía de este restaurante: "Tenemos la suerte de vivir en una zona que nos da unos productos que gozan de una calidad muy superior a la media, tanto en pescado, como en marisco o verduras. Debemos de aprovecharlo y darnos cuenta de que somos unos privilegiados con la verdura, la carne y el pescado que tenemos aquí, por lo que la iniciativa de Kalitatea me parece muy acertada", explica. "Los clientes lo notan, lo aprecian, y están dispuestos a pagar un plus por esta calidad", subraya.

En el restaurante Kaia ofrecen una "cocina de temporada y para ello intentamos trabajar con el mejor producto autóctono posible, tanto en pescado como marisco, de lo que somos especialistas, pero también en carnes y verduras. Además, tenemos unos viveros con agua de mar y marisco vivo. Cuando nos lo pide el cliente, vamos a cogerlo vivo y lo cocinamos. El pescado que utilizamos es el día y de la zona, para que conserve todo el sabor y la calidad".

Y si la calidad del producto se ofrece todo el año en este restaurante, lo que va cambiando es el producto. "En primavera ofrecemos anchoa, así como los guisantes de lágrima. En verano, los chipirones; en otoño los hongos y en invierno, el marisco, como por ejemplo, las ostras, el centollo. Por supuesto, luego hay productos que tienes todo el año: las kokotxas, el rodaballo o el besugo, entre otros".

Reconocimientos

El restaurante Kaia goza de una excelente reputación dentro y fuera de Gipuzkoa. A lo largo de estos 51 años son diversos los reconocimientos que han tenido, si bien el más importante es el de sus clientes: "Aprecian la calidad, el servicio, el producto, la cercanía...que hacen un todo. No hay mejor reconocimiento que la satisfacción de un cliente". Pero además, en el año 2009 recibió el Premio Nacional de Q de Calidad, por parte del Instituto de Calidad Turística.

Este emblemático restaurante cuenta con viveros propios con 25.000 litros de agua de mar y una bodega amplia, con 1000 referencias de vinos nacionales e internacionales, repartidas en 40.000 botellas, con mayor presencia de vinos blancos y champanes".



La familia Arregi, con Igor a la derecha, posa en el Kaia.

Accede

al catálogo de cursos de hostelería

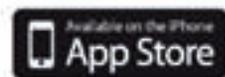


Aniversario - Urteurrena

25 años



Descárgate nuestra aplicación oficial de cursos
para trabajadores y desempleados



Soluciones para hostelería

Gestión de subvenciones
Prevención de Riesgos Laborales
Formación sector Hostelería
Seguridad Alimentaria APPCC
Servicios Informáticos



El estudio llevado a cabo por Hostelería Gipuzkoa basa sus datos en un estudio cuantitativo, mediante entrevistas personales a la población de Gipuzkoa. El trabajo de campo se llevó a cabo del 10 de julio al 10 de agosto de 2013, entrevistándose a 400 personas, lo que representa un error muestral del +/- 4,9% para un nivel de confianza del 95,5%. Tipo de muestreo: estratificado atendiendo a las variables género, comarcas y segmentos de edad de la población guipuzcoana.

Hostelería Gipuzkoa quiere agradecer la colaboración de Iñaki García Arrizabalaga, profesor titular de marketing en Deusto Business School, y a Uxue Altuna, estudiante de 4º curso de Deusto Business School.

LA CRISIS ECONÓMICA HA MODIFICADO LAS COSTUMBRES DE LOS GUIPUZCOANOS

Nuevos hábitos de consumo hostelero

Los 5 años de crisis que llevamos sufriendo han empezado a dejar huella en los hábitos de consumo de hostelería entre los guipuzcoanos. La crisis, que en nuestro territorio ha llegado más tarde que en el resto del Estado, se ha dejado notar con especial virulencia desde el otoño de 2011. Cierre de establecimientos, reducción de plantillas, contención de costes y entradas generalizadas en pérdidas, han sido los efectos más directos de la crisis en el sector hostelero.

Para conocer cómo ha influido la reducción de la renta disponible de las familias de Gipuzkoa en sus hábitos de consumo de servicios hosteleros, Hostelería Gipuzkoa realizó un estudio de mercado encuestando a lo largo de los pasados meses de julio y agosto a 400 guipuzcoanos. Los resultados más significativos de dicho estudio se presentan a continuación.

GRÁFICO 1.

¿Ha aumentado o disminuido el consumo?

- Disminuido
- Mantenido
- Aumentado

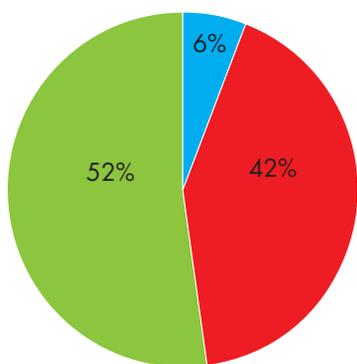


GRÁFICO 2.

Cambio en el consumo

- Sale menos
- Sale igual, disminuyendo consumo
- Sale menos, y disminuye consumo
- Otros

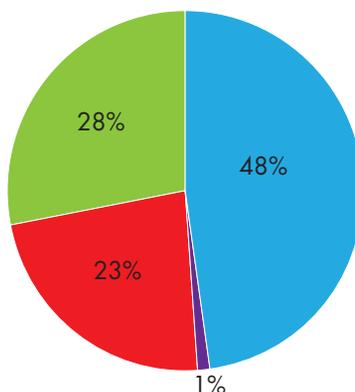


GRÁFICO 3.

Consumo hostelero vs. consumo en el hogar

- Consumo más en casa
- Compro fuera, consumo en casa
- Deja de consumir, no sustituye
- Sociedades y otras fórmulas
- Otros

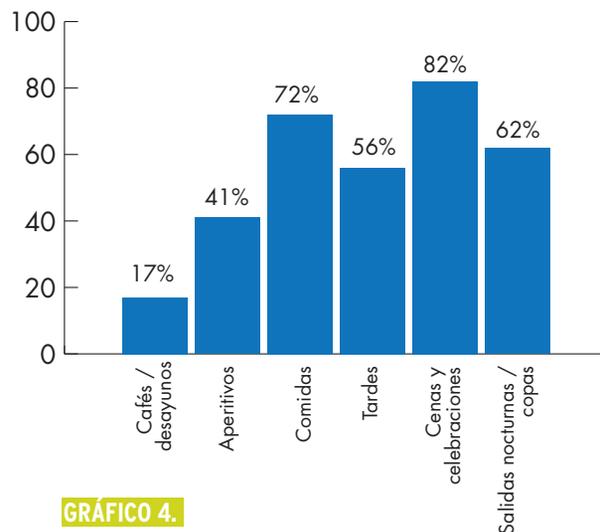
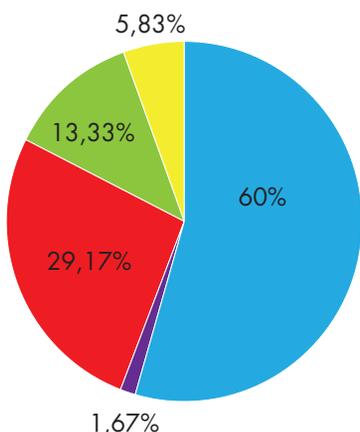


GRÁFICO 4.

Resumen por franjas horarias

LA DISMINUCIÓN DEL CONSUMO EN HOSTELERÍA EN LA CALLE SE GENERALIZA

Frente a un 7% de encuestados que señalaban que habían aumentado el consumo en hostelería en estos años de crisis, un 42% de los gipuzkoanos reconoce haber disminuido su gasto en hostelería en el periodo. Las mujeres (55%) y la población entre los 31 y 55 años (47%) es la que manifiesta, en mayor medida, haber reducido sus gastos. Por el contrario, los jóvenes entre 18 y 30 años son los que señalan en mayor medida (76%) que durante la crisis han aumentado su gasto en hostelería. **(GRÁFICO 1)**

Las fórmulas por las que se optan para reducir el consumo se reparten entre salir menos veces a la semana "de bares"

opción planteada por el 23% de la población encuestada, mantener en número de salidas semanales pero reduciendo el consumo en cada una de ellas (28%) y combinar ambas, es decir, salir menos y, al mismo tiempo, consumir menos en cada salida, opción defendida por el 48% de los encuestados en el estudio. **(GRÁFICO 2)**

Entre quienes salen menos veces que antes como fórmula de ahorro, un 30% señala la reducción de salidas ha sido de una vez a la semana, frente al 32% que admite haber dejado de salir 2 veces. El colectivo que admite que "apenas sale" alcanza el 14% del conjunto de los ciudadanos de Gipuzkoa.

EL CONSUMO EN EL HOGAR, EL GRAN SUSTITUTO DE LA HOSTELERÍA TRADICIONAL

Entre quienes reconocían que salían menos que antes (es decir el 71% de la población), un 60% admitía que había sustituido el consumo en la hostelería tradicional por un mayor consumo en el hogar (comidas, cenas y celebraciones en general). Algo más del 29% de los encuestados señalaban que no realizaban ningún consumo alternativo a esa reducción de sus salidas y algo más del 13% de quienes habían dejado de consumir en la hostelería tradicional reconocían haber buscado otras fórmulas alternativas fuera del hogar, entre las que citaban las sociedades gastronómicas, los locales de

jóvenes o las txoznas. Son las mujeres (72,41%) las que más se han decantado por sustituir el consumo hostelero en la hostelería tradicional por consumo en el hogar. **(GRÁFICO 3)**

Entre aquellos que indicaban que mantenían el número de salidas, realizando un menor gasto en cada una de ellas, es interesante destacar que un 26% manifestaba que recurría a fórmulas de descuento o promoción (se citaban el pintxo-pote o los sistemas de descuento hostelero on-line) y un 22% que había empezado a acudir a establecimientos más económicos de los que acudía antes.



EL OCIO NOCTURNO, EL MAYOR PERJUDICADO

Por franjas horarias los datos son irrefutables y consolidan la sensación generalizada en el sector de que es el ocio nocturno el mayor penalizado por la crisis económica.

Preguntando a quienes habían reducido su gasto en la hostelería tradicional en los últimos años, por los momentos del día donde mayor reducción se había producido (respuesta abierta), un 82% de los encuestados señalaba que en cenas y celebraciones y un 62% en las salidas nocturnas y copas posteriores. Estos datos distan de las respuestas dadas sobre reducción de consumo para los desayunos y cafes de media mañana (-17%) y aperitivo de mediodía (-41%). Estas respuestas reafirman la impresión general de que la hostelería diurna esta aguantando los embates de la crisis de mejor manera que la hostelería asociada al ocio nocturno. **(GRÁFICO 4)**

ADAPTARSE A LA SITUACIÓN ANTE UN FUTURO INCIERTO

Un 63% de los encuestados reconocía que los establecimientos hosteleros de su entorno habían hecho esfuerzos para adaptar su oferta a la crisis (promociones, descuentos en precio, nuevas fórmulas de menús, etc.) frente a un 36% que entendía que este proceso de adaptación no se estaba produciendo.

Por último, la población está dividida sobre la pervivencia de los efectos de la crisis en el consumo hostelero. El 51% cree que es temporal y que, pasada la crisis, los hábitos de consumo hostelero volverán a ser como antes y el "repliegue en el hogar" desaparecerá. Frente a esta opinión, un 48% de los encuestados cree que estos hábitos de consumo vienen para "quedarse entre nosotros" para siempre. No obstante, hay razones para la esperanza, ya que es la población más joven (el segmento de edad entre los 18 y los 30 años) en que en mayor medida (69,6%) considera pasajero el efecto de la crisis en nuestra forma de socializar.



Poligono Borda-Berri, 2
20140 Andoain (Gipuzkoa) • Spain
ganboa@ganboa.com • www.ganboa.com
Tel: +34 943 300 688 • Fax: +34 943 300 748



Centro Gráfico Ganboa
ingurumenarekiko errespetagarria
den enpresa bihurtzen dute
azken **ISO 14001** eskuratzeak,
ingurumen kudeaketa eranginkorra
ezartzen duena, eta **PEFC** eta **FSC**
ziurgatirik.

La reciente obtención de la **ISO 14001**, que establece una gestión medioambiental eficaz, y las certificaciones **PEFC** y **FSC**, hacen de **Centro Gráfico Ganboa** una empresa respetuosa con la naturaleza.



on egin



La segunda edición de la Carrera Bicentenario volverá a servir de homenaje a cuatro espacios emblemáticos de San Sebastián

7 kilómetros de historia

EL PRÓXIMO 15 DE DICIEMBRE, a las 11 de la mañana, la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa y El Diario Vasco, en colaboración con Donostia Kultura, celebran la Carrera Bicentenario en la ciudad de San Sebastián.

En esta segunda edición, los participantes recorrerán durante siete kilómetros diversos edificios emblemáticos de la ciudad. Los corredores podrán participar de forma individual o inscribiéndose en grupos bajo el nombre de un establecimiento asociados a Hostelería Gipuzkoa. De este modo, optarán a los premios de clasificación individual, por un lado, y clasificación por equipos por el otro, sin la necesidad de que el grupo llegue al mismo tiempo.

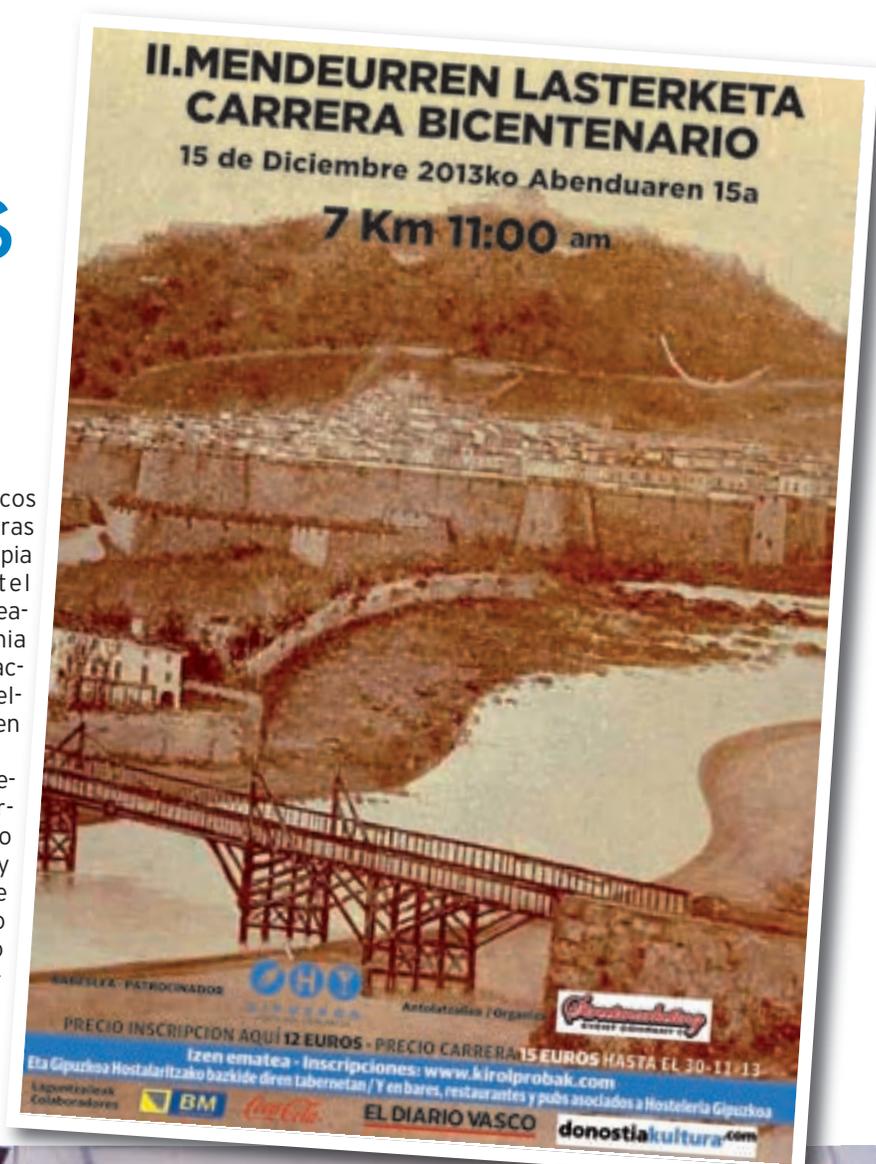
Habrà tres premios individuales en categoría masculina y femenina, así como tres premios por equipos en representación de bares asociados. Al finalizar la carrera habrá sorteo de cenas y productos entre los corredores.

Si quieres participar en esta prueba, las inscripciones ya se pueden realizar en la página www.kirolprobak.com por un precio de 15 euros, o en bares restaurantes y pubs asociados a Hostelería Gipuzkoa por 12 euros, hasta el 30 de noviembre.

El año pasado más de 800 corredores se apuntaron a la primera edición de la carrera que se celebró en homenaje a

cuatro emblemáticos espacios donostiarros como la Talasoterapia La Perla, el Hotel María Cristina, el Teatro Victoria Eugenia y el Parque de Atracciones Monte Igueldo que cumplían cien años.

Este año, la carrera pretende recordar el Bicentenario de la quema y reconstrucción de la ciudad. Teniendo en cuenta el éxito que tuvo la primera edición, se espera que la cifra de participantes se pueda superar.



Distíngase de la competencia con la escarchadora QUICK FROST

Un buen hostelero sabe que la presentación de cualquier producto dice mucho de él. Esta máquina permite enfriar los recipientes a $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ a través de CO_2 alimenticio en unos pocos segundos, generando una capa de hielo en todo su contorno.

QUICK FROST, una empresa guipuzcoana dedicada a la fabricación y venta de maquinaria para hostelería, ha patentado un exclusivo sistema de dosificación consiguiendo aumentar un 40% la eficiencia del enfriado en cada ciclo.

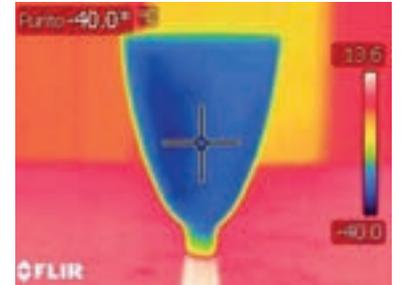
Aumento del 30 % de consumo de combinados y cervezas con QUICK FROST

Consiga sorprender a sus clientes con una nueva imagen de sus productos,

mucho más fresca y diferenciadora. Con QUICK FROST las bebidas no pierden ni un ápice de sabor, puesto que se trata de un frío seco.

Debido a la sencillez del diseño y coste optimizado se trata de una maquinaria fácilmente amortizable en un corto periodo de tiempo.

Oferta para miembros de la Asociación: 20 % DESCUENTO



Web: www.quickfrost.es
Correo: info@quickfrost.es
Contacto: 678 957 491

Acaba con los descuadres de caja

Cashlogy es un dispositivo de cobro inteligente que ha diseñado Azkoyen pensando en los responsables de negocios de hostelería.

Evita:

- Hurtos internos
- Errores al devolver el cambio
- Fraude en monedas y billetes
- Emplear más tiempo del necesario haciendo el cierre
- Y mucho más. Descúbrelo en:

www.urkotronik.com/cashlogy
943 20 31 12
hosteleria@urkotronik.com



AZKOYEN
Vending for life
distribuidor exclusivo

Donostia está de moda

Son muchos los famosos, algunos de talla mundial, que han pasado por la capital guipuzcoana en los últimos meses. Gracias a las redes sociales, además, la imagen de la Bella Easo supera fronteras



DONOSTIA cuenta con dos grandes bazas a la hora de atraer turistas de todo el mundo. Por un lado, está la belleza intrínseca de la ciudad y sus alrededores. Por otro lado, la gran cantidad de eventos que se organizan en ella a lo largo de todo el año: festivales musicales, de cine, actos deportivos, obras de teatro... Donostia es un importante polo de atracción para turistas de muchos perfiles y entre ellos, claro está, también los hay famosos.

El más conocido de todos los turistas que han pasado por la Bella Easo durante estos meses de verano ha sido, sin duda, Bruce Springsteen, quien ya comienza a ser un clásico en el verano donostiarra. El cantante norteamericano tiene su base de operaciones en Donostia cada vez que visita el norte del Estado o incluso Francia para dar un concierto. A Springsteen se le ve feliz paseando por el Boulevard, tomando pintxos por la Parte Vieja, probando las delicias que ofrece la gastronomía guipuzcoana o bañándose en sus playas.

Otra estrella mundial que se le ha visto en los últimos meses por tierras guipuzcoanas es al piloto de

Fórmula 1 Sebastian Vettel. El tricampeón de Red Bull fue descubierto en un bar de la Parte Vieja cenando unos pintxos ante la incredulidad de muchos de los clientes.

Siguiendo en el terreno del deporte, son muchos los futbolistas que visitan Donostia para enfrentarse a la Real y quedan prendados de la belleza de la ciudad. Algunos, como Piqué, no dudan a la hora de alabarla en las redes sociales, mientras que hay otros exjugadores, como Hugo Sánchez, Jorge Valdano o Emilio Butragueño, a los que cada verano se les suele ver paseando por La Concha. Marcelo Bielsa, hasta junio entrenador del Athletic, también solía dejarse ver por Donostia, una ciudad que seguro que añorará mucho ahora al otro lado del charco.

Seguro que en la devoción que tienen muchos futbolistas por Donostia también tiene mucho que ver Xabi Alonso. El tolosarra, que creció en la capital guipuzcoana, aprovecha siempre que puede para volver por su tierra y no duda en colgar en las redes sociales preciosas fotos de su ciudad.

Precisamente, en las últimas

Vicente del Bosque, Hugo Silva, Mario Casas, John Travolta, Richard Gere, Susan Sarandon o Sebastian Vettel han visitado Donostia en los últimos años.

FOTOS: BLOK STUDIO y Twitter

semanas se ha dado un hecho bastante curioso relacionado con Donostia y las redes sociales. Y es que el mismísimo Shaquille O'Neal, mito del baloncesto, colgó en su perfil de Facebook una imponente foto de una ola saltando sobre el Paseo Nuevo. Sin embargo, no parece probable que el norteamericano haya estado en Gipuzkoa.

Del celuloide

Dejando a un lado el deporte, no se puede negar que Donostia es cada mes de septiembre una inigualable pasarela de estrellas del celuloide. El Festival de Cine de San Sebastián atrae cada verano a un puñado de actores y actrices de fama internacional, pero también a muchísimos nacionales que no dudan en contar en las redes sociales la grata impresión que les ha causado una ciudad a la que en muchos casos suelen volver. Hugh Jackman ha sido la gran atracción de esta última edición.

Esta estrella del cine no dudó en pasear por la ciudad en bicicleta y fotografiarse con todo quien se lo pidió, así como probar las delicias gastronómicas de los fogones guipuzcoanos. Hugo Silva y Mario Casas, ídolos de las más jóvenes, también disfrutaron de los lindo su estancia en la ciudad.

Antes de ellos, John Travolta, Richard Gere, Susan Sarandon o Brad Pitt fueron sólo algunas de las estrellas del celuloide mundial que visitaron Donostia

En este mismo sentido, el Victoria Eugenia y el Teatro Principal son dos escenarios muy valorados en el mundo de las artes dramáticas y a lo largo del año son muchos los reconocidos actores y actrices que pasan por ellos.

Por último, también habría que tener en cuenta que Donostia fue durante años el destino predilecto de la más alta aristocracia española, algo que a día de hoy se sigue notando. Por ejemplo, la Duquesa de Alba, es una asidua el verano donostiarra. Cayetana aún conserva una vivienda en la ciudad y no falla a su cita con la mejor gastronomía. A su hijo Cayetano, por su parte, se le pudo ver este año en las regatas animando a Orio.

En su stand se pudieron degustar deliciosas armonías de Vinos Navarra y pintxos elaborados con productos Reyno Gourmet

Reyno Gourmet y Vinos Navarra encantan en Gastronomika



REYNO GOURMET Y LOS VINOS DO NAVARRA participaron en San Sebastián Gastronomika, un evento que se celebró entre el 6 y el 9 de octubre en la capital guipuzcoana y que reúne cada año a los cocineros de más renombre del panorama nacional e internacional. Esta cita se ha convertido en un encuentro anual donde los asistentes acuden para mostrar sus nuevas creaciones y líneas de investigación gastronómicas.

El balance de la participación en el congreso de Reyno Gourmet y Vinos Navarra es muy positivo. Contaron en el Kursaal con un stand de 24 metros cuadrados situado en el Espacio Market, donde ofrecieron cada día a los visitantes, vinos de diferentes bodegas de la DO Navarra acompañados con

pinchos elaborados con productos Reyno Gourmet. Pimiento del Piquillo de Lodosa confitado relleno de bonito y guindilla; mini hamburguesa de Ternera de Navarra; talo de chistorra y patata asada, y vasito de pato con ali-oli fueron los pintxos que hicieron las delicias de aquellos que se acercaron hasta el stand de Navarra para disfrutar de las mejores armonías. Además, en el stand de Navarra también se pudo degustar Queso Roncal y Queso Idiazábal

El gran día del vino

El martes 8 de octubre se celebró el gran día del vino con una cata especializada que se desarrolló en el restaurante donostiarra Ni Neu, a la que asistieron alrededor de 90 personas entre congresistas,

periodistas y público en general. Los vinos de dicha cata, fueron de diferentes bodegas de la D.O. Navarra y estuvieron armonizados por 8 deliciosos pintxos elaborados por el reconocido Bar Bergara del donostiarra barrio de Gros.

Y hubo más presencia navarra en esta edición de San Sebastián Gastronomika. La Asociación de Restaurantes de la Verdu de Tudela preparó para la sala de prensa del congreso más de 400 mini platos para congresistas, prensa y cocineros. El menú estuvo integrado por ensalada de achicoria con atún marinado, cebolletas estofadas, Alcachofas de Tudela con manitas de cerdo y rollitos de pollo rellenos de brócoli.

ENCUENTRO CON EXPERTOS DE LAS REDES SOCIALES



#MeGustaNavarra reunió a una veintena de profesionales.

Reyno Gourmet y la Denominación de Origen Navarra tuvieron un encuentro con un grupo de influenciadores sociales donostiarras para disfrutar de una experiencia original en torno a los vinos y productos de calidad de la Comunidad Foral.

En la antesala de San Sebastián Gastronomika 2013, la propuesta giraba en torno a los vinos y productos de calidad de la región con el objetivo de crear una experiencia positiva y original para conocer y difundir las bondades gastronómicas de la Comunidad Foral.

La experiencia #MeGustaNavarra dio cita a una veintena de profesionales con influencia en las redes sociales, relacionados con iniciativas y proyectos gastronómicos y de estilo de vida donostiarras. La jornada se iniciaba con un taller de coctelería dirigido por un experto barman en el que se propuso la elaboración de dos cócteles basados en el vino rosado y el tinto. 'MojíRose', un mojito con vino rosado como protagonista y 'Sangría Otoñal' que incluye vino tinto, fueron las propuestas ofrecidas a los asistentes. Todos ellos pudieron comprobar la versatilidad del vino como bebida refrescante.

Tras el taller, Reyno Gourmet y la D.O. Navarra ofrecieron una cena armonizada con diferentes vinos que fusionaba novedosas preparaciones culinarias con productos presentes en la cocina tradicional navarra. Los participantes pudieron conocer la polifacética Denominación de Origen Navarra con un amplio abanico de vinos que ofrecía la posibilidad de acompañar un menú desde el primer plato, hasta el postre. Vinos blancos, rosados, tintos y dulce que demostraron el saber hacer vitivinícola navarro.

Nueva ruta del pintxo de la mano de San Miguel

Una treintena de establecimientos hosteleros han participado en la II Ruta Mahou-San Miguel del pintxo de Donostia

LOS ORGANIZADORES ya la han calificado como éxito rotundo. Y es que la II Ruta del pintxo organizada por la marca de cervezas Mahou-San Miguel ha vuelto a tener una gran acogida, tanto entre los establecimientos hosteleros como por los propios clientes. Entre los sabrosos pintxos que se han podido degustar se encontraban el bacalao frito, el ajoarriero, el pisto de bacalao, el pintxo de champiñón, la seta a la plancha, champis con



Inauguración de la Semana, con participantes y organizadores.

jamón, tartaleta de salmón, brocheta de gamba o calabacín relleno. Nadie ha podido quedarse indiferente ante tal abanico

de suculencias gastronómicas, regadas todas ellas con una cerveza San Miguel con o sin alcohol (como las San Miguel

0,0 o la San Miguel 0,0 Manzana). El precio del pintxo y de la bebida ha sido de 2,5 euros.

En esta ruta del pintxo han participado un total de 30 establecimientos hosteleros de Donostia que han puesto a disposición del cliente un 'rutero' en el que se indicaban las puntuaciones de, al menos, cinco de los establecimientos inscritos y en el que se puntuaba cada pintxo de 0 a 5. Además, todos los consumidores participantes han entrado en el sorteo de dos premios: una comida o cena a elegir para dos personas en cualquiera de los establecimientos de la Ruta con un importe máximo de 100 euros para el menú doble, y un lote de productos San Miguel. El resultado de los premios se hará público a través de la página web y también en el número de esta revista el próximo trimestre.

EXP'HOTEL BURDEOS

17.18.19 Noviembre 2013

La feria de la Hostelería, la Restauración y los Oficios del Paladar

El Salón para los profesionales del sector **HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN, CATERING Y ALIMENTACIÓN DEL SUROESTE FRANCÉS** presidido por **PHILIPPE ETCHEBEST**



... DEL MATERIAL PROFESIONAL PARA FACILITAR SU TRABAJO

Productos, técnicas y servicios, descubra todas las novedades del sector **HORECA Y ALIMENTACIÓN**.

... DE LOS CONCURSOS Y DEMOSTRACIONES PARA ALIMENTAR SUS PROYECTOS

Talleres, conferencias, concursos, una forma diferente de abordar las tendencias y los entresijos de su sector.

... DE LOS ENCUENTROS PARA ALIMENTAR SU INSPIRACIÓN

Con más de 50 Chefs y los mejores profesionales de Francia y España presentes, realice encuentros estimulantes.

IMPRIMA SU ACREDITACIÓN EN: www.exphotel.fr

Venga en autobús
19 de noviembre
Salida a las 7.30 h.
de Donostia/San Sebastián
Regreso 18.00 de Burdeos
Precio: 40€ (ida y vuelta)
Reserve su plaza
llamando al
943 63 98 38

Precio especial para los socios de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa

30€

www.exphotel.fr



OFICINA DE INFORMACIÓN EN ESPAÑA:

Publicidad AIFB Tel. 943 63 98 38 - Móvil: 619 35 10 87 - exphotel@publicidadafil.com

Burdeos acogerá a 20.000 profesionales de la hostelería

EXP'HOTEL, nueva feria profesional de los sectores HORECA y Alimentación, se celebrará en la localidad gala del 17 al 19 de noviembre

ESTE NUEVO SALÓN servirá de punto de encuentro para los profesionales del sector provenientes del suroeste francés y del norte de España. Además de la oferta de productos y servicios, la feria reunirá a los profesionales del sector de Aquitania alrededor de un gran programa de actividades paralelas: concursos, exhibiciones, catas, demostraciones de cocineros... Se darán cita en este evento un mínimo de 50 estrellas Michelin.

El presidente del salón es Phillippe Etchebest, cocinero con dos estrellas Michelin al mando de la cocina de la Hostería 'L'Hostellerie de Plaisance', en Saint-Émilion y presentador de la versión francesa del programa de televisión 'Pesadilla en la cocina'.

Para esta primera edición se esperan más de 20.000 profesionales, principalmente empresas de catering y colectividades, restauradores, hoteleros, mayoristas e industria agroalimentaria, fabricantes y distribuidores de material, etc...

El salón contará, además, con una zona exclusiva para productos españoles: el 'VILLAGE ESPAGNE'; un punto de encuentro para promocionar productos y que tiene como objetivo poner en contacto clientes potenciales franceses directamente con productores españoles.

Toda la información se puede consultar en la página web: www.exphotel.fr.



Descuentos para asociados

Para todos aquellos interesados, se ha organizado un autobús el día 19, con salida y llegada en la Plaza Pío XII. El precio (ida y vuelta) será de 40 euros, aunque para los asociados de Hostelería Gipuzkoa habrá un descuento especial, quedando el precio en 30 euros. Eso sí, es imprescindible realizar una reserva de plaza.

Este día, 3 estrellas Michelin de nuestra provincia cocinarán un menú especial en vivo y en directo para 150 VIP en la Feria: Rubén Trincado, José M^a Arbelaitz y Dani López. Además harán demostraciones durante el día Félix Manso (Gaztelumnendi de Irun), Xabier Zabaleta (Restaurante Aratz), Mikel Gallo (Ni Neu) y la Asociación Pastelak con Rafa Gorrotategi y otros miembros de la Asociación.

Banco Popular y Hostelería Gipuzkoa firman un acuerdo de colaboración

EL OBJETIVO ES FACILITAR LA FINANCIACIÓN A LOS EMPRESARIOS Y ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS ASOCIADOS AL COLECTIVO

Banco Popular y la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa firmaron el pasado septiembre, viernes, un acuerdo de colaboración para facilitar la financiación a los empresarios y establecimientos hoteleros asociados al colectivo.

Gracias al convenio, los más de 1.060 asociados de Hostelería Gipuzkoa podrán beneficiarse de productos y servicios personalizados y diseñados a su medida, entre los que destacan el acceso a las líneas de crédito del Instituto de Crédito Oficial (ICO), con-

diciones especiales para préstamo y leasing y facilidades para la gestión de los Terminales de Punto de Venta (TPV).

El acuerdo lo firmaron el Director Regional de Guipuzcoa-Alava-Vizcaya, Jose Luis Cabero, por parte de Banco Popular, y Mikel Ubarrechena, por parte de la Asociación.

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa ofrece una amplia gama de servicios y asesoramiento individualizado a todos sus asociados, con lo que cubre las necesidades del sector de hostelería. Banco Popular, por su parte, posee un modelo de negocio centrado en la pyme, con una alta especialización en este segmento empresarial, lo que le ha permitido captar 119 nuevas pymes en Gipuzkoa durante el primer semestre de 2013. La especialización del banco en pequeñas y medianas empresas queda demostrada con el dato correspondiente a estos seis primeros meses del año, en los que ha puesto 200 millones de euros de préstamos nuevos a disposición de las pymes guipuzcoanas, de los que ya se han formalizado 54 millones.



Un granito de arena contra la desnutrición infantil

Diversos restaurantes de Euskadi y Navarra han venido participando en la campaña contra esta lacra social

LA DESNUTRICIÓN AGUDA INFANTIL

es un problema muy grave que azota con severidad a ciertas partes del mundo. No en vano, se trata de la primera causa de mortalidad infantil en el mundo, "a pesar de que las causas son conocidas y la solución es sencilla y económica", tal y como aseguran desde la asociación 'Acción Contra el Hambre'.

Y es que por tan sólo 40 euros, un niño que padece desnutrición puede tener acceso a un tratamiento. De este modo, no es raro que desde la citada asociación afirmen que "se trata de una tragedia innecesaria, completamente evitable".

Con el objetivo de aportar su pequeño granito de arena, la Federación Española de Hostelería unió sus fuerzas con Acción Contra el Hambre, para poner en marcha la campaña 'Restaurantes Contra el Hambre'. En la misma, también participa la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, así como un importante número de restaurantes del resto de Euskadi y Navarra y el patrocinio de Macro y www.eltenedor.es

Cada uno de los restaurantes que participan lo harán aportando entre 0,50 céntimos y 2 euros de los 'platos solidarios' creados para la ocasión. "En cada restaurante hay información sobre la campaña. Los clientes pueden participar a través de SMS (enviando la palabra 'HAMBRE' al 28010) o dejando una aporta-

ción en una hucha que encontrarán en el establecimiento", explica Nicolás Noriega, chef y coordinador de la campaña en Euskadi y Navarra. Toda la información de esta campaña se puede encontrar en la web www.accioncontraelhambre.org

El pasado 12 de septiembre, el Basque Culinary Center de Donostia acogió la presentación de esta campaña que se prolongará hasta mediados de noviembre. En la misma estuvieron presentes tanto el presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, Mikel Ubarretxena, como Pedro Subijana (padrino de la presente edición) y Nicolás Noriega, entre otros participantes de la campaña. En la pasada edición se recaudaron un total de 110.000 euros que fueron destinados íntegramente a la lucha contra la desnutrición infantil aguda.



La acción, que ha tenido como padrino de lujo a Pedro Subijana, se presentó el pasado mes de septiembre.

Bertako produktuen erakuslehoia diseinatzeako akordioa

GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAK, HAZI FUNDAZIOAK ETA CLUSTER HABC ERAKUSKETARI ENPRESAK SINATU DUTE AKORDIOA

Akordio honen helburua establezimenduetan bertako produktuak erakutsiko dituen erakuslehoi-eredu bat diseinatzea da, hemen eriten direnak erakutsi eta eza-gutaratzeko asmoz.

Tabernetan kokatuko den elementua espazio eredu-garri berri bat izango da, non bezeroak bertako produktuak eta produktuaren inguruko informazioa eza-gutzeko aukera izango du. Horretaz gain, erakuslehoiko produktuen jatorria, prozesua, banaketa eta zein eskualdetakoak den baita ere.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak Andoni Amonarraz Kalitatea Proiektuaren arduraduren ustetan "ekimen honetan sinisten eta parte hartuko duten establezimenduek onura asko izango dituzte. Alde batetik, beraien irudia hobetuko da, bestetik, beraien eskaintza handituko dute eta ziurrenik horren ondorioz, eskaria ere hareagotuko da; azkenik, tabernak Euskal Herrian ereindako produktuen erakuslehoietan bihurtuko dira".

Don Yantar: buen comer, buen beber

EL NÚMERO 4 DE LA PLAZA DE ATOTXA ACOGE UN NOVEDOSO ESTABLECIMIENTO CON PRODUCTOS DE PRIMERA.

De la mano de Comercial Hostexgas nace Don Yantar, cuyo lema resume la filosofía de sus dueños: 'buen comer, buen beber'. Desde hace unas fechas, en el número 4 de la donostiarr Plaza de Atotxa, comercializa y distribuye sus exclusivas, subrayando su



especialidad en vinos de Pago. En Don Yantar han adaptado la tienda para poder ofrecer a sus clientes y amigos sus productos, y en la espera del ayuntamiento, pues regentan la cafetería Garibai 21, donde sirven casi el 100% de sus productos.

Fachada del establecimiento regentado por Comercial Hostexgas.

Harrera berezia Erasmus ikasleei hiriko gastronomia aurkeztuz



Andra Mari, Aralar, Gandarias, Etxeberria eta Txalupa taberna bakoitzak 40 pintxo prestatu zituen ikasleek probatu zezaten.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, Lurlan eta Hazik harrera berezia egingo diete donostiara ikastera datozen Erasmus ikasleei hiriko gastronomia aurkeztuz.

EKITALDIA, Donostiako Euskal Herriko Unibertsitateko Carlos Santa María aurreko hilabetean izan zen. Euskal Herriko Unibertsitate publikoko erredaktoreordeak ongi etorria eman ondoren, ikasleek bertako produktuekin eta pintxokien hornituta egon zen stand batez gozatu ahal iza zuten, bertatik gure herriko produktuak probatuz.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak pintxoak lantzen dituzten taberna-jatetxeetara zuzendu zen ekitaldi honetan parte hartu zezaten. **Andra Mari, Aralar, Gandarias, Etxeberria eta Txalupa** taberna bakoitzak 40 pintxo prestatu zituen ikasleek probatu zezaten. **Lur Lan Baserritar Elkarteak ere,** Euskal Herriko produktu tipikoak jarriko zituen ikusgai, sagardoa eta txakolia bezala.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, Lurlan eta Hazik, Euskal Herriko Unibertsitatearen laguntzarekin, atzeritik Gipuzkoara bertaratzen diren ikasleei erakutsi nahi izan zien ekimen honekin, guk Euskal Herrian dugun ostalaritza eskaintza eta bertan ereiten diren kalitatezko produktuak. Ekimen hau, duela bi hilabete Elkartetik jorratzen ari garen Kalitate Proiektuaren barnean zegoen.

CEI ofrece nuevos cursos para trabajadores del sector hostelero.



YA PUEDES
INSCRIBIRTE
EN LOS
NUEVOS
CURSOS DE CEI
2013-2014

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa junto con CEI Formación ha presentado los nuevos cursos para el otoño 2013 destinados a trabajadores del sector hostelero, ya estén en régimen general como autónomos, cooperativistas o desempleados. Comenzarán a partir del próximo mes de Noviembre y habrá 15 materias donde elegir: Elaboración de pinchos, tapas y canapés, Cocina Creativa, Cocina: Carnes, Aves y Caza, Repostería, Sumiller II - Cata de Vinos Nivel Avanzado, Implantación de APPCC, Gestión de costes de restauración, Carnet Manipulador de alimentos alto riesgo, Gestión de Establecimiento Hostelero, Inglés iniciación sector Hostelero, Francés iniciación sector Hostelero y Organización de Eventos y Comunicación.

Más información en la web www.grupocei.com o en el teléfono 943 431 253 (Elena).

NUEVAS
ACTIVIDADES
PARA LOS
PROFESIONALES
DE HOSTELERÍA

Dado el creciente interés que está surgiendo por saber más sobre la Cashlogy por parte de los negocios de hostelería, Urkotronik organizó el pasado 5 de noviembre una demostración de cómo funciona este sistema de cobro inteligente diseñado por Azkoyen. El objetivo de estas citas es que quienes se acerquen a las instalaciones de Urkotronik en Eibar puedan comprobar in situ todo el potencial de la Cashlogy para aumentar la rentabilidad de sus negocios, evitando los descuadres de caja.

Además, se aprovechó la ocasión para impartir un nuevo taller orientado a los profesionales de hostelería. Esta vez, se centró en la "experiencia de usuario" y "el valor percibido", algo que venían demandado los clientes en los últimos tiempos y que se espera pueda ser de gran utilidad en su día a día.

Para más información, se puede contactar con la empresa en la dirección de email hosteleria@urkotronik.com, o en el número de teléfono 943 20 31 12.

El Ametsa de Arzak en Londres obtiene su primera Estrella Michelin

Medio año después de su puesta de largo, el establecimiento logró el prestigioso reconocimiento

AMETSA, el restaurante de los cocineros **Juan Mari Arzak** y su hija **Elena** en Londres, ha logrado su primera estrella en la guía Michelin para el Reino Unido e Irlanda, seis meses después de su inauguración.

El establecimiento de cocina vasca contemporánea está situado en el hotel de cinco estrellas Halking, en el exclusivo barrio de Belgravia de la capital británica. Los Arzak abrieron sus puertas el pasado marzo, un año después de que Elena recibiese el premio a la **Mejor Chef Femenina del Mundo** que entrega la revista gastronómica británica *Restaurant*.

Con este premio, ya son cuatro estrellas las que atesora la familia Arzak, sumando las tres de su restaurante en San Sebastián. En Ametsa, la firma



Elena Arzak, en Londres.

Arzak no solo está en la cocina del restaurante. Todos los

espacios gastronómicos de hotel están diseñados según su filosofía, desde el servicio de habitaciones, el cocktail bar, donde se sirven menús de tapas, hasta la cafetería donde desde hace poco se sirven meriendas a la hora del té, con dulces a la inglesa.

CAFÉ-BAR MUNTO BERRI DE AIETE, CON EL DEPORTE

El Café-Bar Munto Berri de Aiete es el nuevo patrocinador del primer equipo del Club Deportivo Vasconia. El CD Vasconia es todo un referente del fútbol base guipuzcoano, con 13 equipos federados y una FútbolEscola con más de 200 chavales. Además, gestiona desde hace tres años las instalaciones del campo de fútbol de Puio en la calle Lanberri del barrio de Aiete, compartiendo vecindad y público con su nuevo patrocinador del Café-Bar Munto Berri de Aiete.

En este sentido y gracias a este acuerdo, el equipo División de Honor Regional, flamante campeón de Gipuzkoa en las dos últimas temporadas, lucirá en la camiseta la marca Café-Bar Munto Berri por todo el territorio, mantiene el bloque del pasado año y con refuerzos importantes aspira a lo máximo esta temporada y promete dar muchas alegrías a los aficionados Vasconistas.

En el mes de julio se plasmó el acuerdo entre el club y Café-Bar Munto Berri de Aiete y el viernes 6 de septiembre tuvo lugar la presentación de la nueva equipación y foto oficial con el primer equipo en el campo de fútbol de Puio en la que estuvieron presentes Iñaki García, propietario del Café-Bar Munto Berri y Txelis Fernández, presidente del Club Deportivo Vasconia.



Iñaki García y Txelis Fernández.

Gandariasek 10 urte bete ditu lagun artean

DONOSTIAKO ALDE ZAHARREAN DAGOEN OSTALARITZA ESTABLEZIMENDUAK KONPAINIA ONEAN OSPATU ZUEN

Pasa den ekainean Donostiako Alde Zaharreko 31 de Agosto kale-



an dagoen Gandarias Jatetxeak bere hamargarren urteurrena ospatu zuen jatetxera gerturatu ziren lagun eta bezeroekin. Jatetxea goizeko hamarretan ireki zuten eta detailtxo bat izan

zuten bertaratu ziren guztiakin. Arratsaldeko lauretan atek itxi zituzten eta ospakizun pribatu bat egin zuten lagun, langile eta hornitzaileekin.

Zorionak Gandarias!

EUSKAL SUKALDARITZA
TRADIZIONALAREN ALDE

Parrillero onenaren bila berriro ere

Beasaingo Kattalin jatetxeko Juan Manuel Garmendiak irabazi du aurten Euskal Herriko Parrilleroen Txapelketaren bigarren edizioa



JAKITEA
GURE BETIKO SUKALDARITZA

www.jakitea.com | info@jakitea.com

BIGARREN URTEZ JARRAIAN Jakitea elkarteak gure herriko parrillero onenariokoak bildu zituen joan den abuztuaren 27an eta 29an Donostian. Hiruburuko Trinitate enparantzan jo eta ke aritu ziren den-denak, zortzi guztira. Nafarroatik etorri ziren Astarriaga Erretegia (Lizarran), Mutiloa Erretegia (Aranguren), Altxuenea Erretegia (Iruren) eta Azpea Upeldegia (Irunberri). Bizkaiatik, Kamiñoko Erretegia (Gernika); eta Gipuzkoatik, Kattalin Jatetxea (Beasain) eta Ametzagaña Jatetxea (Donostia). Hasiera batean, Arabatik, La Despensa de Arabarte Jatetxeak parte hartu behar zuten, baina zoritxarreko ezbehar baten ondorioz, ezin izan zuten etorri, tamalez.

Bi egun horietan zehar Eusko

Label hegaluzea eta txuleta erre zituzten parte hartzaileek, 160 lagunentzat. Den-denek lan bikaina egin zuten eta epai mahaia ostiralean eman zion lehen saria Kattalin Jatetxeko Juan Manuel Garmendiari. Kaiku saria Xabier Zabaleta, Jakitea elkarteko presidentearen eskutik jaso zuen; Noticias de Gipuzkoa egunkariaren izenean, Iker Aldalurrek ipini zion txapela; eta hori gutxi balitz, hainbat produktu jaso zituen Cruz Campo Gran Reserva eta Cafes Aitona markakoak.

Epai mahaiean izan ziren Xabier Osa, Debako Urgain Jatetxeko sukaldaria; Iñigo Murua, Basque Culinary Center gastronomia fakultateko irakaslea; Edorta Agirre, idazle eta gastronomia munduko kazetaria; Alvaro Manso, Donostiako Casa Vergara jatetxeko sukaldaria; Mikel Manterola, Orioko Joxe Mari jatetxeko; Xabier Gorrotxategi, Tolosako Casa Julian jatetxeko; Ander Esarte, Donostiako Txuleta jatetxeko; Alain Etxebeste, gastronomia zaletua; Patxi Larrañaga hara-

CON EL TERCER ENCUENTRO DE GUIONISTAS DE BILBAO

La cocina tradicional que defiende Jakitea estuvo muy presente el 18-19 de octubre en el tercer Encuentro de Guionistas, celebrado en el Museo de Bellas Artes de Bilbao. La Asociación fue la encargada de hacer llegar los productos más típicos de la tierra a los asistentes venidos de medio mundo. Todos ellos tuvieron la oportunidad de degustar pescado fresco, pulpo, anchoas, pastel de cabrroca, quesos de Idiazabal, foies de la casa Rougié, jamón... Todo ello regado con vinos Mitarte, sidra Zabala y las mejores cervezas del grupo Cruz Campo-Heineken.

Semana del Pato

Por otra parte, Jakitea presenta el 18 de noviembre en el Hotel Londres de San Sebastián la segunda edición de la Semana del Pato. En la primera edición, fueron 16 los restaurantes que se animaron a confeccionar los más variados menús con este producto.

kina eta Xabier de la Maza, blogger gastronomikoa.

Bestalde, abuztuaren 28an eta 30an, bi lehiaketa antolatu zituzten eta bildutako dirua Etiopia-Utopia fundazioarentzat bideratu zuten, fundazio honek herrialde hartan egin nahi duen urtegia gauzatu ahal izateko.

Lehenik eta behin, abuztuaren 28an, parrillan egindako pintxo lehiaketa egin zuten Parte Zaharreko eta Donostia osoko ostalarrien parte hartzearekin. Han izan ziren Casa Vergara, Casa Tiburcio, La Cueva, Txuleta, Zeruko, Piñudi eta Meson Martin jatetxe eta tabernetako sukaldariak. Lehiaketa Zeruko Tabernak irabazi zuten eta Kaiku saria Imanol Apalategik eman zion Etiopia Utopia eta Jakitea elkarteen izenean. Berak ere etxera eraman zituen Cruz Campo Gran Reserva eta Cafes Aitona produktuak.

Bestetik, abuztuaren 30an, txahala burduntzian nola erre behar den erakutsi zuten eta erakustaldiaren ostean, haragia pintxoetan saldu zuten.



Flacarán
BASARANA
Etiqueta Negra



Bestapas
Mitarte



La Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa quiere dar la bienvenida a los nuevos asociados y desearles todo lo mejor en sus negocios.

A continuación os presentamos a algunos de ellos.

Nuevos asociados



> La Paloma, Bar	Eibar	> Boga, Bar	Donostia
> Escuela de Magisterio, Caf.	Donostia	> Cantina Guadalupe, Bar Rte.	Hondarrabia
> Cabo Norte, Bar Rte.	Donostia	> Galanta, Bar Rte.	Donostia
> Cosmos, Cafetería	Donostia	> Galipot, Café Bar	Donostia
> Pagoeta, Bar	Zarautz	> Aldaba, Asador	Donostia
> Itzuli Taberna, Bar	Anoeta	> Etxadi, Bar	Donostia
> Gabarre, Cafetería	Tolosa	> Abend Cerveceria	Lasarte-Oria
> Mara-Mara, Degustación	Urreztila	> Kuskulo	Donostia
> Área de Servicio Legorreta, Bar	Legorreta	> Bide Bide, Caf.	Donostia
> Baraka, Cafetería	Orio	> K-Libre, Bar	Donostia
> Puiana, Bar	Irun	> Belarra, Bar	Donostia
> Vasco da Gama, Bar Rte.	Irun	> Arbelaitzko, Bar Rte.	Donostia
> La Bodeguita, Bar	Donostia	> Jai Alai, Bar Rte.	Donostia
> Garoa, Bar Rte.	Oñati	> Caffé Terzi-Donostia	Donostia
> Leize, Bar	Zumaia	> Terminus, Cafetería	Donostia
> Atari Gastroteka, Bar Rte.	Donostia	> Kök, Bar	Donostia
> Xerpa, Bar	Donostia		

LA PALOMA TABERNA

Hamasei urte eman ditu Aitor Hazasek ostalaritza munduan lanean eta duela lau hilabete bere tabernaren jabe da Eibarren. Ipurua futbol zelaitik gertu dagoen taberna da berea eta eibartarrrek etxean jokatzeko dutenean, asko dira bertan geratzen diren zaletuak. Taberna honek goizean goizetik irekitzen ditu ateak, astelehenetik igandera. Goizeko zazpiretatik aurrera, gosaltzeko aukera ematen du eta

goizean zehar pintxoak eskaintzen ditu, besteak beste, gilda goxoak. Kafea ala kopatxo ere bertan har daitezke. Kanpoaldean, gainera, terrazatxo du bi mahai eta kupeltxo batekin eta asteburuetan euskal taldeen futbol partidak jartzen dituzte telebis-tan.

Helbidea:

> Juan Gisasola kalea, 5. 20600 Eibar.
> Telefonoak: 634412137

LEGORRETAKO ZERBITZUGUNEA

Madrilerako norabidean, N-I errepidetik 4,25 kilometroan dago Legorretako Zerbitzugunea eta bertako tabernan sakela ondo betetzeko aukera eskaintzen dute, oso prezio onean gainera. Goizeko 6.30etatik gaueko 22.30ra dago irekita eta gosariak, ogitartekoak, pintxoak eta 22 razio desberdin eskaintzen dituzte, besteak beste, albondigak saltsan patata frijituarekin, lasagna, piper beteak, babarrunak, dilistak, garban-

tzuak, tripakiak... Lau pertsonentzako hamalau mahai dituzte barrualdean eta 14,5 metroko barran pintxo eskaintza zabala aurki daiteke egunero. Goizean, 10.30ak arte, gosari bereziak egiten dituzte eta kanpoaldean terraza daukate.

Helbidea:

> N-I Errepidea, 4.25 kilometroa
20250 Legorreta.
> Telefonoa: 943806260

BAR RESTAURANTE GALANTA

En la Calle San Martín, haciendo esquina con Blas de Lezo, al lado del Hotel Orly, se inauguró en el mes de mayo este establecimiento hostelero de dos plantas. En la planta superior, ofrecen pintxos deliciosos como el pulpo a la parrilla, el foie a la plancha y el crujiente de langostino, así como croquetas, 'piparras' en tempura o rabas, entre otras exquisiteces. También el plato del día a 7,60 euros con postre casero y copa de vino, caña o agua, así como platos de pasta, ensaladas y raciones variadas. En la planta inferior se encuentra el restaurante, donde se puede degustar una carta más elaborada en un ambiente agradable y familiar.

Dirección:

> Calle San Martín, 56.
20007 San Sebastián.
> Teléfono: 943443478.



VASCO DA GAMA TABERNA-JATETXEA

Hegoamerikako hainbat herritako sukaldaritza eskaintzen dute Irungo taberna-jatetxe honek, Serapio Mujika kalean. Bertan dastatu daitezke Dominikar Errepublikako, Brasilgo eta Kolonbiako plater tipikoenak, espainiar gastronomiarekin nahastuta. Hirurogeita hamar laguntzako tokia daukate eta bikain prestatzen dituzte caipirinhak eta mojitoak, besteak beste. Ordutegia, astean zehar, goizeko 11.30tik gaueko 23.30ra, gutxi gorabehera.

Helbidea:

> Serapio Mujika kalea, 28. 20302 Irun.
> Telefonoa: 943011195

CAFETERÍA BIDE BIDE

A los Bide Bide de la Calle Urbietta, en el Centro, y de la calle San Jerónimo con Bilbao, en la Parte Vieja, se ha sumado este pasado 1 de julio el de la Calle Legazpi. Un establecimiento de más de 400 metros cuadrados en el que además de degustar un rico café o un gin tónico, sirven desayunos especiales por la mañana. Tienen en la carta platos especiales, ensaladas, bocadillos, sandwiches y hamburguesas y, además, son especialistas en paellas y arroces. Y entre los platos de pasta, encontrará el fettuccini salteado con verduras y langostinos, a la carbonara o a la bolognesa, así como el fusilli con tomate y chorizo gratinado y el risotto con hongos y foie. También ofrecen un amplio surtido de tostas.

Dirección:

> Calle Legazpi, 5. 20004 San Sebastián.
> Telefonoa: 943434256



BAR BELARRA

En las inmediaciones de la Plaza Zaragoza, se acaba de reabrir el Bar Belarra de la mano de Santiago Ostolaza y su mujer Virginia Corcole. Además de servir cinco variedades de desayunos hasta las diez y media de la mañana, en este pequeño bar de la calle Arrasate se ofrece una cuidada selección de pintxos (anchovas, ahumados, ibéricos, chorizo a la sidra, morcilla de Beasain...) junto a vinos procedentes de Chile, Argentina, California o Australia. Tienen un buen café y un ambiente tranquilo con música jazz y soul.

Dirección:

> Calle Arrasate, 48.
20005 San Sebastián.
> Teléfono: 615720091

Comercial Hostexgas, distribuye en Guipúzcoa:



Pl. Atotxa 4, Donosti
943 327 013
comercial_hostexgas@hotmail.com

tendencias

01

EVOLIN, EHUNAREN IRAULTZA

Zure negozioari itxura dotorea eman nahi eta aldi berean, lanak eta kosteak aurreztu nahi badituzu, Evolin da zure aukera. Lehen mallako kalitatea duen material berritzaile honek eta behin bakarrik erabiltzen diren produktuak bezain eroso da. Ehun birziklagarriekin fabrikatzen da Evolin eta leuntasun harrigarria eskainiko dizu. Horrez gain, behin bakarrik erabiltzekoa denez, garbitzeko behar den denbora ere gutxitu egiten da, mahaia apaintzeko aukera gehiago ematen du eta negozioaren kosteak kontrolatzen laguntzen du.

■■■ info +: DUNI IBÉRICA S.L. | www.duni.es |
Telefona: +33 4 79 68 50 19 0 04 | Mail: duni.south@duni.com



02

ASIATIK DATORREN BURBUILADUN TEA

Estatu Batuetatik igaro ostean, Asiatik datorren moda berria da Bubble Tea delakoa. 'Burbuiladun tea' bezala ezagutzen den hau edari freskagarria da eta te berde ala beltz gozotuan du oinarria, esne ala fruta siropearekin nahastua dagoena. Gelatinazko tapioca perlatxoak ditu gainera eta horiek dira edariaren burbuilak. Edalontziaren azpialdean geratzen dira eta pajita lodi baten bitartez ahoratzen dira. Azken batean, edari freskagarria da, hondoan ere sorpresa bat gortzen duena. Edatez gain, jaten den edaria da.

■■■ info +: PAPSTAR IBERICA | www.papstar.com/es

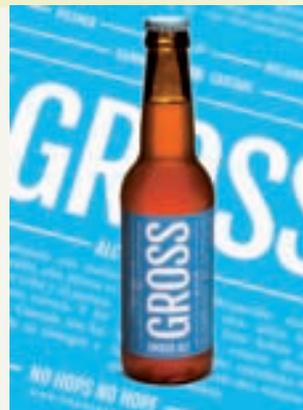


03

LA CERVEZA 'MADE IN DONOSTIA'

Ideada por la microcervecería nómada BrewGROSS de unos jóvenes del barrio de Gros, se encuentra ya a la venta en más de una treintena de bares, restaurantes y establecimientos. Sorprende por su diferente sabor, con lúpulo americano. Es una Pale Ale de color ámbar, con un amargor de 30 IBUs. Lleva dos maltas Pilsner y Melanoidin, así como dos lúpulos Summit y Cascade. 5% de alcohol. ¿El mejor maridaje? Unos buenos amigos y ambiente de 'colegueo'.

■■■ info +: BREWGROSS | facebook: [grossbeer](https://www.facebook.com/grossbeer) |
twitter: [@GROSSbrewing](https://twitter.com/GROSSbrewing)



04

UNA CURIOSA SOLUCIÓN PARA EL EXTERIOR

Las terrazas y jardines hablan por sí solas de nuestros negocios, y los maceteros luminosos LED sin cables pueden ser un curioso detalle. Se trata de unos maceteros cuadrados de polietileno en color blanco con sistema de iluminación LED, que permite cambiar distintos colores de luz interior. Resisten al sol y al agua e incluyen una batería interna para su funcionamiento sin conexión a la red eléctrica y un mando a distancia para seleccionar entre sus siete colores.

■ ■ ■ + info:

MANUFACTURAS MEDRANO | www.manufacturasmedrano.com



05

DMENU, UNA NUEVA IMAGEN PARA SU NEGOCIO

Si quiere que la imagen de su negocio hostelero cambie en los más pequeños detalles, dmenu es su solución. Esta empresa donostiarra, localizada en el barrio de Igara, ofrece a cada cliente un proyecto personalizado y diferente, analizando cada caso de manera individual, siempre buscando la mejor solución.

En el caso de los restaurantes, bares y cafeterías, las cartas de menú a medida son un recurso muy utilizado. En **dmenu** cuentan con una gran variedad de opciones, ya que pueden ser fijas, intercambiables (para poderlas modificar cada día, semana o según la temporada) o mixtas. Los materiales y las sujeciones de las hojas son muy diferentes (madera, metal, metacrilato, plástico...) y buscan siempre que se integren lo mejor posible en la estética del negocio.

Pero dmenu no se limita, ni mucho menos, a las cartas, sino que también realizan todo tipo de accesorios. Su creatividad llega también a las bandejas, cajas de postre, cajas de pago, llaveros, señalética, invitaciones y regalos de boda, bases portafolletos, portaticket, carteles informativos, reservados y numeraciones de mesas, vales de regalo, merchandising...

■ ■ ■ info +: www.dmenu.es | c/ Iribar 2, C21 20018 (Donostia)

Teléfono: 943 31 41 89 | Mail: hola@dmenu.es



Acaba de resultar vencedor por segundo año consecutivo del Concurso Nacional de Parrilla en el congreso San Sebastián Gastronomika. El chef donostiarra Ander Esarte dirige el bar y restaurante Txuleta desde 2005, año que regresó a su ciudad natal, de un largo periplo laboral por Madrid

“¿Un truco? La txuleta debe estar bien atemperada”

SITUADO EN PLENO CORAZÓN de la Parte Vieja de Donostia, el bar y restaurante Txuleta es un referente de la gastronomía tradicional y de calidad de la capital guipuzcoana. Ander Esarte es el propietario -junto a Marian Garmendia- y chef de cocina de este establecimiento que abrió sus puertas en el año 2005; previamente, Ander y Marian pasaron largos años trabajando en destacados restaurantes de la capital madrileña.

De vuelta a sus orígenes, en dicho local son especialistas en carnes y pescados a la parrilla. Durante este tiempo han recibido diferentes reconocimientos, entre ellos, el último, hace unas semanas en el Concurso Nacional de Parrilla del prestigioso congreso San Sebastián Gastronomika, ya que el Txuleta se impuso al resto de participantes por segundo año consecutivo.

“No soy mucho de presentarme a concursos, pero nuestro carnicero, de Cárnicas Guikar, el año pasado me propuso que nos presentáramos, ya que en el certamen se premia al producto y al parrillero. Como siempre que le he pedido algo, ha estado ahí, no podía fallarle. ¡Y mira qué buen resultado! Los dos años que nos hemos presentado, hemos ganado”, explica Esarte.

Y es que no cabe duda de que para que una txuleta sea buena, es necesario que la materia prima sea de calidad, “pero, claro, la manera de elaborarla también es esencial”, añade. Prueba de ello es que este año él tenía



El chef Ander Esarte junto a su ayudante Iñaki Garmendia, frente a sus txuletas.

la misma carne que otro parrillero y ha sido Ander Esarte finalmente el vencedor.

Un concurso, el de San Sebastián Gastronomika, que tiene gran incidencia en el establecimiento: “El porcentaje de venta de carne sube bastante con respecto al pescado porque la gente tiene inquietud por probar la txuleta ganadora y, además, al promocionarnos en El Diario Vasco, también ganamos en repercusión. Estamos muy con-

tentos”, señala emocionado el cocinero.

El mejor tratamiento

Tal y como se ha comentado, es imprescindible que el producto sea de primera calidad, pero también es importante que la txuleta se haga en su punto justo: “No es que tenga ningún truco especial, pero sí hay pautas que hay que seguir: la txuleta tiene que estar bien atemperada, es decir, que no esté fría,

para que cuando la pongas en la parrilla se dore y que por dentro esté cruda, pero caliente. En cuanto a la sal, yo suelo echarla cuando pongo la carne en la parrilla y cuando le doy la vuelta”, explica.

Lugar de culto

Abierto en 2005, en el bar y restaurante Txuleta apuestan por el producto de calidad y de temporada, con el que elaboran platos de la cocina tradicional vasca, siendo los pescados y carnes a la parrilla los protagonistas de su carta.

De cara a la temporada de otoño, los hongos, las alcachofas y los pimientos rellenos de carne son los platos más solicitados en lo que a entrantes se refiere. En pescado, el rodaballo a la parrilla o las kokotxas y, como plato estrella en carnes, claro, la txuleta, aunque también tienen mucho éxito el entrecote y el solomillo. Sus postres son todos caseros y los que mayor demanda tienen son la leche frita y el pastel de chocolate caliente.

Sito en pleno corazón de la Parte Vieja donostiarra, en la mítica calle 31 de Agosto y en la entrada a la Plaza de la Trinidad, Txuleta cuenta con un comedor interior muy acogedor así como una moderna terraza acristalada con capacidad total para 60 comensales, además del espacio en barra, donde se sirven pintxos calientes y raciones. Entre todos, destacan las famosas croquetas de txuleta, sus succulentas brochetas así como la novedosa galleta de Euskal Txerri.



EKOGRAS

www.ekogras.es

Tel. 902 366 251



OLIOA
BIRZIKLATZEN DUGU
MUNDU JASANGARRI
BATENGATIK
RECICLAMOS EL
ACEITE
POR UN MUNDO MAS
SOSTENIBLE

Gure gaikako bilketa puntuetan **BIRZIKLATZEN** dugu
RECICLAMOS en nuestros puntos de recogida selectiva

Olio erabilia **BILTZEN** dugu biodiesela egiteko
RECOGEMOS aceites usados para elaboración de biodiesel

Horeca sektorearekin, mankomunitateekin, udaletxeekin eta
nekazaritzako elikagaien industriarekin **LAN EGITEN** dugu
TRABAJAMOS con el sector Horeca, Mancomunidades,
Industria Agroalimentaria, Ayuntamientos



Café Oficial
de la Real
Sociedad



Aquí, Café se dice Baqué