



GIPUZKOA

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

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

IV ETAPA Nº22 INVIERNO 2012



SAN SEBASTIAN
DONOSTIA 2016

Helitt aterrizza en
Hondarribia con
más turismo
para Gipuzkoa

Urtebete bete du
hainbeste polemika
eragin duen Tabakoaren
Aurkako Legeak

FOTO: IDOIA UNZURRUNZAGA/
MUSEO BALENCIAGA

EL MUSEO
BALENCIAGA
ACogerá LA CENA DE
GALA DEL XIV CONGRESO
NACIONAL DE HOSTELERÍA

**DESCUBRE EN MAKRO
LO QUE UNE A 9 DE CADA 10
HOSTELEROS DE GUIPUZCOA.**



Del mejor menú del día a las cenas más especiales.
Lo profesional es elegir Makro.

makro
GUIPUZCOA

EDITORIAL

NUEVOS AIRES PARA EL AEROPUERTO DE HONDARRIBIA

Ante el aluvión de noticias negativas sobre la situación económica, se hace necesario prestar la máxima atención a aquellos hitos positivos que, de forma excepcional, se siguen produciendo en nuestro territorio. El pasado 3 de enero, la compañía aérea Helitt, con base en Málaga, iniciaba su ruta Barcelona-Hondarribia. Con esta apuesta por Hondarribia, Helitt rompía más de tres años de bajada en el número de operaciones realizadas desde el citado aeropuerto.

A la apuesta de la compañía malagueña se unía, días más tarde, el anuncio hecho por Vueling de comenzar a operar con nuestro aeropuerto desde Barcelona a partir del próximo mes de Marzo. Las consecuencias de ambas noticias no se hacían esperar e Iberia anunciaba un incremento de vuelos desde Hondarribia, y una bajada de tarifas en alguna de sus salidas diarias.

Hostelería Gipuzkoa, dentro de AFODESA, trabaja para fomentar nuestro aeropuerto y, con ello, ayudar a la mejora de la competitividad de las empresas guipuzcoanas y de las condiciones de Gipuzkoa como destino turístico. Un aumento de la competencia entre compañías en Hondarribia conlleva, sin duda, una reducción del precio de los billetes de avión y, como consecuencia de ello, un previsible aumento de la competitividad turística de nuestro territorio. Una lástima que algunos responsables institucionales no tengan claro aún el beneficio de mejorar la operatividad de nuestro aeropuerto. Una mejora que, por cierto, no cuesta un duro al erario guipuzcoano ya que corre por cuenta de AENA.

HAIZE BERRIAK HONDARRIBIKO AIREPORTUAN

Krisi ekonomikoari buruzko berri zaparradaren aurrean, beharrezkoa egiten da noizbehinka gure herrialdean suertatzen diren gertaera positiboak arreta jartzea. Urtarrilaren 3an, airebasea Malagan duen Helitt hegazkin-konpainiak Barcelona-Hondarribia airelineari hasiera eman zion. Konpainia andaluziarak Hondarribiaren aldeko apustua egin du eta aireportuaren operazio kopuruen hiru urteko jaitsiera joera hautsi egin du. Malagako konpainiak egindako apustuari batu zitzaion, egun batzuk beranduago, Vueling konpainiak martxotik aurrera Hondarribiko aireportuarekin lanean hasiko denaren berria. Bi berri horien ondorioak laster ailegatu ziren. Iberiak Hondarribitik ateratzen diren hegaldien kopuruaren gorakada iragarri zuen, baita egunero ateratzen diren hegaldi batzuen tarifen beherapena ere.

Gipuzkoako Ostalaritzak, AFODESA elkartearen barruan, gure aireportua sustatzeko lan egiten du. Honekin batera, Gipuzkoako enpresen lehiakortasuna eta Gipuzkoa helmuga turistikoa bezala bultzatu nahi ditu. Zalantzarik gabe, Hondarribiko aireportuan jarduten duten konpainien arteko lehiak prezioen beherakada dakar. Honen ondorioz, Gipuzkoako lehiakortasun turistikoren handitzea aurreikusitako daiteke. Tamalez, erakundeetako arduradun batzuek oraindik ez dituzte argi aireportuko eraginkortasuna hobetzeak ekarriko dituen onurak. Horregatik, altxor publikoak ez du euro bakar bat ere ipini onura hauek lortzeko eta dena AENAREN kontu atera da.

SUMARIO

TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN - Mikel Ubarretxena, presidente
- 06 > Novedades fiscales: todos los datos
- 10 > Helitt aterrizan en Hondarribia
- 11 > 'Vvirus': innovación en los pagos por móvil
- 12 > Redes sociales: cómo nos han cambiado la vida
- 15 > Social Media Experience, de la mano de Walnuts
- 16 > Fernando del Cerro Aurki produktuekin lanean
- 17 > Policlínica Gipuzkoa

LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 18 > Congreso Nacional de Hostelería 2012
- 21 > Compagnie des Desserts
- 24 > Sexto Torneo de Golf Carrasco, Gujuelo
- 26 > Gastronomika 2011: un éxito total

ACTUALIDAD

- 30 > La Ley Antitabaco cumple un año
- 32 > Problemas con los locales de jóvenes
- 33 > Noticias breves: pueblo a pueblo

EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 36 > Nuevos asociados
- 40 > Jakitea
- 42 > Central de Compras

TENDENCIAS

- 44 > Tendencias

HOSTELEROS GUIPUZCOANOS DE PRESTIGIO

- 46 > Iñigo Pérez, del 'Urrechu' de Madrid



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@hostelariagipuzkoa.com
www.hostelariagipuzkoa.com

REDACCIÓN, COORDINACIÓN y DISEÑO: AM Información.
Telf. 943 31 62 34 - Fax: 943 21 16 90 - am@ammedia.es
PUBLICIDAD: LOGIKA S.L. Publicidad Digital.
Telf. 943 31 26 61 - logikapublicidad@gmail.com
IMPRESIÓN: GANBOA Centro Gráfico



*Mikel
Ubarretxena
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

“NO TENGO DUDAS DE QUE GIPUZKOA TIENE LA MEJOR HOSTELERÍA DEL PAÍS, POR ESO, UN CONGRESO HOSTELERO QUE SE REALICE AQUÍ DEBE TENER, COMO UNO DE SUS GRANDES OBJETIVOS, LA SUPERACIÓN DE LAS CITAS SECTORIALES REALIZADAS CON ANTERIORIDAD”.

A las puertas del XIV Congreso Nacional de Hostelería

Apenas quedan dos meses y medio para que se desarrolle en Gipuzkoa el XIVº Congreso Nacional de Hostelería, la gran cita bienal del sector, que congregará a cientos de empresarios de todo el Estado.

Desde que en la primavera de 2010 ganásemos en Palma de Mallorca la candidatura de Donostia como sede para albergar este evento, la actividad de Hostelería Gipuzkoa para desarrollar el mejor congreso de Hostelería de los realizados hasta la fecha, ha sido incesante. No tengo dudas de que Gipuzkoa tiene la mejor hostelería del país, por eso, un congreso hostelero que se realice aquí debe tener, como uno de sus grandes objetivos, la superación de las citas sectoriales realizadas con anterioridad.

Hemos querido preparar un congreso acorde con la importancia que la Hostelería tiene en la economía del conjunto del Estado, donde nuestro sector representa un 7,7% del PIB, y da empleo a más de 1.400.000 personas a través de sus 355.000 establecimientos abiertos al público. Las conclusiones del forum bienal de uno de los sectores económicos más importantes de nuestra economía deben ser motivo de reflexión generalizada por los poderes públicos y privados del país y, por ello, se han cuidado al máximo la calidad de las ponencias que distintas universidades y profesionales están desarrollando para su presentación el próximo mes de abril en el Kursaal donostiarra.

La defensa de la Hostelería como eje central de un modelo de socialización que ha generado una sociedad con un alto grado de solidaridad; las reflexiones en torno al efecto que las nuevas tecnologías y las redes sociales virtuales van a tener sobre la mayor red social existente en nuestro país - la Hostelería -; o la necesidad de diferenciar nuestra oferta en un mercado cada vez más competi-

vo y uniforme, serán temas que se abordarán con rigor y profundidad en este XIVº Congreso Nacional.

Pero, como no podía ser de otra manera en un territorio histórico como Gipuzkoa, el congreso tendrá también una importante carga de oferta lúdica que será un fiel reflejo de nuestra gran ventaja competitiva como destino turístico... La Gastronomía. El Congreso contará, en sus 3 días de duración, con diferentes ofertas gastronómicas que recogerán las distintas formas que tenemos de disfrutar, en Gipuzkoa y Euskadi, en torno la mesa. Nuestra cocina más tradicional estará representada con una cena en una sidrería durante la segunda jornada del congreso. También acompañaremos a los congresistas que acudan a “comer de pintxos” por bares y cafeterías de nuestra ciudad, haciendo nosotros mismos -los hosteleros guipuzcoanos que se apuntan de voluntarios para ello- de cicerones por nuestras calles y barrios más populares.

Y, cómo no, la cocina de nuestros grandes chefs también estará representada en la cena de gala del Congreso. Un evento cuyo desarrollo hemos querido que sea un fiel reflejo de nuestra mejor oferta hostelera. En primer lugar porque el espacio elegido para celebrarla es, sin lugar a dudas, espectacular. Ni más ni menos que el patio central del Museo Balenciaga de Getaria. En segundo lugar porque la cena contará con el inestimable apoyo de Juan Mari, Pedro, Hilario, Martín, Andoni Luis y Eva, quienes han diseñado un menú que, coordinado por Jesús Santamaría, permitirá disfrutar a los asistentes de lo mejor de nuestra gastronomía. Quiero aprovechar estas líneas para, en nombre de Hostelería Gipuzkoa, agradecer la colaboración desinteresada de todos ellos para hacer de este Congreso un escaparate inigualable de nuestra alta cocina.

Por último, una oferta hostelera que se precie no sería completa si no contase con un broche lúdico especial para conseguir el mejor cierre festivo. La nuestra contará con una actuación musical de primer nivel que, de momento, preferimos no desvelar. En definitiva, un evento que conjuga entorno incomparable, gastronomía del máximo nivel y oferta de ocio nocturno de calidad... ¿hay algún destino turístico que pueda dar más?

Unas palabras finales para hablar del difícil contexto económico en el que se desarrolla este Congreso y las razones que como Asociación y sector, tenemos para la esperanza. En 2010, año de presentación de la candidatura de Gipuzkoa para la celebración de este XIVº Congreso, los expertos económicos auguraban que, precisamente el 2010, sería el peor año de la crisis y que, a finales de 2011, empezaríamos a remontar la situación. Lejos de acertar, parece que el 2012 será, también, un año crítico, -a nuestro entender el peor hasta ahora-. Pese a estos augurios, estamos convencidos de que saldremos adelante y, además, reforzados.

A quienes, desde nuestras distintas posiciones, nos toca liderar esta sociedad, siempre nos queda claro que sólo se sale de las situaciones difíciles a base de trabajo, ilusión e ideas claras. El año 2011 nos dejó con cifras récord de llegada de turistas a Euskadi y al conjunto del Estado, y con una decidida apuesta de todas las instituciones públicas por promocionar el turismo gastronómico, -un sector donde Gipuzkoa mantiene una posición de liderazgo que este XIVº Congreso pretende reforzar-. Pero, por encima de estas buenas noticias sectoriales a las que nos agarramos para ver el futuro con optimismo, el 2011 trajo La Paz a este país, paz para todos y para siempre. ¿No es éste un motivo suficiente para ver el futuro con más esperanza que en enero de 2011? En Hostelería Gipuzkoa creemos que sí. Ánimo a todos y a seguir trabajando por el mejor Congreso de Hostelería de nuestra historia.

No sé por qué
me gusta...
¡pero me gusta!



www.tupropioestilodevino.com

Gemma Díez, jefa del Departamento Fiscal y Contable de Hostelería Gipuzkoa, explica las claves de las nuevas normas fiscales aprobadas

Impuestos: guía básica

TAL Y COMO LAS PREVISIONES lo anunciaban, varios impuestos han sufrido ciertas modificaciones. El 27 de diciembre de 2011 se publicaron dichos cambios en el Boletín Oficial de Gipuzkoa y entraron en vigor el día 28 de diciembre. Por ello, es importante que conozcáis las reformas que se han dado.

RETENCIONES

Desde el 1 de marzo de 2012, la retención a aplicar en las facturas de arrendamiento de inmuebles, en vez del 19%, pasa al 21%.

IMPUESTO SOBRE TRANSMISIONES

> El 4% para la transmisión de vivienda de nueva construcción (tanto la habitual como la segunda vivienda).

> El 7% para la transmisión de bienes inmuebles, (locales, garajes, etc.) así como la constitución y cesión de derechos reales que recaigan sobre los mismos.

> El 6% para la transmisión de viviendas de segunda mano.

IMPUESTO SOBRE SUCESIONES (HERENCIAS)

Se elimina la exención general para familiares directos (padres e hijos) (antes no se pagaba nada). Ahora se aprueba una reducción de 220.000 euros por heredero, a partir de esa cantidad tributarán según la escala.

IMPUESTO SOBRE DONACIONES

A partir de ahora, las donaciones pasan a tributar en su integridad. Los familiares directos que de acuerdo con la normativa anterior quedaban amparados por la exención, pasarán ahora a tributar a un tipo único del 1,5%.

exceda de dichos límites.

Estarán exentas las ganancias de la transmisión de la vivienda habitual por personas en situación de dependencia severa o gran dependencia de conformidad con la Ley de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las Personas en situación de Dependencia.

En las aportaciones a Planes de Previsión el límite personal se reduce de 8.000 euros a 5.000 euros.

Los mayores de 67 años ya jubilados no pueden seguir aportando para tener derecho a desgravación.

Se puede seguir aportando hasta 2.400 euros para el cónyuge o pareja de hecho siempre y cuando éstos no obtengan ingresos o rentas superiores a 8.000 euros anuales.

Suben en general los tipos de gravamen (pagaremos más que el año pasado).

Rentas del ahorro (plusvalía de ventas de acciones, intereses de las cuentas corrientes, etc.). Se gravarán al 21% para los primeros 4.000 euros obtenidos por las rentas del ahorro. El resto, tributará al 23%

Deducciones por edad

La deducción de 326 euros para mayores de 65 años se mantendrá íntegra solo para los que declaran menos de 20.000 euros, mientras que irá descendiendo de manera progresiva hasta acercarse a los 30.000 euros. A partir de los 30.000 euros desaparece la deducción. La misma operación afectará a la deducción de 596 euros para las personas mayores de 75 años.

Deducciones por vivienda habitual

El porcentaje de deducción baja del 18% al 15% (menores de 35 y familias numerosas el porcentaje es el 2%)

Deducción anual máxima, baja de 2.160 euros a 1.500 euros (menores de 35 y familias numerosas, 2.000 euros)

Crédito fiscal, baja de 36.000 a 30.000 euros.

IMPUESTO SOBRE EL PATRIMONIO

Como ya sabéis, el impuesto sobre el patrimonio se calcula sumando el conjunto de los bienes y derechos del contribuyente (vivienda, acciones, cuentas bancarias, coches, joyas, obras de arte, etc.) y se restan los préstamos. El valor de los planes de pensiones y de previsión no se computan, no se tienen en cuenta para el cálculo.

La vivienda habitual está exenta en los primeros 300.000 euros. Las segundas viviendas no tienen exención (antes tenían 61.302 euros exentos). El mínimo exento personal se establece en 700.000 euros.

IMPUESTO SOBRE SOCIEDADES

Se espera para este año 2012 una reforma fiscal importante para este impuesto. Los cambios aprobados para este año 2012, tratan básicamente del importe por contratación de trabajadores indefinidos, concreción de años y porcentajes para compensar las pérdidas de ejercicios anteriores en las pequeñas empresas, tratamiento del grupo fiscal, libertad de amortización y varios aspectos más que debido a su complejidad no detallamos.

IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS

La ganancia exenta por transmisión de la vivienda habitual de las personas mayores de 65 se limita a los primeros 220.000 euros. Se tributará por la parte de la ganancia que

Nuevas medidas en la lucha contra la crisis

EUSKADI ES LA PRIMERA COMUNIDAD AUTÓNOMA QUE VINCULA LAS PRESTACIONES SOCIALES CON EL EMPLEO.

Con el objetivo de seguir creciendo y luchando contra la crisis, el Servicio Vasco de Empleo, Lanbide, ha puesto en marcha un sistema que vincula las prestaciones sociales con el empleo, convirtiéndose en Comunidad Autónoma pionera en el Estado. Un hecho que ha sido posible, tras la asunción de la gestión íntegra de la Renta de Garantía de Ingresos (RGI) y de la Prestación Complementaria de Vivienda (PCV) por Lanbide-



Una oficina de Lanbide-Servicio Vasco de Empleo.

Servicio Vasco de Empleo. Gemma Zabaleta, directora del Departamento de Empleo y Asuntos Sociales ha asegurado que esta medida "marcará un antes y un después en la política de protección en Euskadi". En la actualidad hay más de 56.000 perceptores de la RGI en la CAV. Los jubilados, un tercio del total de beneficiarios, quedan exentos de la activación laboral.

Desde la asunción de la gestión íntegra de estas presta-

ciones por parte de Lanbide, ya se ha dado cita previa a más de 14.000 perceptores. De ellos, 3.898 han iniciado un plan personalizado de empleabilidad con la finalidad de intentar su inserción en el mercado laboral.

La consejera ha añadido que "el sistema de Renta de Garantía de Ingresos que aprobamos con la reforma consagra su mantenimiento a lo largo de toda la vida, como no lo hace ninguna prestación social

en todo el Estado, pero además la vincula a la activación por el empleo". Euskadi concede las mayores cuantías económicas del Estado en este campo con una aportación mensual máxima de 658 euros por perceptor de RGI.

La nueva fórmula de gestión permitirá una tramitación unificada, más ágil y eficaz para el ciudadano y, sobre todo, consolidará el carácter de estímulo para el empleo que debe acompañar a la RGI y a la PCV. Dicha gestión también permitirá que el sistema sea más transparente y un mayor control de la prestación y acabar con los casos de fraude. Es decir, que el sistema sea aún más solidario. El Departamento de Empleo destinó el año pasado alrededor de 400 millones de euros para abonar estas prestaciones, 70 más de los presupuestados.



¿Necesitas talento para tu empresa?



Tenemos ingenieras, cuidadores, delineantes, monitoras, peluqueros, enfermeros, comerciales, profesoras, mecánicos, abogadas, camareros, dependientes, programadoras, auxiliares de limpieza, cocineros, administrativas, montadores, informáticas, peones, creativas, técnicos en telecomunicaciones ...

Ven a Lanbide

☎ Zure enplegu-eskaintzak guk kudeatzea nahi baduzu, deitu 901 100 003 edo 945 160 601 telefonoetara.

Si es una EMPRESA y quiere que le gestionemos sus ofertas de empleo, puede llamar al 901 100 003 o al 945 160 601.

📍 Gure lan bulegoetan
En nuestras oficinas de empleo

@ lanbide@lanbide.net

📱 Izan gure berri Twitter-en ere:
Síguenos también en Twitter:
Twitter.com/lanbideejv



www.lanbide.net

SU NEGOCIO VIGILADO ALLI DONDE USTED VAYA, CON ISEI

Adelantarse al ladrón. Ese es el objetivo que buscan en la empresa ISEI Ingeniería, Seguridad e Imagen S.L. de Donostia, que ofrece un servicio de instalaciones de seguridad, y circuitos cerrados de televisión. Para ello utilizan desde las tecnologías más básicas, hasta los sistemas más avanzados.

Cuentan con un amplio abanico de clientes, si bien el mayor porcentaje se engloba en el sector de la hostelería y las grandes superficies comerciales. Los mismos confían en ellos por el trato directo y personalizado.

En cuanto a las novedades, ISEI ofrece un sistema de circuito cerrado con grabación digital, que posibilita su visualización directamente en el móvil o en el ordenador. Esto permite al cliente poder ver qué es lo que sucede en su establecimiento, si saltase la alarma, estando en cualquier lugar.

EUSKO LABEL ETA GORENAK SAGARDO ETXEA EZ DIRA BERDINAK

Gipuzkoako Sagardogileen Elkar-teak Eusko Label eta Gorenak etxe-en arteko desberdintasuna azaldu nahi izan du kontsumitzaileen artean sortu den nahasketa argitzeko. Bi etxeek ez dute zerikusirik bata bestearekin. Euskal Sagardoa-Eusko Label hemengo sagarrekin eginda dago bere osotasunean. Bere kalitatea bermatzen duen arau batzuei jarraituz dago eginda, Kalitatea Fundazioak akreditatzen dituenak, horregatik du kalitatezko labelik. Gorenak etxeak, ordea, ez du kalitatezko labelik, kanpoko elkarte batek bermatzen ez duelako. Hala ere, marka gehienak sagardotegi pribatuetakoa dira, beste biak bezain onak. "Lehen ona zena orain ere ona da, izen batekin edo bestearekin".

Convierta su negocio en un lugar único

LA EMPRESA PK454 MOBILIARIO DE DONOSTIA LE OFRECE UN MUNDO DE POSIBILIDADES EN DECORACIÓN, HACIENDO DE CADA NEGOCIO UN LUGAR ÚNICO.

Experiencia, asesoramiento, variedad y calidad. Esas son algunas de las palabras que definen a la empresa PK454 MOBILIARIO, que pone al servicio de los hosteleros toda la experiencia adquirida durante los últimos 15 años en las instalaciones de mobiliario realiza-



Martin Maíz, responsable de la empresa.

das en restaurantes, cafeterías, hoteles... para hacer de su negocio un lugar exclusivo y diferente, que no sólo se distinga del resto por la calidad de los servicios o productos que ofrece, sino también por su mobiliario y su diseño.

"Nuestra experiencia nos ha enseñado que la primera imagen es fundamental para el negocio de la hostelería. Para conseguirlo, diseñamos lugares acogedores en los que sus

clientes se sientan cómodos", explica Martín Maíz, responsable de la empresa.

Para conseguir dicha imagen, en PK 454 disponen de una amplia variedad de modelos de mesas, sillas, taburetes, sombrillas, maceteros, butacas... tanto para interior como para exterior, pudiendo combinar diferentes materiales y acabados, con el fin de dar esa personalidad que busca a su negocio.

Makro: éxito en su primer año

EL NUEVO SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN OFRECE A SUS CLIENTES LA POSIBILIDAD DE REALIZAR UNA COMPRA MUCHO MÁS EFICIENTE.

El nuevo canal de entrega a la hostelería 'Delivery' de Makro España ha supuesto una facturación de 42 millones de euros para la empresa, a través de esta nueva línea de negocio dirigida exclusivamente a la pequeña y mediana empresa de hostelería. "Tenemos la experiencia de casi 40 años en la distribución, conocemos muy bien al cliente hostelero y sus demandas, contamos con cobertura logística en 15 Comunidades Autónomas, una marca reconocida y un amplio y



Un camión de Makro.

profundo surtido que aporta una gran exclusividad", comenta David Martínez Fontano, Director de Clientes & Marketing de Makro España.

La gran aceptación por parte de la hostelería de este nuevo servicio de Makro se traduce en la rapidez con la que se ha conseguido superar las expectativas de beneficios.

Los hosteleros que han elegido Makro para realizar sus compras a través del nuevo canal de entrega, obtienen una mayor eficiencia en la cadena de suministro: realizan una compra más eficiente por un motivo principalmente.

La gestión, a través de un solo operador como Makro supone menores costes logísticos. El ahorro que se consigue asciende a 35 euros diarios, lo que suponen 10.955 euros de ahorro anual. Es decir, un ahorro del 7% para un establecimiento que facture en torno a 40.000 euros mensuales.

La figura clave es el Gestor de Clientes que, en época de crisis como la actual asesora al hostelero en cómo aprovisionarse de manera más eficiente para hacer el negocio del cliente más rentable.

El equipo comercial, formado por 75 personas, cuenta con un catálogo de más de 3.000 productos.

SUS PLATOS Y PINTXOS, MÁS SANOS CON EKOGRAS

La manipulación de alimentos exige higiene, limpieza y un control riguroso para garantizar la seguridad sanitaria de lo que comemos, ya sea mediante el sistema APPCC, un plan de autocontrol, o cualquier otro método válido. La calidad del aceite de la freidora es uno de los puntos a controlar. La empresa donostiarra Eco gras ofrece un método de control sencillo: mediante un simple cambio de color puede comprobar si es necesario cambiar el aceite. Una amplia gama de termómetros y registradores le ayudan y agilizan los controles de temperatura y el obligado registro de la información. Por último, cabe recordar que el autocontrol ayuda a reducir costes y asegurar la calidad de los productos.

Máquinas de tabaco para rato

LA EMPRESA URKOTRONIK PONE A DISPOSICIÓN DE LOS HOSTELEROS LA MÁQUINA STEP, LA PRIMERA QUE SE ADAPTA A LA NUEVA LEY DEL TABACO.

La reciente aprobación del Real Decreto Ley sobre la venta de tabaco, despeja todas las dudas legales que rondaban en torno a las máquinas de tabaco en establecimientos hosteleros. En este sentido, la principal conclusión que se extrae de dicha ley es que tenemos máquinas de tabaco para rato en el sector de la hostelería. Según la nueva normativa, que persigue un riguroso control de la venta de tabaco, se

establece que el establecimiento deberá enviar una solicitud al Comisionado para el Mercado de Tabaco, e inscribir en su listado el número de máquina expendedora y el nombre del estanco de su zona que le va a surtir.

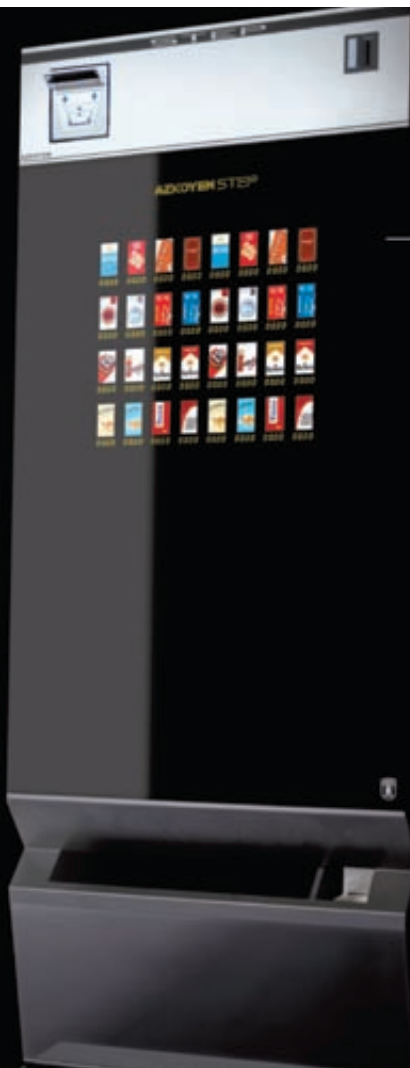
Dicho registro permite controlar la venta no autorizada y combatir el mercado de contrabando, un problema creciente para estancos y autoridades.

En este sentido, para un establecimiento hostelero, disponer de una máquina expendedora, además de ser una forma interesante de generar ingresos de forma constante, permite ofrecer un servicio extra que siempre agradecen los clientes.

EL SECRETO DE UN PRODUCTO ESTÁ EN LA ILUMINACIÓN

Una buena iluminación puede convertir un simple producto en éxito, lo mismo que un recinto adecuadamente iluminado.

En Chocarro iluminación son muy conscientes de la importancia que tiene su correcta distribución e intensidad. Cada producto y espacio requiere de una luz determinada. Es por ello que en este establecimiento del barrio donostiarra de Gros encontrará un grupo de profesionales, capitaneados por Juan Carlos Chocarro Celaya, que le asesorarán tanto en iluminación interior, como exterior y profesional. Para ello cuentan con años de experiencia y las mejores y más innovadoras marcas del mercado, como Bover, Carpyen, Dark u Orna-lux, entre otros.



STEP. ELEGANTE. INTERACTIVA. SEGURA.

La máquina de tabaco que se adapta a la nueva ley.


urkotronik

Distribuidor oficial:

AZKOYEN
Vending for life

Gracias a los nuevos vuelos que ofrece Helitt se espera una mayor afluencia de viajeros

Más turismo para Gipuzkoa

EL PRIMER AVIÓN de Helitt Líneas Aéreas aterrizaba en Hondarribia el pasado 3 de enero. De este modo, se inauguraba la ruta entre San Sebastián y Barcelona, con dos vuelos semanales, martes y jueves, y unos precios a partir de 40 euros. El 20 de enero iniciaba sus operaciones la conexión entre San Sebastián y Madrid, con vuelos miércoles y viernes, y con billetes a partir de 50 euros. Además, la compañía ha lanzado una campaña de promoción, con una oferta de 30.000 plazas a precios mínimos para todos los destinos.

Con la puesta en marcha de estas dos rutas se ponía fin al monopolio del transporte aéreo que se ha producido en San Sebastián en los últimos tiempos, sin variedad de precios, destinos ni horarios, y se ofrece la oportunidad a los ciudadanos de tener una alternativa de calidad, eficaz y con unos precios muy competitivos para sus desplazamientos. El objetivo de Helitt es colaborar activamente en el incremento tanto de las operaciones como del número de pasajeros desde el aeropuerto de Hondarribia.

En la actualidad, Helitt opera en Melilla, Málaga, Barcelona, San Sebastián y Madrid. Para los próximos meses tiene previsto iniciar operaciones en varias ciudades españolas más, además de incrementar los vuelos desde San Sebastián con Barcelona y Madrid, con la intención de que haya todos los días.

Helitt es la nueva aerolínea regional española. Es una compañía totalmente privada, propiedad de la familia Pizarro Gómez. Al frente de la misma se sitúa Abel Pizarro Gómez, como presidente.

Mayor amplitud y confort

Para los vuelos se ha optado por aviones ATR72, que se adaptan perfectamente a las dimensiones de cualquier pista. Se han configurado para 66 pasajeros y así poder ofrecer una mayor amplitud y un máximo confort a los clientes que vuelen con Helitt. La compañía cuenta con tres aparatos de este modelo y está prevista la adquisición de otras dos unidades en los próximos meses.

El presidente de Helitt expli-



Abel Pizarro Gómez y Mikel Ubarretxena posan juntos tras el aterrizaje del primer vuelo.

ca la elección: "Hemos apostado por estos aparatos por su manejabilidad y sus altas prestaciones lo que, unido a unos bajos consumos y un mantenimiento no excesivamente costoso, nos permite ofertar unos precios ajustados y razonablemente económicos".

El presidente afirma que "hoy podemos decir que Helitt representa una nueva forma de volar: alta calidad, máxima eficacia, trato personalizado y precios muy competitivos, adecuados a la realidad. Creemos que volar no tiene que ser caro".

Entre los servicios proporcionados, pueden destacarse la elección de asiento, sin cargo, y el ofrecimiento de aperitivo a bordo, totalmente gratuito. Además, cada pasajero puede facturar una pieza de equipaje de hasta 20 kilos de peso, sin coste alguno.

El presidente de la aerolínea explica la filosofía de la compañía sobre las tarifas: "Nuestra política de precios se fundamenta en la transparencia, en

aplicar unas tarifas competitivas y que permitan acceder a este medio de transporte al mayor número posible de clientes. Tenemos tres tipos de tarifas: Web, Helitt y Flex, que se adaptan perfectamente a todas las necesidades de los viajeros. Estamos presentes en todos los canales de venta, desde nuestra página web, hasta las agencias de viajes, pasando por la reserva telefónica y las oficinas de Helitt en los aeropuertos. En estos momentos, contamos con oficinas en Málaga, Melilla y en San Sebastián".

Para Abel Pizarro, "la página www.helitt.com tiene un sistema de búsqueda y reservas de billetes sencillo e intuitivo. Ha sido desarrollado por nuestro equipo informático, con la premisa de que fuera muy fácil de utilizar para todos los usuarios, independientemente de sus conocimientos de Internet. El proceso se completa en pocos minutos y además, está dotada con todos los controles de seguridad para garantizar todas las operaciones de comercio electrónico. Está disponible en cinco idiomas: español, inglés, francés, portugués y árabe, para facilitar la navegación tanto a los clientes nacionales como a quienes viajan a nuestro país".



'Vvirus': haga sus pagos y promocióne su local de forma sencilla

La empresa Vvirus Worldwide S.L. ha creado una aplicación para móvil con la que se pueden realizar pagos, sin importar el tipo de móvil, forma de contrato u operadora

Pagar a través del móvil es ya una realidad, gracias a la aplicación 'Vvirus' creada por la empresa madrileña Vvirus Worldwide S.L. Una herramienta que, tal y como explica el donostiarra Aitor Aristegui, cofundador, "nace por una necesidad, una ilusión y una protesta, que ha sido creada por los usuarios para los usuarios".

Se trata de una aplicación pionera en España, ya que si bien el hecho de tener un monedero en el móvil es algo habitual en otros países del mundo, "en este país

la batalla por liderar este servicio tiene a las financieras y operadoras enfrentadas. Así y sabiendo el gran reto que es competir con los grandes, 'Vvirus' tenía que ser diferente y así lo hicimos. Una aplicación que no penaliza al usuario por utilizar su plataforma de pago y que vale con cualquier móvil, de cualquier operadora, sea de contrato o de tarjeta prepago, la cual no necesita ninguna descarga", añade.

Cómo funciona

'Vvirus' es un 'banco por el



El donostiarra Aitor Aristegui, junto al equipo de la empresa 'Vvirus'.

móvil', que cuenta con licencia europea y que ha sido autorizada por el Banco de España. Todas las operaciones se hacen desde el móvil, con el simple gesto de enviar un SMS al 'Banco Vvirus'. Además, a través de la web www.vvirus.com, el cliente podrá comprobar el estado de su cuenta y modificar ciertos parámetros del perfil.

Para darse de alta en la web, el usuario debe dar los siguientes datos: fecha de nacimiento, sexo y lugar de residencia. Una vez dado de alta, el usuario

podrá cargar el monedero electrónico 'Vvirus' desde su perfil y poder operar. La gran novedad de esta herramienta es que para recibir pagos, no es necesario ser usuario de 'Vvirus'.

1 SMS: + clientes

Otra de las novedades que aporta la aplicación 'Vvirus' son las 'Micro Campañas', es decir, pequeñas promociones para perfiles concretos de usuarios a coste muy bajo. "En definitiva, nuevas herramientas para generar negocio", concluye Aitor.



SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALA

Betiko sagardoa



ELKARTEKO SAGARDOTEGIAK:

ARLIZKURTA

ZALBIDE: 943 65 21 76

ADUNA

ABURUZA: 943 69 24 52
ZABALA: 943 69 07 74

AIA

IZETA: 943 13 16 93
SATXOTA: 943 83 57 38

ALTEAGA

OLAGI: 943 88 77 26

ASTIGARRAGA

ARTOLA: 637 035 679
ASTARBE: 943 55 15 27
BEREZIARTUA: 943 55 57 98
BUENAVENTURA: 943 35 73 22
ETXEBERRIA: 943 55 56 97
IRIGOIEN-HERRERO: 943 55 03 33

LARRARTE: 943 55 56 47 / 679123892

LIZEAGA: 943 46 82 90
MENDIZABAL: 943 55 57 47
OIARBIDE: 943 55 31 99
PETRITEGI: 943 45 71 88
REZOLA: 943 55 27 20
SARASOLA: 943 55 57 46

ATAUN

URBITARTE: 943 18 01 19

AZPEITIA

AÑOTA: 943 81 20 92

DONOSTIA

ARAETA: 943 36 20 49
ASTIAZARAN: 943 36 12 29
BARKAIZTEGI: 943 45 13 04
CALONGE: 943 21 32 51
URKJOLA: 943 21 01 68

HERNANI

AKARREGI: 943 33 07 13
ALBERRO: 943 55 00 19
ELORRABI: 943 33 69 90
IPARRAGIRRE: 943 55 05 28
ITXAS-BURU: 943 55 68 79
LARRE-GAIN: 943 55 58 46
OTSUA-ENEA: 943 55 68 94
RUFINO: 943 55 27 39

IRATZEGIETA

BEGIRISTAIN: 943 65 28 37

IRUN

OLA: 943 62 31 30

LABARTE-ORIA

OTEGI: 943 36 50 29

LEGORRETA

AULIA: 943 80 60 66

OIAITZUN

BALEIO: 943 49 13 40
ORDO-ZELAI: 943 49 16 86

ORERETA

EGI-LUZE: 943 52 39 05

URBIETA

ALTUNA: 943 55 49 17
ELUTXETA: 943 55 69 81
EULA: 943 55 27 44
OIANUME: 943 55 66 89
SETIEN: 943 55 10 14

USURBIL

AGINAGA: 943 36 67 10
ARRATZAIN: 943 36 66 63
SAIZAR: 943 36 45 97
URDAIRA: 943 37 26 91

ZERAIN

OTATZA: 943 80 17 57

Nabarra Oñatz 7 behea, 20115 Astigarraga • 943 336 811 / 690 814 393
gipuzkoako@sagardotegiak.com • www.sagardotegiak.com

La mayor parte de ellas son gratuitas y muy fáciles de utilizar. El Gobierno Vasco ha creado un programa de implantación de TIC para micropymes y autónomos, con el objetivo de incrementar su competitividad

Soluciones TIC: herramientas que hacen su día a día más eficaz y sencillo

PRODUCTOS DE CALIDAD Y UN BUEN SERVICIO son la base del éxito de todo establecimiento hostelero que se precie. Si los clientes están satisfechos, el siguiente paso será el boca a boca, que es una herramienta eficaz y gratuita para que el negocio obtenga nuevos clientes. Pero lo cierto es que esta última, no siempre funciona y en todo caso, el negocio no debería depender de su eficacia.

Queda claro que la clave del éxito de todo negocio está en las propias personas y en la manera de explotarlo que tengan. En este sentido, las Nuevas Tecnologías son un aliado muy potente, que no sólo sirven para promocionar el negocio, sino que también nos pueden ayudar en el funcionamiento interno, como por ejemplo, en el control de los turnos de los trabajadores, o realizar pagos con un simple sms, entre otras muchas ventajas.

Si no está en la red, no existe

Cuando un trabajo se hace bien, la clientela lo agradece mediante su fidelidad y la promoción gratuita de un local. Sin embargo, la sociedad actual vive su día a día entorno a la redes sociales y las nuevas tecnologías y es precisamente a este sector, el lugar donde se ha trasladado esa promoción gratuita. Por lo que lejos de tenerles miedo o pensar que son costosas, hay que estar presente en ellas.

En la actualidad, son numerosas las soluciones TIC presentes en el mercado y el uso de la mayoría de ellas, además de gratuito es sencillo. Basta con aprender algunas pautas, para que puedan formar parte de nuestro día a día, sin que por ello nos tengan que quitar mucho tiempo.

Algunas de las soluciones más comunes son:

> **Página Web:** con toda la información que el cliente desearía recibir del establecimien-



Existen numerosas soluciones TIC y la mayoría de ellas son de uso sencillo y gratuitas

Las formas de búsqueda de los usuarios han cambiado y hoy en día, los directorios on-line son los más utilizados

Las Nuevas Tecnologías también permiten hacer el día a día laboral mucho más sencillo

to. De su contenido y posicionamiento en la red depende la repercusión que de ella se obtenga. Además, dentro del mismo también se puede ofrecer la posibilidad de venta on-line, por lo que lo que puede convertirse en una nueva vía de negocio.

> **RSS (Redes Sociales):** como Facebook o Twitter, entre otras, en las que además de ofrecer la información permanente del establecimiento, también se debe actualizar con nueva información (eventos, menús especiales, nuevas instalaciones, recetas...) y clientes potenciales.

> **Páginas de descuentos:** muy en boga en los últimos tiempos. Se trata de una herramienta muy eficaz para conseguir mayor clientela, pero también nuevos clientes. Una vez en el restaurante, el buen trabajo diario hará el resto del trabajo.

> **Directorios on-line:** la forma de búsqueda de información también ha cambiado por parte de los clientes. Si antes se acudía al tradicional listín de teléfonos para buscar la información de un establecimiento, en la actualidad, la mayor parte de la población lo hace a través de internet.

> **Publicidad en Internet:** con la gran ventaja de que permite promocionar y publicitar su negocio en la red con un mínimo coste y con un alcance

potencial de millones de clientes.

> **Mailing o aviso a clientes:** envío de nuevas notificaciones o promociones a tus clientes, a través del email o de un sms. Se trata de una herramienta rápida y que le permite estar en comunicación con sus clientes.

Trabajo más sencillo

Las citadas anteriormente son sólo algunas de las soluciones más comunes y utilizadas de toda la gama de herramientas que existen, en lo que a promoción y venta se refieren. Sin embargo, las Nuevas Tecnologías no se limitan a ello, sino que también permiten que nuestro día a día laboral pueda ser mucho más sencillo.

Algunas de las soluciones más comunes son:

> **Trámites telemáticos y certificados digitales:** es decir, la gestión administrativa a través de la Internet. Tanto aquellos que tengan que ver con las administraciones públicas, como los relacionados con las entidades bancarias. Las mismas se pueden hacer desde cualquier punto en el que se encuentre y las 24 horas del día.

> **Formación on-line:** porque vivimos en un mundo que cambia de forma constante. Este tipo de enseñanza tiene la ventaja de que se puede hacer desde cualquier sitio y se adapta al horario que cada persona tenga.

> **Cobro y pago seguro:** facilita y garantiza el envío o recibo de dinero de forma segura y a través de Internet.

> **Gestión integral del negocio:** consiste en una o varias aplicaciones integradas entre sí que permiten la gestión del negocio de un modo integral, sin duplicidades, de modo que permite una mayor eficiencia en las tareas administrativas, como por ejemplo: la relación entre las ventas y la gestión del inventario.

> **Gestión de turnos:** aplicación que permite generar y modificar los turnos de trabajo, permisos, bajas, vacaciones...



El Departamento de Industria, Innovación, Comercio y Turismo del Gobierno Vasco, a través del Área de Innovación y Tecnología de SPRI, ha impulsado la iniciativa 'Implantación de soluciones TIC para autónomos y micropymes' del País Vasco.

Cerca de 300 empresas, en una iniciativa piloto para implantar soluciones TIC

UN EQUIPO DE ASESORES TECNOLÓGICOS a domicilio está acompañando a las micropymes, desde hace 4 meses y de forma gratuita, en su acercamiento a las TIC. El objetivo es que saquen el máximo provecho de las Nuevas Tecnologías en su propio negocio y de este modo conseguir nuevos clientes, posicionando adecuadamente su empresa en Internet; mejorar la eficiencia y calidad de su producto y servicio; y ahorrar tiempo y costes en sus tareas administrativas del día a día.

El funcionamiento es sencillamente:

1. El asesor tecnológico analiza cada una de las empresas y su relación con las TIC, visita a los negocios para instalar aquellas soluciones tecnológicas más aplicables a su situación y objetivos, apoya y sensibiliza en el uso de esas soluciones y por último, mide los resultados para comprobar si están siendo eficaces.

2. Implantación, formación, información y asistencia son los cuatro servicios que la iniciativa pone a disposición de los negocios participantes.

3. Los aspectos más valorados entre los participantes son el asesoramiento personalizado in situ del equipo profesional que les ha apoyado en la incorporación de las TIC en su negocio, así como la disponibilidad de cursos formativos totalmente adaptados a sus necesidades y contextos, a través de la red

de KZgunea, logrando su conversión en negocios 2.0.

Beneficios

A pesar del escaso tiempo transcurrido, los negocios comienzan a vislumbrar beneficios tangibles, como aumento de nuevos clientes provenientes de los nuevos canales de posicionamiento y promoción en la web, un aumento de la satisfacción de sus clientes en el servicio prestado y, en consecuencia, un aumento de las ventas logradas en estos últimos meses.

La iniciativa comenzó acercando las TIC a microsectores tradicionalmente alejados de las Nuevas Tecnologías como 'Comercio al por menor en establecimientos especializados', 'Establecimientos de bebidas y restaurantes' y 'Talleres de reparación y mantenimiento de vehículos de motor' pero dados los resultados alcanzados y la gran aceptación de esta iniciativa, se mantiene abierto el plazo de inscripción para cualquier autónomo o micropyme de menos de 10 empleados del País Vasco interesado en el uso de la TIC para la mejora de la competitividad y productividad de sus negocios.

Más información en SPRI (902 702 142, info@spri.es) y a través de la página Web www.euskadinova.net



Social Media Experience, Walnuters-en eskutik

Gipuzkoako Ostalarien Elkarteak parte hartu zuen joan den azaroaren 30eko ekimenean, baita hainbat enpresari, politikari eta komunikazio agentzia ere.



Azkenaldian elkarteak egin dituen aurrerapen eta lanei buruz aritu zen Kino Martinez, Gipuzkoako Ostalarien Elkarteako idazkaria nagusia.

Walnuters-ek eta Mediabost enpresa donostiarrak antolatuta, 'Social Media Experience' izeneko ekimena egin zuten azaroaren 30ean Donostiako Londres eta Ingalaterrako Hotelean. Bertan izan zen Gipuzkoako Ostalarien Elkarteak, baita hainbat komunikazio agentzia, enpresari eta politikari ere.

Xer da 'Social Media Experience'? Ba, hauxe dio Evaristo Nogalesek, Sevillako Unibertsitateko Marketing irakasleak eta

Walnuters-eko bazkideak. "Partehartzearen bitartez, konpartitzea, zabaltzea eta laguntzea dira xedeak. Zentzu honetan, marketing, komunikazio eta teknologia berrien munduko profesionalak enpresekin harremanetan jartzen dira; modu honetan, euren markak sare sozialetan barrena zabaltzerakoan aurkitzen dituzten zailak argitu eta sortzen zaizkien ideiak konpartitzeko aukera

dute denek", dio.

Streaming bitartez zabaldua-ko ekimen honetan, sare sozialen eremuan elkarteak eman dituen aurrerapausoak eta egin diren lanak azaldu zituen Kino Martinezek, Gipuzkoako Ostalarien Elkarteako idazkaria. Facebook-en duen orrialdeaz edota geolokalizazio programaz mintzatu zen. Bestalde, sare sozialekin erlazioatutako etorkizuneko proiektuei buruz ere hitzegi zuten.

Ekimenean sortu zen elkarlanaz gain, bertako hainbat pertsona ezagunen lana aitortu zuten, besteak beste, El Diario Vasco egunkariako Mitxel Ezquiaga kazetaria, Mikel Erentxun abeslaria; Marcial Muñoz estilista, Iñaki Perurena harrijasotzailea, Isabel Zapardiez diseinatzaitzailea edota, Gipuzkoako Ostalarien Elkarteako kide den Martin Berasategui sukaldaria.



Poligono Borda-Berri, 2
20140 Andoaín (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** eskuratzek, 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.

Fernando del Cerro Aurki produktuekin lanean

Sukaldari ospetsuak Boiron pulpa berriekin hiru errezeta prestatu zituen Ostalarien Elkartearen

Fernando del Cerro harrituta utzi zituen azaroan ospatutako Boiron produktuen kurtsora joan ziren ostalari guztiak. Aurki talde komertzialak antolatutako ekintzan, sukaldari ospetsuak Boiron pulpa berriekin zenbait errezeta preparatu zituen.

Aurki taldeak pepinoko, toma-teko, pipermorroko, meloiko eta baita sandiako Boiron mami berriak aurkeztu zituen. Aurki komertzial taldeak kalitatezko janari produktuak egiten ditu. Ahateko produktuak dira bere espezialitatea, baina bestelako elikagaiekin ere lan egiten du.



Fernando del Cerro sukaldari ospetsua Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak Donostian duen egoitzan.

Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearen ospatutako ekintzan, gaztea zenean Arzakekin ikasteen egon zen sukaldariak hiru errezeta prestatu zituen. 1) Hegalaburra

mostaza hautsa eta sandiako infusio hotzarekin 2) Bakailao eta pipermorro saltsako tosta 3) Pepinozko salda ahuakate, baraxuri eta jogurtarekin.

Aranjuezeko Casa Jose jatetxeko sukaldaria baratzeko produktuekin egiten dituen lan kreatiboekin da famatua eta

horixe erakutsi zuen Gipuzkoako ostalarien aurrean. Aurki taldeko eta lurraldeko produktu onenekin hiru plater dotore bezain zapoetsu prestatu zituen zuzenean. Ekitaldira joan ziren guztiak arreta osoa jarri zuten sukaldari madrildarraren azalpenetan.

D.A.I. 96 LIMPIEZAS, S.L.



SERVICIOS BÁSICOS

SERVICIOS DE LIMPIEZA REGULAR: DIARIA
LIMPIEZA DE CRISTALES
PRIMERAS LIMPIEZAS

LOCALES COMERCIALES

LIMPIEZA DE ESCAPARATES
LIMPIEZA NOCTURNA DE LOCALES

COMUNIDADES DE VECINOS

CONTRATOS DE LIMPIEZA BÁSICA
MANTENIMIENTO DE PISCINAS

INDUSTRIAS

LIMPIEZA NOCTURNA
RETRADA DE RESIDUOS
LIMPIEZA DE MÁQUINAS

GRANDES SUPERFICIES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SUELOS

CONSUMIBLES

REPOSICIÓN DE MATERIALES COTIDIANOS DE LIMPIEZA:
-Jabón y Gel
-Ambientadores
-Papel higiénico
-Toallitas, etc.

D.A.I. 96 SERVICIOS, S.L.



INDUSTRIAS

EXTERNALIZACIÓN DE SERVICIOS
PERSONAL AUXILIAR
AUXILIARES DE CONTROL

RECURSOS HUMANOS

FORMACIÓN, SELECCIÓN DE PERSONAL
DIAGNÓSTICO DE NECESIDADES DE FORMACIÓN

GRANDES SUPERFICIES

MERCHANDISING
PROMOCIONES Y DEGUSTACIONES
INVENTARIOS

CONGRESOS Y EVENTOS

AZAFATAS
ACOMODADORES
RECEPCIONISTAS

COMUNIDADES

PORTEROS / CONSERJES
PERSONAL DE MANTENIMIENTO
MANTENIMIENTO DE PISCINAS

COMPLEJOS DEPORTIVOS

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES
CONTROL DE ACCESOS

MANIPULADOS DAI, S.L.



LOGÍSTICA

GESTIÓN INTEGRAL DE ALMACENES
CLASIFICACIÓN DE MERCANCÍAS
ETIQUETAJE, EMBALAJE, PREPARACIÓN

GRANDES SUPERFICIES

REPARTO A DOMICILIO DE PRODUCTOS
FRESCOS
PREPARACIÓN DE PORTES
REPARTO A DOMICILIO DE BAZAR

SUPERMERCADOS

REPARTO A DOMICILIO



INDUSTRIAS

GESTIÓN DE EXPEDICIONES
HERSAJERÍA
RECADISTAS



ALMACENES

GESTIÓN DE STOCKS
ETIQUETAJE, EMBALAJE
PREPARACIÓN DE PORTES

SERVICIOS ESPECIALES

PREPARACIÓN Y ENTREGA DE:
-LOTES Y CESTAS DE NAVIDAD
-REGALO DE EMPRESA
-PREPARACIÓN DE PROMOCIONES

Empresa de Limpieza Integral

HOGARES
COMUNIDADES
LOCALES
OFICINAS
NAVES INDUSTRIALES
CONSUMIBLES

Servicios Auxiliares a Empresas Multiservicios

INDUSTRIAS
RECURSOS HUMANOS
GRANDES SUPERFICIES
CONGRESOS / EVENTOS
COMUNIDADES
COMPLEJOS DEPORTIVOS

Servicios de Logística y Reparto

INDUSTRIAS
GRANDES SUPERFICIES
SUPERMERCADOS
COMERCIO
ALMACENES

DAI BIZKAIA

Bº Aldapa, 24 bajo 48991 GETXO (Vizcaya)
Tel.: 94 431 90 52. Fax: 94 431 90 52
comercial@grupodai.com



Presupuestos a su medida

Sin compromiso

www.grupodai.com

DAI GIPUZKOA

Camino de Portuete, 47-1º - Ofi 14-Bis - DONOSTIA
Tel.: 943 31 30 85. Fax: 943 31 52 03
administraciondai@grupodai.com

Policlínica Gipuzkoa cuenta con una unidad urológica multidisciplinar que integra toda su red médica, diagnóstica y quirúrgica para optimizar la atención del paciente y evitar las listas de espera

“Es manifiesto el asentamiento y los éxitos de la cirugía robótica”

“EL CÁNCER DE PRÓSTATA es una enfermedad silenciosa. No suele dar síntomas y cuando los da, puede que sea tarde”, así de contundentes se manifiestan los urólogos en esta entrevista. “El cáncer de próstata -añaden- es el primer tumor en frecuencia en la población masculina y la segunda causa de mortalidad en el varón. Por ello, la prevención contra el cáncer de próstata resulta de vital importancia; tan sencillo como realizar una visita al médico al año y una analítica”, tal y como recomienda la Sociedad Americana de Urología. Los prestigiosos urólogos que dirigen la Unidad de Urología integral de Policlínica Gipuzkoa, Ion Madina y Javier Azparren, expertos en la implementación de la última tecnología en diagnóstico y tratamiento urológico, como el láser verde para la hiperplasia benigna de próstata o el robot quirúrgico Da Vinci para el cáncer de próstata, atendiendo pacientes provenientes de toda España para ser operados, defienden también la recomendación de la Sociedad Americana.

Según su experiencia en consulta, “cuando llega el paciente hasta nosotros viene con miedo, nervioso y víctima muchas veces de un gran desconocimiento”, declaran. “Por más campañas informativas y divulgativas que hacemos los médicos y las sociedades científicas, hay que seguir insistiendo, porque el cáncer de próstata detectado en una fase inicial responde muy bien. Tan-



Los doctores Javier Azparren y Ion Madina, urólogos de Policlínica Gipuzkoa.

to que hoy se está comprobando cómo se han invertido los números, de forma que hace 30 años se detectaba en una fase ya tan avanzada, por falta de métodos diagnósticos que nos permitiera detectar el cáncer en una fase más precoz y la tasa de mortalidad era altísima, frente a hoy, que la gran mayoría se curan si se han diagnosticado pronto”, indican.

La unidad de urología integral de Policlínica combina todos los servicios centrales de un hospital, desde las urgencias, los laboratorios y los medios diagnósticos, con los servicios propios de urología para ofrecer una atención integral al paciente que, en muchos casos, acude para ser tratado por este equipo de especialistas desde distintos puntos de

España.

Al preguntarles por cuáles son las técnicas más solicitadas y las consultas más habituales, responden rápidamente. “Las consultas más habituales son la hiperplasia benigna de próstata, que solemos tratar en función de cada caso, y en la que el láser verde ofrece excelentes resultados”, afirman. “Por otra parte -añaden-, son también muchos los pacientes que vienen, tras un primer diagnóstico de cáncer de próstata, a obtener una segunda opinión. Muchos -añaden- absolutamente desinformados sobre las opciones que hoy existen para el abordaje quirúrgico del tumor. Procuramos informarles detalladamente y con todo cariño de su caso y sus opciones persona-

les y son muchos los que optan por operarse cuanto antes”, apuntan.

“Porque un paciente diagnosticado de cáncer -afirman-, una vez tomada conciencia de la enfermedad y estudiadas las opciones, suele tener prisa por operarse. Y el robot quirúrgico Da Vinci ofrece unos excelentes resultados en la mayoría de estos casos” concluyen.

Cuestionados acerca de las ventajas del robot quirúrgico Da Vinci, señalan que “respecto a la cirugía abierta convencional, la incisión mediante Da Vinci para la cirugía es mínima, por lo que tanto el postoperatorio y los riesgos de infecciones como las molestias son mucho menores, al evitar las grandes cicatrices. En cuanto a la cirugía laparoscópica, el robot aporta una gran ventaja, y es que permite ver el campo que se está operando en tres dimensiones, al mismo tiempo que los brazos del robot permiten una espectacular maniobrabilidad y precisión en sus movimientos”, indican.

Al tiempo que añaden, “las ventajas para el paciente se traducen en una operación menos dolorosa, con menos pérdidas de sangre y menor riesgo de infección, que deja cicatrices más pequeñas y permite una recuperación más rápida. Además -añaden-, reduce notablemente los efectos secundarios habituales en esta cirugía como pueden ser la incontinencia urinaria o la impotencia sexual”.

Donostia: sede del Congreso Nacional de Hostelería 2012



La Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa será la anfitriona de la XIV edición, los días 16, 17 y 18 de abril, en el Palacio de Congresos Kursaal

LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA organiza, cada dos años, el Congreso Nacional de Hostelería. En esta ocasión, Palma de Mallorca (sede de la anterior edición) cedió el testigo a Donostia, que los próximos días 16, 17 y 18 de abril afrontará el reto de recibir a cientos de profesionales del sector de la hostelería de toda España.

Un evento cuyo objetivo, tal y como explica el propio presidente de la Federación Española de Hostelería, José María Rubio, "es un gran encuentro para dar respuesta de futuro a la difícil situación en la que nos encontramos".

Oferta lúdica

Durante los tres días de Congreso el programa será variado y muy interesante (ver tabla de actividades en la página 20).

La oferta lúdica tendrá como punto fuerte la gastronomía, como no podía ser de otra manera en nuestro territorio, cuyo máximo exponente serán las dos cenas especiales que se celebrarán los días 16 y 17 de abril. La primera, la Cena de Gala, tendrá lugar en el Museo Balenciaga de Getaria y la segunda, en la sidrería Petritegi.

El escenario de la primera de ellas no ha sido elegido al azar. El flamante Museo Balenciaga y su espectacular hall no dejarán indiferente a los 600 asistentes que se esperan a la mesa. Contará con el toque culinario de alguno de nuestros cocineros más reconocidos: Juan Mari

El Kursaal donostiarra será la sede en la que se desarrollará el congreso.

LO QUE HAN DICHO SOBRE EL CONGRESO NACIONAL

"Tengo la suerte, como Presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa de invitaros a conocer nuestra tierra y de disfrutar de la mejor oferta hostelera".

MIKEL UBARRETXENA, Pte. de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa

"Para nosotros, para nuestra tierra, es una enorme satisfacción recibir a los empresarios del sector de la hostelería. Estad seguros de que os recibiremos con los brazos abiertos y de que estamos deseando haceros pasar una experiencia irrepetible. Os invito a que vengáis a saborear Euskadi".

PATXI LÓPEZ, Lehendakari

"Si venís estamos convencidos de que volveréis".

MARTÍN BERASATEGUI, Cocinero

"Vamos a poner lo mejor de nosotros para que vuestra visita sea inolvidable".

ANDONI LUIS ADURIZ, Cocinero

"Os estamos esperando. Venid con nosotros".

PEDRO SUBIJANA, Cocinero

"Seguro que nuestra tierra y nuestra gente no os van a defraudar".

HILARIO ARBELAIZ, Cocinero

"Venid a San Sebastián. Ya veréis cómo no os vais a arrepentir".

ELENA Y JUAN MARI ARZAK, Cocineros

Arzak, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana, Hilario Arbelaitz, Eva Arguiñano y Martín Berasategui, tal y como explica Jesús Santamaría, de la empresa Bokado, organizadora del evento y que contará con un broche de oro en forma de actuación musi-

cal con un grupo de primer nivel aún por confirmar.

Bokado gestionará toda la logística de la citada cena. Sin embargo, la creación de los platos correrá de la mano de los cocineros antes mencionados. "Cada cocinero nos dirá qué



Mikel Ubarretxena recoge el testigo de la organización del anterior congreso.

receta ha pensado para ofrecer en esa cena. Ellos nos darán la receta y nosotros nos encargamos de cocinarla, servirla...".

Logística importante

Para este evento serán necesarias unas 120 personas "que puede variar en base al número de clientes final", añade Jesús.

Sobre el Congreso, Jesús Santamaría espera "proyección. Que Donostia se sitúe en el lugar que se merece. Espero que sepamos estar a la altura y que la gente se quede con ese buen sabor de boca que le haga volver".

Ellos también estarán

Todavía no quieren desvelar el plato que confeccionarán, pero los asistentes a la cena de gala tendrán el privilegio de degustar un plato creado por algunos de nuestros grandes cocineros.

Sobre este evento, **Hilario Arbelaitz**, del **Restaurante Zuberoa**, explica que le gustaría "que los asistentes vean que somos una provincia volcada en el turismo y la gastronomía. La belleza de Donostia no es nada sin la gastronomía, ni viceversa".

Por su parte, **Andoni Luis Aduriz**, del **Restaurante Mugaritz**, añade que "queremos que se lleven una idea de lo que somos y hacemos y que como van a tener la oportunidad de saborear la comida tradicional, que también descubran lo que se está haciendo en cocina creativa y lo disfruten. Tenemos una gastronomía increíble y me gustaría que ellos lo descubrieran".

Martín Berasategui, que ha

participado en otras ediciones, comenta: "espero que el Congreso pueda aportar cosas de interés para los hosteleros que nos ayuden a avanzar e innovar más en nuestra profesión. En los congresos siempre descubres cosas nuevas y ya se sabe que el saber no ocupa lugar".

Juan Mari Arzak lo tiene claro: "de los congresos siempre se aprende porque se intercambian ideas y opiniones. Me gustaría que los asistentes se llevaran la idea de lo que somos: buena gente y excelente gastronomía. Para ello tendremos que prestarles una buena atención. Todavía no sé qué plato preparé, pero seguro que una mezcla entre lo tradicional y la cocina moderna".

Pedro Subijana, del **Restaurante Akelarre**, apostilla que "Donostia es la mejor ciudad para disfrutar de los ratos libres que deja un congreso. Nos gusta recibir y agasajar a los visitantes y los cocineros nos enorgullecemos de lo que la ciudad ofrece, procurando dejar un recuerdo bien marcado en quienes nos visitan".

Una fiesta sin igual que refleja el nivel de hostelería del que disponemos en Gipuzkoa, no podía terminar sino con un broche que esté a la altura. **Eva Arguiñano**, una de las mejores reposteras del país, ha querido involucrar a la saga de los Arguiñano al evento. Además, no cabe pensar otro final para este día que el de la actuación de uno de los mejores grupos musicales del momento, cuyo nombre preferimos mantener como sorpresa.



Estructura General XIV Congreso Nacional de Hostelería Gipuzkoa 2012

	Lunes 16 de abril Congresistas + Acompañantes	Martes 17 de abril Congresistas	Acompañantes	Miércoles 17 de abril Congresistas + Acompañantes	
10.00 h.	Café de bienvenida	Saborea España: FORO Jornada de Formación para técnicos municipales promotores de turismo	Café de bienvenida	Visita turística por la ciudad	
10.30 h.	INAUGURACIÓN OFICIAL				
11.00 h.	Mesa redonda: El porqué del Basque Culinary Center (BCC)				
11.30 h.	Estudio: De la estandarización a la personalización (BCC)				
12.00 h.	Ponencia: Nuevas Tecnologías en la restauración (ISDI)				
12.30 h.	Ponencia: ¿Peligra nuestro modelo de socialización en torno a la hostelería?				
13.00 h.					Ponencia / Show Cooking: cocina en miniatura
13.30 h.					Degustación Pintxos
14.00 h.					ACTO OFICIAL DE CLAUSURA
14.30 h.					Almuerzo de tickets: restaurantes
15.00 h.	Almuerzo de tickets: ruta de pintxos	Traslado a: BBC (Donostia)	Visita turística por la ciudad		
15.30 h.		Visita al BCC + Coffee			
16.00 h.		Traslado al: Centro (Donostia)			
16.30 h.		Asamblea General de FEHR			
17.00 h.		Libre			
17.30 h.		Traslado al: Museo Balenciaga (Guetaria)			
18.00 h.		Traslado a: Centro (Donostia)			
18.30 h.		Traslado a: Siderería Petritegui (Astigarraga)			
19.00 h.		Acto Sectorial: Homenaje a las sagas hosteleras		Libre	
19.30 h.		Fiesta + Cena de Gala + Actuación Musical en el Museo Balenciaga (Getaria)		Cena Siderería Petritegui (Astigarraga)	
20.00 h.	Traslado a: Hoteles (Donostia)	Traslado a: Hoteles (Donostia)			
20.30 h.					
21.00 h.					
21.30 h.					
22.00 h.					
22.30 h.					
23.00 h.					
23.30 h.					
24.00 h.					



De un simple postre a un gran éxito

Darle un toque de decoración a los postres le brinda al producto un aspecto muy diferente, que atrae más clientes.

'La Compagnie des Desserts' estuvo en Donostia para aconsejar a los hosteleros

APRENDER a realizar presentaciones adecuadas para los postres. Ese fue el objetivo que persiguió la jornada organizada por la Asociación de Hosteleros de Gipuzkoa, en colaboración con la empresa internacional, 'La compagnie des desserts'.

La jornada, que tuvo lugar el 29 de noviembre en las instalaciones que la Asociación tiene en el barrio de El Antiguo de Donostia, contó con el maestro Philippe Urraca, director técnico de la compañía y



Los asistentes pudieron disfrutar de los trucos y creaciones del maestro Philippe Urraca (en la imagen de la izquierda), director técnico de La Compagnie des Desserts.



que entre otros premios, recibió en 2011 el de 'Mejor Obrador Pastelero de Francia'.

De la sencillez a la grandeza

"Coger un pequeño pastelito y crear un gran plato con él. Es decir, darle el valor añadido al postre, que no es otro que la presentación. Parece algo obvio, pero hay mucha gente que se olvida de ese tema", explica José del Río.

Con esta premisa, Philippe Urraca mostró a los presentes (más de 20 profesionales de la hostelería y restauración), algunas demostraciones prácticas. También se aprovechó la jornada para presentar la nueva gama de otoño-invierno de pastelería y helados.

Una jornada en la que los asistentes "participaron mucho y se creó un ambiente muy agradable, si bien nos hubiera gustado que hubiera venido más gente, más aún ahora que la crisis azota y el secreto está en la

diferencia", añade José.

La Compagnie des Desserts

Creada en 2008, fruto de la fusión de las empresas 'Pole Sud' y 'Le Gourmet Parisien' dedicadas a la fabricación de postres artesanales y con el objetivo de convertirse en especialistas del postre para la hostelería.

En 'La compagnie des desserts' trabajan para el restaurador, "intentando hacer lo que él haría en su cocina. No somos industriales, sino profesionales artesanales. Todo con materia prima de calidad y buscando siempre la innovación y el desarrollo", concluye del Río.

Una empresa que ofrece sus servicios en España, Francia, Bélgica, Estados Unidos, Marruecos y Japón y cuyas recetas se basan en la famosa pastelería francesa, pero adaptándose a las necesidades de los clientes en concreto, así como a los gustos del país, en general.

La diversidad al servicio de la empresa

Expertos en economía y *coaching* aseguran que la diversidad es una oportunidad de negocio. Las claves para su consecución se recogen en el 'Manual para la implantación de Planes de Gestión de Diversidad en Pymes'.



Inés Bravo ha sido la responsable de la redacción del nuevo libro.

El libro 'Manual para la implantación de Planes de Gestión de Diversidad en Pymes', el cual facilita las claves para convertir la diversidad en una oportunidad, fue presentado el pasado 21 de octubre. Se trata de una obra en la que se dan las claves para sacar provecho del conjunto de peculiaridades que diferencian a unas personas de otras, y que determinan la forma de comportarse y desempeñar su trabajo.

La misma ha sido redactada por la Coach Ejecutiva Inés Bravo (creadora de 'Coaching para el logro'), junto a un grupo de cuatro especialistas y ha sido editada por la Federación Española de Hostelería (FEHR).

Realidad ineludible

Si las pequeñas empresas quieren diferenciarse del resto, la diversidad debe de ser una realidad y el éxito del negocio dependerá de que se gestione de forma adecuada o no. Tal y como se explica en el manual, "gestionar la diversidad en las

pequeñas y medianas empresas no debe ser sinónimo de técnicas sofisticadas, ni procesos complicados, sino que se trata de poner atención en los procesos de gestión de recursos humanos, en la comunicación en la empresa, en la prevención y en la gestión de conflictos".

Sobre la guía, Inés Bravo incidió en su valor esencial, "puesto que logra 'traducir' la Gestión de la Diversidad a un lenguaje y unas pautas de acción ajustadas a la realidad de la pymes, micropymes y personal autónomo. Aporta contenidos fundados y prácticas concretas para gestionar Equipos de Trabajo Diversos".

Dónde y cómo

Se han editado un total de 3000 manuales en papel y 6000 en formato cd, pero además y con el fin de hacerlas llegar a un mayor público, las empresas también pueden acceder a dicha guía descargándola en la página Web www.fehr.es.



Sariren bat jaso zutenek argazkia egin zuten ekitaldiaren amaieran.

Espainiako Ostalarien Federazioko saria jaso dute bi gipuzkoarrek

Egiten ari diren lan onagatik, Pedro Subijana sukaldariari eta Ezkio-Itxasoko Mandubiko Bentari eman dizkiete sariak joan den azaroaren 29an Bilbon izan den ekitaldian

izan dute gipuzkoar kutsua, Pedro Subijanari eta Mandubiko Bentari eman dizkietenak, alegia.

Pedro Subijanak irabazi du pertsona bakar bati emandako saria, ez soilik Akelarre jate-txean egiten ari den lanaren ondorioz nazioartean sukaldari espainiar ezagunetarikoa izateagatik, baizik eta, Eurotoques elkarteako presidente bezala, gure herriko sukaldarien interesen aldeko defendatzaile izanagatik. Subijanak turismoa bultzatzeko balioan jarri nahi izan du espainiar gastronomia eta horrek eraman du 'Espainia dasta eza-zu' proiektua gidatzera.

Bere aldetik, Ezkio-Itxasoko Mandubiko Bentari eman diote ezinduekin konpromezua duen enpresari saria. Inbertsio handia egin zuen jatetxe honek pertsona ezinduek sartu eta ateratzeko arazorik izan ez dezaten eta horregatik jaso du Eusko Jaurlaritzaren ziurtagiria esparru honetan. Fisikoki jate-txean mugitzeko eskaintzen dituen erraztasunak kontuan hartu ditu Eusko Jaurlaritzak eta ez hori bakarrik. Bisualki, intelektualki eta organikoki ere pertsona ezinduentzat ondo moldatua dagoen jatetxea da Ezkio-Itxasokoa.

Azkenik, aipatu beharra dago Baque familiak jaso duen laguntasunaren saria.

Ostalaritzako Sari Nazionalen bostgarren edizioa ospatu zen joan den azaroaren 29an Bilbon, Espainiako Ostalaritzaren Federazioak antolatuta.

Ostalaritzaren alde lanean ari diren enpresari, enpresa eta erakundeen lana aitortzeko sariak izanik, hainbat esparrutan ostalaritza goratzeko lanean ari direnak saritu dituzte bertan, besteak beste, ostalaritza berritzen dihardutenak, ingurugiroa errespetatzen ari direnak, jakiak osasuntsuak izan daitezen nahi dutenak edota kultura sustatzeko ahalegina egin dutenak.

Guztira, 19 sari banatu dituzte eta saritu guztiek dute nolabaiteko harremana edo lan-harremana Espainiako Ostalaritzaren Federazioarekin. Batzuei pertsonalki eman diete saria eta besteei berriz, elkarte, enpresa edota komunikabide baten izenean. Bostgarren edizio honetan, gainera, bi sarik

Lapurreten aurkako berrikuntza eraginkorrak

Lapurrak geroz eta trebeagoak dira seguritate alarmak saihesten. Horregatik, seguritate arloan berrikuntzak izatea beharrezkoa da

Ostalaritza sektoreko langileak kezkatuta daude azken hilabeteetan gertatu diren lapurreta mordoagatik. Egoera honen aurrean, Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteak, Sabico Seguritateak, Elektra eta Navatres enpresen laguntzarekin batera, erabiltzen diren seguritate sistemiei buruz hitz egiteko bilera bat antolatu zuen.

Alde batetik, Navatres enpresa nafarrak Protect etxeko 'Laino Sorgailua' sistemaren funtzionamendua azaldu zuen.

"Sorgailu hau gehieneko errendimenduan minutu oso batez laino lehorra ekoizteko gai den bakarra da. Hamabi minutuz ere sor dezake lainoa, beraz ezinezkoa da ezer lapurtzea, lapurrak ezin duelako ezer ikusi", azaldu zuen Navatres enpresako Luis Carmonak.

Enpresa honen planen barruan dago "aseguru enpresei eskatzea sistema hau erabiltzen duten saltokiei seguruaren prezioa jaitea. Izan ere, sistema honekin lapurketa pai-



Segurtasunari buruz Gipuzkoako Ostalaritzak antolatutako bilera.

ratzea oso zaila da".

Beste aldetik, Sabico Seguritateak eta Elektra Taldeak bideo bitarteko bigilantziaren inguruan hitz egin zuten. Alarmako sistemen eta honen erabilera zuzenaren inguruan ere hitz egin zuten bi enpresetako ordezkariak: Aritz Goikoieta (Elektra) eta Lino Garayar (Sabico).

Jardunaldian zehar, seguritate arau berriak azaldu ziren eta zalantza eta eztabaidarako tartea ere egon zen. Bertan bildu zirenek zalantzak argitzeko eta bere ikuspuntua emateko aukera izan zuten. Gainera, egoera zail honen aurrean indarrak batu zituzten etorkizunean hobekuntzak lortzeko esperantzarekin.



Premio al Basque Culinary Center

SE LO ENTREGÓ MIKEL UBARRECHENA EN EL MARCO DE LOS 'PREMIOS PROTAGONISTAS 2011', CONCEDIDOS POR PUNTO RADIO GIPUZKOA

Mikel Ubarrechena, presidente de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, entregó el pasado mes de diciembre al Basque Culinary Center el

premio a la Innovación, en el marco de los 'Premios Protagonistas' que cada año concede este popular programa de Punto Radio Gipuzkoa. El encargado de recibir el galardón fue José Mari Aizeaga, director del centro, quien estuvo acompañado por todo el 'star system' de la cocina y dos jóvenes alumnos del Basque Culinary Center.

Ardoari buruz ikasteko aukera

ARDOAREN HASTAPENI BURUZKO IKASTAROAK OSTALARIEI ZUZENDUTA DAUDE.

Ardoaren hastapenei buruzko ikastaroaren edizio berria hasi da Gipuzkoako zenbait herrialdetan. Gipuzkoako Ostalaritza eta CEI Heziketa elkarteak dira ikastaro honen antolatzaileak. Ikastaroak iaz Tolosan izan zuen arrakasta ikusita, aurtun Irun eta Zarautzen egitea erabaki da. Aurreko urteetan bezala, kurtsoa elkartearen Donostiako instalazioetan burutzeko aukera ere izango da. Hiru herrialde hauetako ostalariarentzat ardoaren munduko profesionalekin batera ikasteko aukera paregabea da. Dani Corman, 2010eko Urrezko Sudurra txapelketaren finalista, ostalariak bideratzeko ardura duen irakaslea da. Guztira, 24 ikasle parte hartzen ari dira urtarrilean eta otsailean



Ikasleak, Ostalaritzako egoitzan.

zehar egiten ari diren ikastaroetan. Ikasleen helburu nagusia ardo-datatzearekin eta ardoaren ezaugarriekin ohitzea da. Modu honetan, ikasleek ardoarekiko irizpide propio bat osatzeko aukera izango dute, ikastaroan ikasitako kontzeptu desberdinak oinarri bezala hartuz. Hala nola, ardoaren elaborazioa, ardoen karta, ardo mota bakoitzaren ezaugarriak, herrialde bakoitzeko ardoak edo bezeroen ardo kultura nola koka den arabera zein jokabide hartu behar duten. Irakasle guztiak ardoaren munduan adituak dira. Irakasgai bateko irakaslea, adibidez, Nafarroako jatorrizko deitura duten ardoetan aditua da.

El Real Club de Golf de San Sebastián, en Hondarribia, acogió este evento en el que tomaron parte asociados, colaboradores y amigos de Hostelería Gipuzkoa

Sexto Torneo de Golf Carrasco, Guijuelo

POR SEXTO AÑO CONSECUTIVO, Hostelería Gipuzkoa tuvo la oportunidad de unir golf y gastronomía el pasado 14 de noviembre y es que fue la fecha seleccionada para celebrar el ya tradicional campeonato de golf Carrasco, Guijuelo organizado por la Asociación, que tuvo lugar en el Real Golf Club de San Sebastián (Hondarribia).

En una jornada donde el golf fue uno de los protagonistas -los otros fueron la gastronomía y todos sus amantes-, los más de 50 jugadores comenzaron cogiendo fuerzas antes de salir al campo. Así, mientras cada jugador recogía su documentación, pudieron disfrutar de un fantástico desayuno con café, croissants y napolitanas ofrecidas de la mano de Fortaleza y Okin.

En grupos de cuatro

En grupos de cuatro personas, salieron al campo dispuestos a recorrer los 18 hoyos que componen el campo de Hondarribia. Acompañados por unas condiciones meteorológicas inmejorables, algunos jugadores mostraron su competitividad mientras que otros se repetían a sí mismos que 'lo importante es participar'.



Los ganadores del evento se llevaron sendos jamones de la conocida marca salmantina Carrasco.

A media mañana, y para reponer fuerzas, tuvieron ocasión de disfrutar de un avituallamiento: la conocida marca salmantina Carrasco trajo su jamón y una de las marcas más prestigiosas del panorama nacional, Bodegas Torres, el vino.

Al finalizar la mañana, y tras cuatro horas dándole al deporte y cambiar su vestimenta, se reunieron en la zona del porche donde Angulas Aguinaga, Okin, Carrasco Guijuelo, Bodegas

Torres y Coca Cola ofrecieron un exquisito cocktail antes de dar paso a la comida que ofreció el equipo que dirige Javier Domingo, director de hostelería del Real Golf Club de San Sebastián y miembro de la junta directiva de Hostelería Gipuzkoa.

Un menú espectacular

Nos deleitaron con un excelente menú: crema vichyssoise con tempura de puerro, txapel-tallo de onddo-beltza relle-

no de foie y pato con balsámico de chocolate, lomo de merluza frita a la romana con pimiento de piquillo asado en casa, centro de solomillo con patatas puente nuevo y paté de ajoeta y, de postre, reina de canela. Todo ello acompañado con vinos de Bodegas Torres.

Tras la comida se procedió a la entrega de premios, de la mano de los miembros de la Junta Directiva Helio y Juanjo



Foto de familia de los participantes, colaboradores y miembros de la Asociación, tras una jornada en la que todos salieron contentos.

**Lau orduz
jokatzen egon
ostean, parte
hartzaile guztxi
koktela
eta menu
bikaina eskaini
ziren Javier
Domingok, Real
Club de Golf de
San Sebastian
klubeko
ostalaritzako
zuzendariak**



Como se puede ver en las imágenes que acompañan estas líneas, hubo un gran ambiente en el desayuno y el cocktail.



Cano junto con los colaboradores del evento. Se otorgaron premios a los seis primeros clasificados del torneo.

Como conclusión, desde la Asociación de Hostelería únicamente cabe agradecer a todos los participantes y colaboradores dado que sin ellos no hubiese sido posible celebrar el encuentro: Angulas Aguinaga, Bodegas Torres, Carrasco Guizuelo, Casino Kursaal, Coca-Cola, El Diario Vasco, Fortaleza, Hole Golf, Okin y San Miguel.

RESULTADOS		
EQUIPO	HCE	G.
1. Ignacio Mazarrasa Escoriaza	5.6	66
Javier Tolosa Echepare	21.4	
2. Adrián Sánchez Rico	6.2	67
Miguel Irujo Petit	6.1	-
3. Fco. Javier Tejero Yusto	9.2	71
Andoni Lakabeg Fraile	10.0	-
4. José Juan Villanueva Aldazabal	8.0	72
José María Serna Postigo	17.4	-
5. Pedro Serna Postigo	24.8	72
Juan Fernando Gurruchaga Linkel	4.6	-
23. M ^a Mar Legarda Odriozola	20.3	103
Ramón J. Neira Agujetas	36.0	-

Con las cifras de asistencia conseguidas, este congreso se convierte en el más internacional de sus trece ediciones

Más de 12.500 personas, en San Sebastián Gastronomika

SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA-EUSKADI SABORÉALO fue todo un éxito de participación, ya que más de 12.500 profesionales acreditados visitaron el congreso, celebrado en noviembre en el Palacio Kursaal de Donostia. La Asociación de empresarios de Hostelería de Gipuzkoa trabajó duro para conseguir ventajas para todos sus asociados en este gran evento.

En esta ocasión y tras llegar a un acuerdo con la organización, los asociados pudieron disfrutar de un 50% de descuento al inscribirse en el Congreso Alta y de un 20% al hacerlo en Planeta Parrilla. De igual modo, gracias a la tarjeta de asociado se pudo acceder al acto de inauguración y a la feria popular, así como participar como público en el concurso de Gin tonic y en el de Sumiller.

Asimismo, desde Hostelería Gipuzkoa se facilitó las preacreditaciones de quienes nece-

sitaron un mayor número de ellas para poder asistir al Congreso.

Por tercer año consecutivo El Diario Vasco y grup gsr-producciones organizaron este evento que se ha convertido en uno de los mejores congresos del mundo. En esta edición se ha apostado por tres grandes cocinas de América Latina que han sido las invitadas: Brasil, México y Perú, tres gastronomías emergentes. En el congreso participaron una selección de sus mejores cocineros vanguardistas y tradicionales.

Sabroso exotismo

La cocina brasileña fue la encargada de inaugurar el congreso gastronómico. Caviar de tapioca, feijoada, mocofava, mandioca, plátano, tirabeque, papaya, rodizzio... Brasil llegó a Donostia con ilusión por demostrar que tiene mucho que decir en el mundo de la gastronomía. Alex



Los cocineros en bloque subieron al escenario para homenajear a su gran maestro.

Atala (Rest. D.O.M, Sao Paulo), el cocinero latinoamericano más reconocido en las guías de todo el mundo, Claude Troisgros (Rest. Olympe, Río de Janeiro), Helena Rizzo (Rest. Maní, Sao Paulo), Rodrigo Oliveira (Rest. Mocotó, Sao Paulo) y Roberta Sudbrack (Rest. Sudbrack, Sao Paulo) demostraron cómo con productos exóticos se puede desarrollar una cocina fresca y diferente.

Por su parte, México trajo hasta Donostia los orígenes culinarios de su cocina milenaria: chapulines con chocolate, salpicón de jaiba, tacos de guajalote o chocolate atole. La cuna de la cocina mexicana estuvo presente de la mano de Titita Ramírez (Restaurante El Bajío, México DF), Alejandro Ruiz (Casa Oaxaca) y Abigail Mendoza (Restaurante Tlamanalli, Oaxaca).

También el país centroamericano presentó su evolución

gastronómica de la mano de Enrique Olvera (Restaurante Pujol, México DF), el cocinero mexicano con mayor proyección en las guías internacionales.

Especialmente emotiva fue la ponencia de Bruno Oteiza y Mikel Alonso (Rest. Biko, México DF), dos cocineros vascos que emigraron al Nuevo Mundo y lograron convertir su restaurante en una de las referencias de la cocina fusión mexicana.

Asimismo, Perú dio a conocer los secretos de su parrilla con el chef Mitsuharu Sumura, del restaurante Maido de Lima. Además, Héctor Solís (Rest. Fiesta, Lima), Gastón Acurio (Rest. Astrid & Gascón, Lima) y Pedro Miguel Schiaffino (Rest. Malabar, Lima) fueron los encargados de traer hasta la capital guipuzcoana las exquisiteces de la cocina andina. Pisco, maracuyá, chichlanos,

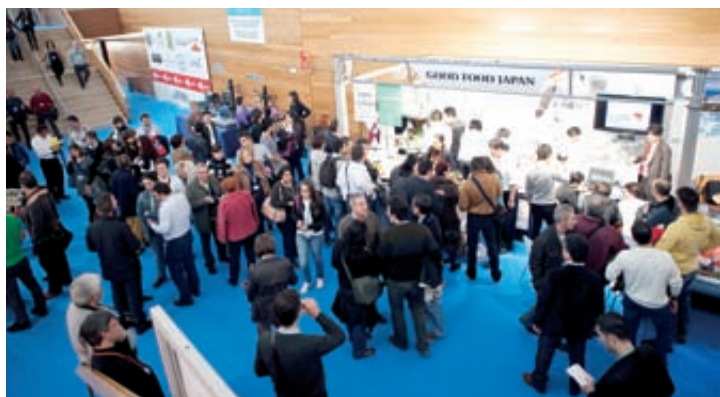


Homenaje al gran Luis Irizar

El padre de la cocina vasca, el cocinero Luis Irizar, recibió un merecido homenaje al reconocerse su gran trayectoria profesional. Irizar tiene entre sus muchísimos galardones, el honor de ser uno de los pioneros en traer una estrella Michelin a los fogones de Euskadi. Asimismo, otro de los galardonados fue Juli Soler, copropietario de El Bulli, que recibió por su parte el III Premio Internacional Gueridón de Oro en reconocimiento a su labor como renovador de la sala contemporánea.



Hubo actos para todos los gustos, destacando las presentaciones de los cocineros más prestigiosos y el concurso de gin tonics.



La expectación fue máxima durante los días que duró el congreso.

ceviche clásico, chots o el tiradito pucusanero fueron algunas de las delicias que se pudieron contemplar.

EN 3D

A su vez, se celebró el II Concurso Internacional de Gin Tonic 'Jordi Estadella' by Fever Tree, que reunió a un total de 19 concursantes. Tras la difícil deliberación del jurado fue David Ríos (Café Kobuk, País Vasco) el que se aupó con el galardón de mejor preparador de esta refrescante bebida.

En el Kursaal, además, se pudo vivir una de las experiencias más innovadoras que han tenido lugar en Euskadi. Christian Escribà (pastelería Escribà, Barcelona) sorprendió un año más a los asistentes con sus alocadas ideas, esta vez con un pastel futurista, el primer postre con tecnología 3D que obligó a los congresistas a ponerse gafas de tres dimen-

Se ofrecieron un total de 14.000 degustaciones en las diferentes ponencias, lo que convierte este evento en algo único

siones para poder verlo. Y hablando de ver, y sobre todo de saborear, se ofrecieron en el congreso un total de 14.000 degustaciones en las diferentes ponencias que se celebraron en el Auditorio del Palacio Kursaal.

Parrillarik onena ere Hondarribikoa da



Oscar Gonzalez eta Garikoitz Jara irabazitako trofeoa eskuen artean dutela beste finalistekin batera.

Hondarribiko Kialde jatetxeko Oscar Gonzalezek eta Garikoitz Jarak lortu zuten lehen saria Parrillaren Lehiaketa Nazionalean, 'San Sebastian Gastronomika-Euskadi goza ezazu' biltzarrean

HONDARRIBIKO KIALDE JATETXEKO OSCAR GONZALEZEK ETA GARIKOITZ JARAK irabazi zuten Parrilla Lehiaketa Nazionala, 'San Sebastian Gastronomika-Euskadi Goza Ezazu' delako biltzarrean. Espainiako hamar parrilla

ltero onenen artean garaile irten dira bertakoak eta oso gustora azaldu dira lortutakoarekin.

Valladoliden Pintxo Lehiaketa Nazionalean hirugarren postua lortzetik dator Gonzalez eta esan zuenez, "sekretua ez dago soilik okelaren kalitatean, baidzik eta Ataungo baserri batean ematen diguten ikatz begetal eta xirmendutan", dio. Tresna horiekin lortu zuten garaipena. Batetik, ganadu zaharraren okela zapoetsua eta bestetik, okela hori erretzeko materiale onak. Benetan bokadu atsegin-garria aurkeztu zuten Oscarrek eta Garikoitzek, okela samurra, zapoetsua eta puntu-puntuaren errea.

"Parrilla errazena geuk genuen, baita txingarririk onenak ere, azken urteetan xirmenduen tokea emanda", azaldu zuen Gonzalezek. Bestalde, Garikoitzek lana goraiatu nahi izan zuen Oscarrek. Hamasei urterekin hasi zen lanean bera-

rekin eta oraindik ere bere taldeko kide izaten jarraitzen du. "Sukaldari gazte zoragarria da eta saria merezi zuen. Biltzar honetan bizi dugun esperientzia bizitzea merezi zuen Garikoitzek", adierazi zuen Oscarrek.

Epailen artean izan ziren Lasarten harategi bikaina duen Patxi Larrañaga, Illarra jatetxeko sukaldari eta lehiaketako azken txapeldun den Josean Eizmendi, edota Titita Ramirez sukaldari mexikarra, 'Carnitas El Bajío' jatetxekoa bera.

Parrillaren Planeta

San Sebastian Gastronomika Parrillako Sari Nazionala kontsolidatzen hasi da Parrilla Planeta biltzarraren bitartez. Sari honek Estatuko parrillero onenak ezagutzera emateko balio du. Gaur egun, sukaldaritzako modalitate honek bere momentu onena bizitzen ari da eta pisu handia du sukaldari onenen

Ekitaldi anitzeko biltzarra

San Sebastian Gastronomika-Euskadi Dasta Ezazu OFF biltzarrean ekitaldi asko egon ziren. Sukaldaritzaren, ardo eta ostalaritzaren gaiak jorratu ziren programa desberdinen barruan. Beste ekimenen artean, Planeta Parrilla ekitaldia ospatu zen eta Espainiako sumiller onena aukeratu zen. Sari honetan Alikanteko Rafael Reyes gaztea irten zen irabazle. Produktuen identifikazioaren eta dastaketa komentatuaren arloko probak izan ziren, guzti-guztiak zuzenean.

Beste aldetik, kongresuak programa berezia antolatu zuen oraingo chef eta profesional onenekin. Ikastaro honetan klase pribatuak, formatu txikiko tailerrak eta enpresentzako gosariak egin ziren. Azkenik, milaka pertsonak bisitatu zuten Market Gunea ere egon zen. Bertan izan ziren ikusgai eta dastagai gastronomiarekin zerikusia duten mota guztietako produktuak.

menuetan. Lehiaketa dastaketa itsua formatuaren bitartez egiten da eta epaileak Parrilla Planetako kongresistak dira. Guztiak parrilla munduko adituak dira eta erreketaren puntuak, ehundura eta zaporea kontutan hartzen dituzte.

Parte hartzaileek bere okela prestatu behar dute eta jarraian zerbitzari talde batek epaimahaiarengana eramaten du. Sari honen helburua modalitate paregabe eta gozo hau ezagutzera ematea da.

Navarra piensa en rosa

La nueva añada de los rosados de la Denominación de Origen Navarra ya está en el mercado. Qué mejor momento para empezar a disfrutar de todo el esplendor y frescura de estos vinos recién elaborados

NAVARRA ES MAESTRA en la elaboración del vino rosado, su fama traspasa las fronteras del país. Un prestigio fundamentado en la calidad creciente de los vinos que se obtienen, en todas las ocasiones, por el tradicional método del sangrado de mostos. Es decir, se hace con el primer mosto que se obtiene de las uvas, sin haberlas prensado, también llamado: mosto flor.

Los vinos rosados de Navarra se elaboran en su mayoría a partir de la uva Garnacha, pero recientemente, las bodegas, en su apuesta decidida por la innovación y el desarrollo, han incorporado nuevas variedades para conseguir otros matices en sus rosados. Por ejemplo, los vinos elaborados con Cabernet Sauvignon, Merlot o Tempranillo son claras referencias de la maestría navarra o bien, vinos criados sobre sus lías, en la búsqueda de otros matices.

Cinco razones para pensar en rosado

1 > Rosado y verduras. El vino rosado es una de las más claras expresiones de la tierra y personalidad navarras. En este sentido, es uno de los vinos que mejor armoniza con la gastronomía de la zona. La verdura, siempre complicada a la hora de acompañarla con un vino, encuentra en el rosado a uno de



Los fans de los vinos rosados de Navarra siguen en aumento.

sus mejores acompañantes. Además, el rosado complementa platos ligeros y frescos en frugales comidas veraniegas. En definitiva, en términos gastronómicos, se trata de uno de los vinos más versátiles a la hora de maridar.

2 > Reflejo de calidad. Por otro lado, hay que aparcarse creencias obsoletas sobre que el vino rosado es un vino de peor calidad porque no llega a ser un tinto. Una marginación por su color que no encuentra un fundamento serio, ya que tecnológicamente es difícil de elaborar. Y muy exigente: para elaborar un rosado D.O. Navarra se necesitan casi 2 kilos de uva tinta! Su precioso color, su riqueza aromática y su rico sabor son el reflejo de una calidad que no tiene nada que envidiar a otros vinos. Por este motivo, merecen el reconocimiento, más aún cuando su consumo aumenta en mercados internacionales.

3 > Sin complejos. Tampoco se trata de un vino para mujeres. Que no quiere decir que ellas no puedan preferir los rosados. Un Navarra es una apuesta segura en los momentos de ocio y consumo. Sólo o acompañado. Para él o ella. En aperitivos, comidas, cenas... Un triunfo asegurado en una mesa entre amigos que puedan ser aficionados o no al vino.

4 > El colega joven. El vino rosado es el gran amigo de los paladares jóvenes y de todo aquél que empieza a discernir entre lo que le gusta o no le gusta en cuestión de vinos. Las características de los rosados Navarra como su frescura, sus aromas afrutados, de gominolas, su golosidad, provocan una experiencia placentera atractiva para todos, pero sobre todo, para el joven. Se trata de un punto de color para el ocio.

5 > "No sé por qué me gusta, ipero me gusta!". El rosado es

claro, directo, sin complicaciones y fácilmente comprensible. Combina con todo lo que puede gustar y es un claro ejemplo de modernidad adaptado a las nuevas tendencias y gustos del mercado.

Cómo consumir rosado D.O. Navarra

Un vino rosado Navarra se encuentra en su mejor momento de consumo en el primer año, tras la última vendimia. Existen salvedades para rosados con características especiales, pero en general debemos pedir las cosechas más recientes.

Vinos jóvenes para consumir no sólo en la época estival, ya que se adaptan al gusto de los consumidores que buscan vinos ligeros durante todo el año. Por su concepción como vino refrescante, por su equilibrada acidez, es muy recomendable servirlo a una temperatura de unos 8 a 10 grados.

Las consecuencias económicas sobre el sector hostelero guipuzcoano son claras, a la espera de una posible flexibilización de la norma por el PP

Un año de Ley Antitabaco

TRANSCURRIDO UN AÑO desde el inicio de la aplicación de la Ley Antitabaco, algunas consecuencias se pueden extraer de sus efectos sobre el sector hostelero guipuzcoano. Está claro que se deben diferenciar las consecuencias que sobre la salud pública ha tenido la citada norma, de los efectos sobre la actividad hostelera. Todos los datos apuntan a que se ha reducido el consumo de tabaco de manera sensible (un 15% menos de cajetillas vendidas en Gipuzkoa en 2011 respecto al año anterior), mientras que el número de ingresos hospitalarios derivados de enfermedades relacionadas directamente con el tabaco ha descendido de manera ostensible, según señalan fuentes de la sanidad pública vasca.

Pese a la bondad de estos datos, las consecuencias económicas de la ley en la hostelería son evidentes. Gipuzkoa cierra el año con una bajada del nivel de actividad del sector cercana al 10%. De esta cantidad, ¿qué porcentaje es efecto de la crisis y cuál deriva de la prohibición de fumar en los locales hosteleros? La respuesta no es fácil, pero las manifestaciones de los profesionales de hostelería coinciden en apuntar el efecto negativo de la prohibición de fumar sobre sus cifras de negocio. Efecto que, en algunos casos, como el sector de los salones de juego y bingo, ronda el 30% de bajada.

Esta bajada se ha visto reflejada en diferentes momentos de la actividad diaria del sector hostelero. Se han resentido los cafés de

primera hora y media mañana, y ha hecho aumentar los desayunos en el hogar y los cafés servidos en el centro de trabajo. A la prohibición de fumar se ha unido en este caso la mejora de la calidad de los cafés en cápsulas y la generalización de la instalación de máquinas monodosis.

El segundo bajón significativo en el consumo hostelero se ha producido en las sobremesas de comidas y cenas. El cigarrillo (o cigarro) después de la comida venía acompañado del café y, en ocasiones, el txupito antes de reincorporarse a la jornada laboral. Muchos bares y restaurantes de polígonos industriales han visto cómo esta costumbre prácticamente ha desaparecido de sus locales, con la merma de negocio que, en muchas ocasiones, podía alcanzar el 25% del ticket total del menú servido.

La reacción del sector

El cumplimiento de la norma por parte del sector hostelero guipuzcoano ha sido generalizado. Gipuzkoa es, con diferencia, el territorio histórico vasco con menor número de denuncias por incumplimiento de la ley. Según datos ofrecidos el pasado 10 de diciembre de 2011 por la Dirección de Drogodependencias del Gobierno Vasco, a esa fecha existían un total de 37 denuncias presentadas en Gipuzkoa, frente a 75 en Araba y 115 en Bizkaia. Sin duda la labor informativa desarrollada por Hostelería Gipuzkoa entre sus miembros a través de reuniones comarcales a principio de año, así como el



intenso trabajo ante los medios de comunicación, han favorecido la comprensión y cumplimiento de la norma por parte del sector.

El propio sector ha reaccionado ante la ley, manifestándose claramente en contra de la misma en su actual redacción e invirtiendo para instalar terrazas, repisas y sistemas de calefacción que posibiliten los servicios hosteleros en el exterior de los establecimientos. El problema aquí radica en que no todos los locales tienen posibilidad de instalar terrazas y no todos los ayuntamientos guipuzcoanos tienen la misma sensibilidad a la hora de facilitar su instalación.

En este sentido, desde nuestra Asociación se ha trabajado a lo largo de todo el año para sensibilizar a las distintas corporaciones locales sobre la idoneidad de promover la instalación de terrazas en los municipios.

Incógnitas sobre su futuro

El cambio de gobierno en el Estado ha generado especulaciones sobre la posible modificación de la ley actual, tal y como en plena campaña electoral se comprometieron a realizar algunos dirigentes del Partido Popular.

Las últimas declaraciones públi-

cas sobre la materia del actual equipo de gobierno han negado cualquier posibilidad de cambio de la normativa vigente. No obstante, informaciones en poder de la Federación Española de Hostelería auguran una flexibilización de la norma, preservándose siempre el derecho a la salud de los trabajadores del sector y de los fumadores pasivos.

La aplicación de la ley en Euskadi tiene aún sin resolver un problema que afecta de manera directa al sector hostelero vasco. Nos referimos aquí al ejercicio de la ley en las sociedades gastronómicas o txokos. La fuga de actividad hostelera desde los establecimientos tradicionales a las sociedades gastronómicas ha sido evidente a lo largo del año. En Gipuzkoa, con 752 sociedades gastronómicas abiertas a día de hoy, el problema que la no aplicación de la ley antitabaco representa es infinitamente mayor que en Bizkaia (con 458 txokos) o Araba (con 212).

Las autoridades sanitarias vascas han desoído las voces del sector sanitario y las del resto de sus colegas del estado, quienes exigen la aplicación de la ley en estos locales al ser "lugares de uso colectivo" y estar, por tanto, sujetos a la prohibición de fumar.

La actitud del Gobierno Foral Navarro es un claro ejemplo a seguir en esta materia. En la Comunidad Autónoma de Euskadi, el espectáculo ofrecido la primavera pasada por sus autoridades sanitarias con constantes desmentidos, inconcreciones e indefiniciones sobre la materia, hizo sonrojar a más de un profesional del sector sanitario. Si la salud del fumador pasivo, del trabajador de hostelería o de nuestros niños y jóvenes debe ser protegida en cualquier "espacio de uso colectivo", como exige la ley, mirar hacia otro lado en el ámbito de las sociedades gastronómicas no es, precisamente, la mejor manera de hacerla cumplir.

Ai Laket: drogen prebentziorako zerbitzua

1998. urtetik gaur egun arte, gaueko aisialdian droga desberdinak eragindako arriskuak minimizatzen lanean dihardu Ai Laket elkarteak

Legezko eta legez kanpoko sustantzien erabileraren ondorio kaltegarrienak ahalik eta gutxienak izan daitezela. Horixe da 1998. urtetik hona, Ai Laket izeneko elkarte arabarraren helburu nagusia Euskadi osoan. Gauean ateratzen direnei informazioa helarazten die eta sustantzia desberdinen testa egiteko aukera ematen die.

Elkarte honetako kideek azaltzen dutenez, Ai Laket elkartearen metodologiaren oinarrian daude "erabiltzaileekiko gertutasuna eta euren eskaera eta beharrak kontutan hartzea.

Elkarteko kideak drogak erabiltzen dituzte edota erabili izan dituzte, oso esparru desberdinetan, eta horrek erraztu egiten du elkartearen lana. Azkean batean, erabiltzaileen mesfidantza murriztu egiten du gertutasun horrek eta erraztu egiten du bi aldean arteko komunikazioa, parez-pare. Guzti honek berebiziko garrantzia du horrelako ekimenek arrakasta izan dezaten", diote elkartetik.

Ai Laket elkarteak zuzentzen dituen ekintzak, gaur egun, sustantziak ondo pasatzeko erabiltzen dituzten horiei zuzenduta



Elkartearen informazio-puntu bat, kontzertu batean.

daude, hau da, aisialdian eta jaigiroan drogak hartzen dituzten horiei. Gehienbat gazteak izaten dira, testuinguru horretan legezko eta legez kanpoko sustantziak hartzen dituztenak.

Egiten ari diren lanak, elkarteko kideen ustez, "lehentasuna du, testuinguru konkretu batean drogak kontsumitzen direla jakinda, osasun publikoaren defentsan. Gauzak horrela, drogak analitzatzeko aukera ematen duen gailua bertan izatea, arriskuei

aurre egiteko modua da, osasun publikoa defendatzeko era, hain zuzen ere. Horrez gain, informazioa eskaintzen diegu gerturazten diren guztiei, baita kondoiak, alkoholometroak eta bestelako materialeak ere, zuzen-zuzenean eta dohainik", diote.

Aurtengoa bederatzigarren edizioa da eta emaitzak oso positiboak direla esan dute. Gaur egun Eusko Jaurlaritzak bere osotasunean diruz laguntzen duen programa da hau.

La importancia de una buena iluminación en hostelería



Elorriko gazte baten heriotzaren ondoren, istripuak saihesteko helburuarekin lokal hauen arduradunek segurtasun kontrolak egin behar dituzten ala ez inguruko eztabaida kalean da berriz

Segurtasun neurriak Eibarko gazteen lokaletan



Eibar eta Tolosako herriak jadanik lanean ari dira espazio hauetako segurtasuna hobetzeko eta Gipuzkoako beste udalerrien eredu bihurtu dira

LOS LOCALES ALQUILADOS POR JÓVENES han sido un fenómeno que ha crecido enormemente durante los últimos años y, junto a ellos, también los problemas ligados a su uso. En diversas ocasiones grupos políticos han mostrado la necesidad de una revisión en la utilización de los locales e incluso han presentado mociones en los plenos de los ayuntamientos con el objetivo

de la elaboración de una normativa que los regulen.

Los hechos sucedidos recientemente en la localidad vizcaína de Elorrio, donde un joven murió por la inhalación de humo en un local, han reabierto una vez más esta polémica que afecta a todo el territorio guipuzcoano. En el caso de San Sebastián se ha vuelto a plantear el debate de un sis-

tema legal que recoja los derechos y obligaciones de los usuarios, tales como medidas contra el ruido, seguridad, incendios o la obligación de contratar seguros de responsabilidad civil.

Mínimos legales

Estos locales alquilados por jóvenes, que en teoría se limitan a un acuerdo privado, pueden

terminar convirtiéndose en un problema de orden público. Ayuntamientos de todo el territorio coinciden en la necesidad de unos mínimos legales. No obstante, los locales carecen de licencia, poseen simplemente un contrato de arrendamiento, y no están obligados a cumplir con la totalidad de la normativa en materia de incendios, aforos, seguridad, etc.

Localidades como Eibar, que ofrece pequeñas subvenciones para cumplir los mínimos legales, o Tolosa, villa que realiza reuniones periódicas para informar de las medidas de seguridad, son sólo algunos de los ejemplos de los intentos por conciliar los intereses y seguridad de todos.

Desde Hostelería Gipuzkoa queremos respaldar e impulsar a los municipios a que trabajen en esta materia por el bien de todos nuestros jóvenes.

Euskadi y Catalunya se unen en el Via Fora

El bar-restaurante de Donostia organiza todos los jueves 'Dijous en català / Ostegunetan katalanez', con el objetivo de aprender compartiendo

El restaurante Via Fora es un lugar en el que además de gastronomía, también tiene cabida el intercambio cultural y el fomento de la lengua catalana y vasca. Con esta premisa y como sede del 'Espai Catalunya' en Donostia, sus responsables han puesto en marcha la iniciativa 'Dijous en català/Ostegunetan katalanez', "en el que se utilizan ambos idiomas y que además, sirve de plataforma para que los jóvenes que tengan un grupo o



Exterior e interior del Via Fora, un restaurante que cuenta con mucha vida social.

inquietudes musicales, puedan demostrarlas con nosotros, puesto que organizamos conciertos", explica Cristina Lagé, directora del establecimiento.

Así, todos los jueves, a partir de las 20 horas, catalanes y vascos tendrán la oportunidad de intercambiar sus idiomas,

así como información sobre la estancia en Cataluña (especialmente para los estudiantes).

Días en los que también se dan a probar "diferentes cervezas catalanas, algunas incluso caseras y que no se encuentran en los supermercados guipuzcoanos, así como cava. Por

otro lado, tenemos preparadas unas fichas para poder pedir en la barra en catalán y si lo hacen, le invitamos a una copa de cava. En definitiva, queremos que el Via Fora sea el punto de encuentro de los catalanes que se encuentran en Gipuzkoa".



ISEI, a la vanguardia de las últimas tecnologías



Empresa especializada en sistemas de video IP, análisis de imagen y alta seguridad

Circuito Cerrado TV - Seguridad electrónica C.R.A. - Detección de incendios
Control de accesos - Ingeniería, seguridad e imagen - **HOMOLOGACIÓN DGP 3407**

Aienas, 1 - pab. 20 - Polígono 27 - Martutene - 20014 - Donostia
Telf. 943 313 970 - Fax: 943 316 975 - www.isei.es - isei@isei.es

En tiempos de crisis, Ikaitz se renueva constantemente

Cenas temáticas, encuentros de solteros o clases de cocina son sólo algunas de las actividades que tienen lugar en el restaurante Ikaitz de Donostia, durante todo el año



Roberto Ficooseco, chef del Ikaitz, durante una clase de cocina.

'Renovarse o morir'. Esa es la idea con la que cada día trabajan en el bar Ikaitz de Donostia. Y es que en los tiempos que corren, los clientes son mucho más exigentes que en otros tiempos y además de comer bien, necesitan otros incentivos para acudir a los establecimientos hosteleros.

La innovación en la cocina, en el servicio e incluso en las propias instalaciones son sólo el comienzo de una evolución que, en la sociedad cambiante en la que nos encontramos, debe de ser constante. Y para ello no es necesaria la inversión económica, sino buscar nuevas fórmulas, tal y como lo han hecho en el restaurante Ikaitz.

Situado en el barrio de Gros, en este establecimiento regentado por Roberto Ficooseco cada día es una excusa para ofrecer nuevas actividades, unido a su cocina tradicional vasca con toques de modernidad, que tanto éxito cosecha entre sus clientes.

Así por ejemplo, tras las navidades se retoman las siguientes actividades:

- **Cenas con espectáculo:** tras el éxito que cosechó la cena con mago, pasadas las fiestas se vuelven a ofrecer cenas con magia, pero también de humor, ventrilocuos, música... gastronomía y cultura, todo en un mismo espacio.

- **Clases de cocina:** los lunes. En grupos limitados (máximo 7 personas) y de temáticas muy variadas. En las mismas no sólo se aprenderá a cocinar diferentes platos, sino que también se podrán degustar e incluso llevar parte de lo cocinado a casa. Una manera diferente de disfrutar con la cocina.

- **Cenas para singles:** todas aquellas personas que busquen pareja o simplemente conocer gente para salir, ir al cine o pasar un buen rato, tienen una cita todos los jueves en Ikaitz, donde se preparan cenas y encuentros de personas afines en gustos u objetivos.

Para más información, todo aquel que lo desee puede acercarse a Ikaitz, situado en el Paseo de Colón 21 de Donostia o llamar al teléfono 943 29 01 24.

Mutrikuko Arbe Hotelak bezeroen balorazio onena lortu du

'GIPUZKOAKO HIRU IZARREKO HOTEL BALORATUENA' BEZALA AUKERATUA IZAN DA TRIVAGO WEBGUNEKO GALDEKETAN

Bezeroak pozik edukitzea da hotel on baten helburua eta horretan lan gogorra egiten dute Mutrikuko Arbe Hoteleko langileek. Bistakoa da bere lana ondo bete dutela, izan ere, bezeroek berek hotel hau aukeratu dute 'Gipuzkoako hiru izarreko hotel baloratuena' bezala. Trivago interneteko prezio konparatzaileak antolatuta du sari berezi hau.

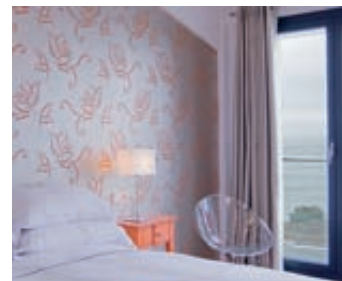
Sari hau bezeroen bozken bitartez aukeratu da. 'Click' baten bitartez, bezeroak 'Mysteri Guest'

etetan bilakatzen dira. Bezero misteriosuak, alegia. Dohainekoa den ekimen berri hau 'Trivago ebaluaketa' programaren barruan aurkitzen da.

Bezeroak azterketa bat egingo du bere estantzia baloratuz baina bere izena jakitera eman gabe. Zerbitzu guztien azterketa egin behar du bezeroak, hotelera ailegatzeko den lehenengo momentutik azken arte bizitako kontuan hartuz: gela, komunak, instalazioak, jatetxea, gelako zerbitzua, txukuntasuna, personalaren aditasuna... Parte hartu nahi duten hotelek web orrialde honen bitartez izena eman dezakete:

www.hotelero.trivago.es

Arbeko badian kokatzen den



Itsasora begira daude Arbe Hoteleko logela guztiak.

hotel honek 11 gela ditu, guztiak itsasora begira daude eta bista ederrak dituzte. Estilo abangoardista erreformatua izan da hotela eta kafetegia, kotxeak uzteko dohaineko aparkalekua, igerile-

kua, spa eta bestelako zerbitzuak ditu. Gertaera berezi bat ospatzeko hotel ezinhobeia da. Esperientzia paregabekoa biziko dute hotel honetara joaten diren turista guztiak.

Munto Berri celebra sus 10 años rodeado de amigos

LA FIESTA REUNIÓ A UN GRAN NÚMERO DE CLIENTES QUE FORMAN PARTE DE LA 'FAMILIA MUNTO BERRI'

El pasado 17 de enero, el bar Munto Berri cumplió su décimo aniversario y lo hizo a lo grande: rodeado de todos los clientes que acuden de forma asidua a este bar del barrio de Aiete en Donostia y que tal y como explica Iñaki García, dueño del establecimiento, "estoy encantado con nuestra clientela habitual y siempre presumo de ella".

La fiesta, que dio comienzo a las 20 horas, sirvió para calentar motores para el gran día de la ciudad, San Sebastián. En la misma, los asistentes gozaron



Arriba, Iñaki García y su mujer Eli Urriaga brindan en la entrada del establecimiento, que gozó de un gran ambiente, como se puede ver en la imagen inferior.

de una gran variedad de pintxos, música y especialmente, de un ambiente inmejorable. No faltaron las risas, las anécdotas y los recuerdos.

Entre algunos de los grandes momentos vividos en estos diez años, Iñaki García recuerda el día en el que conoció a uno de sus clientes más especiales. "El haber conocido a Mikel Laboa ha sido una de los aspectos más grandes que he vivido. De hecho, tengo una foto con él, que se puede ver según se entra al establecimiento".

El bar Munto Berri, situado en el barrio de Aiete (a escasos metros del palacio de Aiete), ofrece a sus clientes una carta compuesta por platos combinados, bocadillos, hamburguesas, ensaladas y por supuesto, pintxos y raciones para poder degustar a lo largo de todo el día, siendo el pulpo a la gallega, la brocheta de langostino o las patatas al ajillo, algunas de sus especialidades.

Además, cuenta con una amplia terraza, situada junto a un espacio parque ajardinado.

Arte y gastronomía para todos

EL BAR SIGLO XX OFRECE A SUS CLIENTES LA POSIBILIDAD DE DISFRUTAR DE EXPOSICIONES VARIADAS MIENTRAS DISFRUTAN DE UNA COPA O COMIDA, ASÍ COMO DE CENAS TEMÁTICAS CON MÚSICA

La cocina y el ocio tienen un color muy diferente en el bar Siglo XX de Lasarte. En el mismo, además de disfrutar de un buen rato con los amigos o la familia, mientras te refrescas o degustas sus platos combinados, pintxos o bocadillos, el cliente también podrá disfrutar de exposiciones temáticas, que van variando cada mes.

La inauguración de las mismas tiene lugar a mediados de mes y desde que dio comienzo esta actividad ha habido exposiciones de fotografía, dibujos de niños, cua-



Un momento de la 'Jam Session'.

dros, platos pintados...

No es esta la única actividad que hace diferente al bar Siglo XX, sino que cada último viernes de mes tiene lugar una 'Jam Session'. Una noche en la que los clientes tienen la posibilidad de ver cómo se elaboran diferentes pintxos en directo, al ritmo de la música que pincha el dj.

Gipuzkoako Ostalaritza Mutrikuko suspertze planarekin bat

ELKARTEAK TURISMOA INDARTZEKO AHOLKUAK AZALDU ZITUEN GASTRONOMIAREN ETA ITSASOAREN XARMAZ BALIATZEKO IDEIAREKIN

Gipuzkoako Ostalaritzak Elkartearen aurkezpena egin zuen Mutrikuko agintarien eta ostalarien aurrean. Aurkezpen hau Mutrikuren suspertze planaren barruan egingen ari diren bileren batean egin zen joan den azaroaren zortzian.

Bere idazkari orokorraren

bitartez, Gipuzkoako Ostalaritzak sektoreak gaur egun aurkitzen dituen arazoak azaldu zituen. Elkartearen ustetan, guztiz beharrezkoa da Mutrikurentzat sektorearen eboluzio moduko bat bilatzea. Horretarako azalduko iradokizunak turismoaren ingurukoak izan ziren gehienbat, gastronomiak eta itsasoak duten xarmaz baliatuz bultzatu daitekeena.

Lehenengo bilera honetan parte hartu zuten Mutrikuko ostalariek Elkartearen laguntza eta kolaborazioa eskatu zuten. Beraz, Elkartearen gonbitatuta dago aurrerago ospatuko diren hurrengo bileretara. Bileren hauetan, hain zuzen ere, Mutrikuko sektore turistikoaren indartzearen garapen planaren ezaugarriak zehaztu dira. Gipuzkoako Ostalarien Elkartearen bertan egongo da iradokizunak eta aholkuak eskaintzeko prest.

Nuevos asociados

- > Cristina, Bar
- > Dolarea, Hotel
- > San Martin, Asador Jatetxea
- > Garay, Bar
- > Gaztelu Txiki, Bar Rte.
- > Satorra, Bar
- > Txalupa, Bar
- > Ariznoa, Pensión
- > Factory, Self Service
- > Elostia, Bar Rte.
- > Beraetxe, Bar
- > Nautico Berri, Bar
- > Marea Gora, Bar
- > Marmol Malecón, Bar
- > Ximut, Bar
- > Bederen, Bar
- > Plan B, Bar
- > Joxixionia Jatetxea
- > Ilargi, Bar
- > El Dorado, Bar
- > Antigüo Berri, Bar
- > Sala de fiestas Txanela, Discoteca
- > Lautelatu Taberna, Bar
- > Kupela Taberna, Bar
- > Lapurdi, Bar
- > Ostertz, Bar
- > Cafe Bar Iruña, Bar
- > Txanpa, Bar
- > Ttunttun, Bar
- > Anaiak, Bar Rte.
- > Buhame, Bar
- > Ametz, Bar Rte.
- > Jim Clark, Bar
- > Aldabe, Bar
- > Cosmos, Cafetería
- > Hamalau, Vinoteca
- > Agreda, Bar
- > Aralar, Bar Rte.
- > Gambrius, Cerveceria
- > La Raviolina, Bar Rte.
- > Argoin Txiki, Asador
- > Hotel Ibis Irun
- > Zibbibo, Bar
- > Tranche, Bar Rte.
- > 19-90, Bar
- > Zelai Txiki, Restaurante
- > Gambrius, Cafetería
- > Maite, Bar
- > Surf, Bar
- > Guria, Cafetería

TTUNTUN

El Ttunttun es un clásico bar de la noche donostiarra que durante el día cambia de registro para saciar el apetito con comida tradicional. En este local ofrecen menús del día de comida casera a un económico precio de 10 euros. Durante la tarde es un sitio ideal para ir a beber algo con los amigos. Un lugar amplio y con buenos precios. Cuando llega la noche las luces bajan su intensidad y se sube el volumen de la música. El Ttunttun es uno de los bares con mayor afluencia de jóvenes. En él se puede escuchar tanto música vasca



como los éxitos del momento tomando una cerveza, kalimotxo o copa.

Dirección:

> C/ San Jerónimo, 25
20003 Donostia-San Sebastián

ARGOIN TXIKI

Argoin Txiki Zarautzen dagoen sagardotegi-erretegia da. Jatetxe honetan euskal gastronomiaren zapore tradizionalak dastatu daitezke. Haragia eta arraina parrillan dira Argoin Txikiren espezialitateak. Primerako elikagaiak erabiltzen dituzte ardo, txakolin eta sagardo onenez lagunduta jan daitezkeenak. Eguneko menua (10 euro), sagardotegiko menua (28 euro) eta kartaren artean (30 euro) hautatzeko aukera dago. 100 pertsonentzako jantoki zabala, parkea eta kotxearentzako aparkalekua dago. Gainera, uda garaian terrazan jateko aukera dago. Guzti hau erreformatutako baserri bate-



an. Gava pasatzeko logelak ere badaude, landa-turismoaz gozatzeko aukera ezinhobe beraz.

Helbidea:

> Argoin auzoa z/g (Pagoetako errepidea) 20800 Zarautz, Gipuzkoa.
> Erretegiko telefonoa: 943 89 01 84
> Agroturismoko telefonoa: 943 83 03 66



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.

TRANCHE

Tranche jatetxeak Euskal Herriko janari tradizionala Portugaleko espezialitateekin batera eskaintzen du. Astean zehar, bere eguneroko menua etxetik kanpo jan behar duten langileei dago zuzendua. Etxeko janaria eskaintzen dute gehienbat prezio ekonomikoetan. Asteburuetan, ordea, plater bereziagoek osatzen dute bere menua. Aipatzekoak dira Portugaleko gastronomiako espezialitateak, hala nola, bakailaoa, txerrikume errea eta bestelako errekiak. Trancheko jabeak portugaldarrak dira eta bere estatuko kultura gastronomikoa erraz antze-man daiteke bere plateretan.

Helbidea:

> Jose Arana kalea, 13
20302 Irun
> Telefonoa: 943 000 063



BAR SURF

Como para todos, el tiempo pasa para el Bar Surf, pero este bar de Bidebieta sigue al pie del cañón. Ya no es un local frecuentado exclusivamente por jóvenes, como lo era antes. Más abierto a gente de todas las edades, se sigue respirando un ambiente animado. El Bar Surf es un buen sitio para ir a tomar algo solo o con los amigos y a cualquier hora del día. Un bar acogedor donde siempre hay alguien con quien hablar y no hay lugar para el aburrimiento. Los fines de semana, la hora de cierre se retrasa más de lo habitual para poder beber algo después de cenar en buena compañía. Un bar de barrio con carácter.

Dirección:

> Serapio Múgica, 20
20016 Donostia-San Sebastián
> Telf.: 943 397 303



DOLAREA HOTELA

Beasaingo Dolarea Hotelak mota guztietako erosotasunak eskaintzen die bertan ostatu hartzen dutenei. 20 gela dituen lau izarreko hotel honetan ez da ezer falta. Primerako jatetxea du, gimnasioa, jacuzia, sauna, kotxearentzako aparkalekua... Gipuzkoan, hiriburuan ez baldin bada, ez da erraza horrelako erosotasunak dituen hotela aurkitzea.

Astean zehar enpresa gizonen hartzten dute ostatu Dolarean. Horregatik, haiei zuzendutako bilera-gelak daude. Enpresariak behar duten guztia aurkitzen dute hotel honetan. Asteburuetan, ordea, turistak joaten dira gehienbat. Haientzat ere ez da ezer falta Dolarea hotelan. Gainera, Gipuzkoako leku zoragarri guztietatik oso gertu dago.

Helbidea:

> Navarra etorbidea, 57
20200 Beasain
> Telefonoa: 943 88 98 88



AMETS JATETXEA

Amets taberna jendez gainezka dago beti. Tolosako Alde Zaharrea kokatuta, gau eta egunez dago irekita. Egunean zehar pintxoak, razioak, ardoak eta abar eskaintzen ditu. Gainera, mahai batzuk ditu lagunekin trago batzuk hartzen lasai egoteko. Gava ailegatzen denean, festa giroa iristen da taberna honetara. Zonaldeko tabernarik animatuenetako bat da eta jende asko joaten da bertara. Mota guztietako musika jartzen dute bertan. Modan daude azken arrakastak, euskal kantak edo parrandako abestiak.

Kirol giroa ere taberna honen ezaugarrietako bat da. Bertan futbol, pilota edota beste kiroleko partidak ikusteko aukera dago. Igandeetan menu berezia eskatzea dago aurrez enkargua eginez gero. Menu horretan bakailao-kokotzak eta txerrikume errea dastatu daitezke 30 euroren truke.

Helbidea:

> Larramendi kalea, 1
20400 Tolosa
> Telefonoa: 943675405



SAN MARTIN ERRETEGIA

Leku paregabean kokatuta, Orioko kostaldean hain zuzen ere, San Martin erretegia plazerra da dastamena eta ikusmenarentzat. Euskal Herriko gastronomia tradizionala primerako produktuekin egina aurki daiteke jatetxe honetan. Haragiak eta arrainak parrillan nabarmentzen dira erretegi honen espezialitateen artean, baita bere arrain-haztegi propioko mariskoak eta denboraldiko produktuak ere.

Jatetxe honek bi jantoki ditu. Horietako batek 100 pertsonentzako lekua du, eta bestean, begiratoki modukoa dena, 50 pertsona sartzen dira. Aparkaleku propioa du eta parke eta lorategi bat umek jolas dezaten.

Aipatzekoa da ere San Martin erretegiak 'Más Gastronomía' saria irabazi zuela 2010 urtean erretegi onenaren atalean. Beraz, jatetxe honetan kalitatea bermatuta dago.

Helbidea:

> San Martin auzoa, z/g
20810 Orio
> Telefonoa: 943 58 00 58



GAMBRINUS GARAGARDOTEGIA

Gambrinus garagardotegia janariaz eta garagardoaz gozatzeko aukera paregabea da Txingudi merkataritza-gunearen barruan. Egun osoan zehar irekia dago eta denetatik jan daiteke bertan, hala nola, pintxoak, razioak, plater konbinatuak, ogitartekoak... Gainera, primerako garagardoa eskaintzen du. Cruzcampo etxeko garagardo berezia edan daiteke bertan. Garagardo hau upel berezietan dago gordea eta sistema berezi batekin ateratzen da kañerotik, inolako produktu kimikorik erabili gabe. Horrela, beste taberna normaletan dagoen garagardoa baino naturalagoa eta zaporetzuagoa da Gambrinus Garagardotegian aurkitu daitekeena.

Helbidea:

> Centro Comercial Txingudi,
Ventas auzoa, 11. lokala
20305, Irun
> Telefonoa: 943 626 662





LA EXPERIENCIA Y CAPACIDAD DE UN ESPECIALISTA

La dedicación de un equipo profesional con experiencia contrastada, la infraestructura adecuada para ofrecer el mejor servicio y la confianza de las mejores marcas, son nuestra garantía para atenderle con la mayor eficacia en Equipamiento para Hostelería y Frio Comercial:



Restaurante Inausti



Restaurante Arzak

- 1- Asesoramiento de proyectos: para la optimización de la dotación de su establecimiento.
- 2- Instalación del equipamiento.
- 3- Servicio post-venta: le atendemos con la mayor rapidez los 365 días del año y le aconsejamos en todo para el mantenimiento idóneo de su maquinaria.
- 4- Capacidad de respuesta: 1.000 m² con almacén de maquinaria y repuestos, taller de reparación, oficinas y exposición.
- 5- Garantía de marca: la que ofrecemos a nuestros clientes como distribuidores oficiales de los más reconocidos fabricantes.

Todo, para ofrecerle la dedicación más profesional a su establecimiento actual o futuro.

CONFIANZA MUTUA

Con toda seguridad, cuando dos líderes se unen el resultado es difícil de superar. Por eso HOSFRINOR y FAGOR trabajamos juntos. Y HOSFRINOR, líderes en Gipuzkoa en Equipamiento para Hostelería y Frio Comercial, contamos con el respaldo de ser distribuidor oficial de Fagor Industrial para Gipuzkoa, y así ofrecer a nuestros clientes las garantías, la tecnología y las últimas incorporaciones al mercado de los productos Fagor.



www.hosfrinor.com

HOSFRINOR - ESPECIALISTAS EN EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL PARA HOSTELERIA
POKOPANDEGI, 8 - 20018 DONOSTIA - E.MAIL hosfrinor@hosfrinor.com
TELEFONO 943 212 128 - 943 212 138 - FAX 943 219 682

EXPOSICION: AVDA. DE TOLOSA, III - 20018 DONOSTIA

Ahatearen Astea estrainekoz antolatu du Jakitea elkarteak

JAKITEA
GURE BETIKO SUKALDARITZA

Rougié etxearen laguntzarekin, ahatearekin prestatutako plater eta pintxo zoragarriak eskaini dituzte Gipuzkoako 16 jatetxeetan



Ahatearen Astearen aurkezpena egin zuten Londres Hotelean.

BETIKO SUKALDARITZAREN ALDE, duela urte bete baino gehixeago sortu zen Jakitea elkarte eta, jadanik, ildo horretan ekimenak hasi dira antolatzen. Ezin da ukatu gure herrian asko direla sukaldean tradizioari eusten ari diren kalitate goreneko jatetxeak eta elkarte honetan batu izanak fruitua emango duelakoan, elkarrekin elkarrikidetzan hasi dira hainbat sukaldari.

Urrutira joan gabe, joan den abenduaren 5etik 11ra, Ahatearen Astea antolatu zuten Jakitea elkartekoez, estrainekoz. Modu honetan, ahatearekin prestatutako plater eta pintxo desberdinak eskaini zituzten aste horretan zehar Gipuzkoako 16 jatetxeetan eta ez ziren gutxi izan jaki honekin gozatzera gerturatu zirenak.

Aurkezpena joan den azaroa-

ren 28an burutu zen Donostiako Londres Hotelean eta bertan elkartu ziren Jakitea elkarteko partaide asko. Han izan ziren ekimenean parte hartu duten gehienak, baita Ahatearen Asteko laguntzailea izan den Rougié etxeko partaideak ere.

Aurkezpena jende asko gerturatu zen. Hona hemen zerrenda zabalak: Xabier Osa eta Alexandra Dossantos (Debako 'Urgain' jatetxea); Andoni Manterola (Orioko 'Joxe Mari'); Jose Miguel Zendoia (Orioko 'Ka-txiña'); Juan Manuel Garmendia (Beasaingo 'Kattalin'); Juan Mari Peña (Astigarragako 'Iretza'); Ander Esarte eta Marian Garmendia (Donostiako 'Txuleta'); Susana Martin (Donostiako 'Martin'); Alex Barcenilla (Pasaiaiko 'Ziaboga'); Iker y Xabier Zabaleta (Donostiako 'Aratz'); Haritz Jauregi (Donostia-

ko 'Txola'); Jon Aiala (Hondarribiako 'Laia'); Asier Landa (Mendaroko 'Landa'); Jose Mari Roldán (Donostiako 'Erribera'); Aitor Urreta (Ordiziako 'Po-ttoka'); Roberto Uriarte eta Jon Mikel Ibero (Donostiako 'Londres hotelako Mari Galant'); Fermin Segura (Hondarribiako 'Beko-Errota'); Juan Pablo Redolfo (Zumarragako 'Ezkiotarra'); Igor Muñoa (Hernaniko 'Tripontzi') eta Josean Eizmendi (Donostiako 'Illarra').

Gozatzeko platerak

Sukaldaritzan ahateak aukera amaigabeak eskaintzen dituela erakutsi dute elkarteko sukaldariek. Txingarretan erretako ahate azpizunak ondoekin, barazki trufatuen olio-ozpinetan. Horixe izan da, esate baterako, Hondarribiako Laia Erretegian eskaini duten plateretako bat, benetan

bikaina. Eta maila berean izan dira Donostiako Meson Martin jatetxean egin duten entsalada hori, hain zuzen ere, ahateki entsalada, mango eta pistatxen olio-ozpinez. Ahate erroten kaneloia eta foie-grasezko zopa eskaini dute Londres Hotelean dagoen La Brasserie Mari Galant jatetxean. Edota Ahate solomoa oportu saltsaz Debako Urgain jatetxean; onddo eta ahate papar-dun esku-soinua, pure arabarra eta irasagar kremarekin Donostiako Aratz Erretegian...

Benetan arrakastatsua suertatu da Ahatearen Astearen lehen edizioa eta datorren urtean errepikatzeko asmoa dute Jakitea elkartekoez. Izan ere, betiko sukaldaritzari dagokion lekua aldarrikatu nahi dute. Sukaldean ere, tradizioari eustea funtsezkoa delako.



on egin



DECANO DE LA PRENSA GUIPUZCOANA www.diariovasco.com

EL DIARIO VASCO

V. REDES SOCIALES: UNA NUEVA FORMA DE CONOCERSE

LA REAL SOCIEDAD APUESTA POR LA CANTERA

Uno de cada dos guipuzcoanos...



Todas las soluciones de comunicación para la hostelería guipuzcoana

En Resultado ayudan a sus clientes a mejorar su imagen, aportando soluciones de comunicación adaptadas a cada necesidad

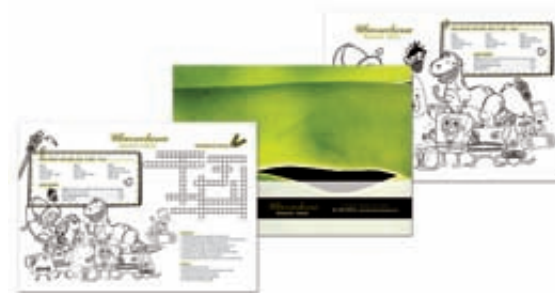
UNA MARCA O LOGOTIPO LLAMATIVOS, una carta atractiva, una decoración agradable... todo enfocado al tipo de cliente que les visita, son elementos básicos de comunicación que todo establecimiento de hostelería debería cuidar para potenciar sus ventas.

En Resultado ayudan a sus clientes a mejorar su imagen, aportando soluciones de comunicación adaptadas a cada necesidad.

Y no sólo a mejorarla, sino a propagar esa imagen a través de los soportes y canales más interesantes para cada caso: tarjetas, papelería, menús, folletos, manteles, rotulación, anuncios, emailings, paginas web, SEO, campañas en adwords, redes sociales...

Un sinfín de posibilidades que ofrecen a sus clientes y que juntos valoran para el mejor resultado.

Si desea ponerse en contacto con Resultado, llame al teléfono 943 444 510 o escriba a la siguiente dirección de E-mail: resultado@resultado.es





Soluciones para hosteleria

- *Gestión de subvenciones*
 - *Prevención de Riesgos Laborales*
- *Auditoria Energética*
- *Seguridad Alimentaria APPCC*
 - *Servicios Informáticos*
- *Formación sector Hosteleria*

*Ostalaritzarentzat konponbideak
Zure negozioan laguntzen dizugu*



grupocei.net

 twitter.com/GrupoCei

 facebook.com/GrupoCei

tendentziak

LAN-AHALMEN HANDIKO AZAL-KENTZEMEN

Sammic markako PI delako altzairu herdoilgaitzeko azal-kentzekoen artean, hiru modelo daude, zikloko 10 eta 30 kilo bitarteko edukiera dutenak. NSF-k baimendutako silizio karburozko urratzailea duen aluminiozko platera dute, garbitzeko desmuntatzen errazak dira, isurbidera hondakinak bultzatzeko mekanismoa automatikoa dute eta altza daitekeen polikarbonatozko tapa gardena dute, itxiera eta segurtasun gailuarekin. Irteera atea aluminiozkoa da, itxiera hermetikoa du eta honek ere segurtasun gailua du. Aginte panelak IP65 mailako babesa du, hezetasun eta ur zipristinen kontra. Zero eta sei minutu bitarteko tenporizadorea dute, baita jarraian martxan egoteko aukera ere.

Informazio gehiago:

SAMMIC, S.L.
> Telefonoa: 902 444 011
> www.sammic.es



FLANBEATZEKO SOPLETE ERAGINKORRAK

Platerak eta postreak amaitu eta aurkezteko aukera perfektua eskaintzen du Campingaz konpainiak. Gourmet Flam delako soplete flanbeatzailer profesionalak 125 watio eskaintzen ditu sugar bakarrean eta horri esker, erraza da platerak ondo amaitu eta era uniformean txigortzea. Tresna honekin ezinhobeto aterako zaizkizu crème broulée, kataluniar krema, etxeko flana eta beste hainbat errezeta. Izan ere, sukaldaritza munduan oso baliagarria den sugar erregulatzailerak du flanbeatzailerak. Diseinuari dagokionean, jangelan erabilia izan dadin dago egina, apaingarri eta tresnariarekin bat joan dadin: kromatutako metalez dago egina eta erremateak zuriak ditu. Bost orduko autonomia du.

Informazio gehiago:

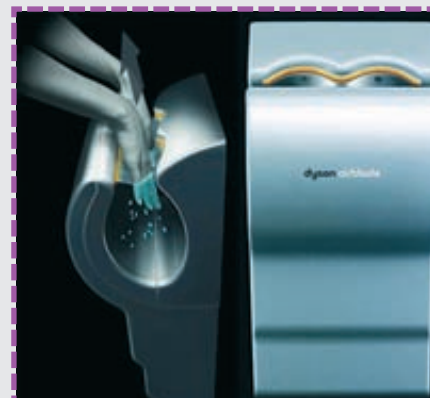
PRODUCTOS COLEMAN, S.A.
> Telefonoa: 917 434 600
> www.campingaz.com

ESKUAK GARBI ETA LEHOR HAMAR SEGUNDUTAN

Dyson izeneko multinazional britaniarrak Dyson Airblade esku-lehorgailua aurkeztu du, hain iraunkorra den polikarbonato-ABS materialez egindako karkasarekin. Eskuen garbitasuna zein garrantzitsua den ikusita (esku hezeek esku lehorrek baino mila aldiz bakterio gehiago zabaldu ditzaketek), Dyson enpresak Dyson Airblade delako esku-lehorgailua garatu du. Merkaturan aurkitu daitekeen esku-lehorgailurik azkarrena, garbiena, eraginkorrena eta errentagarriena da eta hori gutxi balitz, guztiz produktu eraginkorra da ekologiarren ikuspuntutik begiratuta. Hamar segundutan eskuak lehortzen ditu makina honek eta aire garbiko bi kapa finei esker, ura ekortzen du. Aire HEPA delako iragazkiaren bitartez garbitu egiten da.

Informazio gehiago:

DYSON SPAIN S.L.U.
> www.dysonairblade.es





KAPSULETAKO KAFE-MAKINA PROFESIONALA

Nespressok ostalaritzaren merkatuan bere estreinua egin du Aguila izenarekin. Makina honek “izugarritzko autonomia” du eta kafea egiteko “metodo tradizional onenak aurrerapen teknologikoekin” uztartzen ditu. Gainera, garbiketa sistema semiautomatikoa du eta energia aurrezten du %95 batean. Fabrikatzaileak dioenez, beste makinak baino ekoizpen ahalmen bikoitza du eta hilabetean mota desberdineko 5.000 kafe egin ditzake.

Informazio gehiago:
NESPRESSO
> Telefonoa: 900 259 259
> www.nespresso.com

TERRAZAZ GOZATU URTE OSOAN ZEHAR

Tecna-k sabaientzako panel-erradiatzaile sistema berria aurkeztu du: EnergoStrip. Atari zabaleko lekuak berotzeko soluzio bikaina da, hala nola, terrazak, patioak, lorategiak eta baita karpak edo babestutako lekuak ere. Izan ere, sabaian jartzen denez, ez du inguruko eremuan eragiten. EnergoStrip-ek bero leun eta uniforme ematen du, bere potentzia maila desberdinei esker (400 W-etatik 4.200 W-etara). Instalazio eta mantentze sistema erraza eta ekonomikoa du eta, beste sistemekin konparatuz, honek aurrezten duen energia %25 eta %50 bitartekoa da.

Informazio gehiago:
TECNA
> Telefonoa: 916 282 056
> www.tecna.es



KERIK GABEKO SUKALDEA

Morgui Klima etxeak aire konpentsazio-zirkuito automatiko sistema berria aurkeztu du. Bereziki sukalde handientzat dago pentsatuta. Sistema honek kearen sakabanatzea saihesten du eta suburuen eraginkortasuna hobetzen du, sukaldetik ateratzen den eta sarzen den airearen arteko oreka mantentzen duela. Emariaren aldebereko erregulazioko koadroa da. Kontrola panel digital baten bitartez egiten da, automatikoki sartzen eta ateratzen den airea ekilibratzen duena. Horrela, haize korrontek eta hauek suak itzaltzeko arriskua sahiesten dira.

Informazio gehiago:
MORGUI CLIMA, S.L.
> Telefonoa: 934 607 575
> www.morguiclima.com

Tras su corto periplo en Francia, Iñigo Pérez dejó Gipuzkoa para crear en Madrid el restaurante que hace honor a su localidad natal y a su apodo: Urrechu. Este cocinero ha escrito números libros de cocina y colabora en radio, televisión, publicaciones escritas y webs

“ Hay que respetar todos los productos que cocinamos ”

El cocinero y comunicador guipuzcoano Iñigo Pérez regenta en Madrid uno de los restaurantes vascos de mayor prestigio de la capital.

¿Qué hace un cocinero de Urretxu en Madrid?

Llevo 18 años aquí, vine en 1993. Antes, con 17 años comencé en cocina con Martintxo (Martín Berasategi) y por aquel entonces me preguntó que de dónde era, y yo le dije que de Urretxu y le hizo tanta gracia el nombre, no sé por qué, que me quedé con el apodo de Urrechu para siempre. Y de ahí el nombre del restaurante que es, además, el nombre de mi pueblo.

Después de estar con Martín me fui a Francia a trabajar en un sitio muy bueno y fue por entonces cuando Berasategi vino a Madrid a asesorar al restaurante El Amparo y me llamó para ir como jefe de cocina. Yo ya tenía ganas de volver a España, a mi entorno, y comencé aquí de la mano de Martín hasta que en 2002 creé mi propio restaurante.

¿Cuál es la especialidad del Urrechu?

Dados mis orígenes de cocinero guipuzcoano y vasco, lo bueno que hago aquí en casa es la comida vasca (por ende española) y tomada como Martintxo me la ha enseñado, que es basada en el respeto casi místico del producto, tanto de la mar como de la montaña. Hay que respetar todos los productos con los que cocinamos puesto que yo creo que ése es el origen de la gastronomía vasca.



Iñigo Pérez prepara una suculenta copa en la cocina de su restaurante, el Urrechu.

¿Qué plato prepararía para un día cualquiera?

Un plato que marca muy bien la filosofía que te he comentado es un rape con refrito y txangurro a la donostiarra. Es un plato moderno visualmente pero que tiene sabores tradicionales y aún dos ricos platos de nuestra gastronomía. Ese es uno de los platos que mejor define la gastronomía que hago en el Urrechu.

¿Y con qué lo regamos?

Hombre, imecachis la mar salada! Hablando de rape y txangurro, con un txakolí de Getaria. Pero cuidado, ieh! Que es muy cabezón el txakolí (ríe).

¿Y de postre?

Un postre que estoy haciendo ahora mismo es una leche emulsionada con crema helada de miel y granizado de patxaran. Ahí tenemos un postre puramente vasco. La leche es de caserío, me la traen dos veces por semana de Pancorbo, es una leche espectacular, muy especial, recién ordeñada que la vas reduciendo y se queda muy melosa. El origen de este postre son recuerdos de mi niñez: cuando hacía frío y me ponía malito en casa tomaba leche caliente con miel.

Es muy deportista, ¿cómo compaginas ambas pasiones, cocina y deporte?

Estoy federado como triatleta y semanalmente he llegado a entrenar 30 horas. He hecho dos veces el Ironman de Alemania y para eso necesito preparación. El deporte me da una disciplina que la aplico luego en el resto de mi vida: a mi familia, al negocio... Duermo muy poco, me suelo acostar en torno a las tres de la mañana y me levanto a las ocho y cuarto para desayunar con mis hijos. Tengo un orden de prioridades en mi vida y me tengo que organizar muy bien: primero es la familia, luego es el negocio y después, el deporte.

¿Cuántos hijos tiene?

Dos, Aitor de once años y Erik de cinco. ¡Dos auténticos vascos!

¿Quiere añadir algo más?

Que estoy muy agradecido porque desde Gipuzkoa se hayan acordado de mí. Es realmente muy halagador.

“El rape con refrito y txangurro a la donostiarra define muy bien al Urrechu”

“El deporte me da una disciplina que la aplico luego en el resto de mi vida: a mi familia, al negocio”



¡Cuida tu medio ambiente!

EKOGRAS

Recogida de aceite vegetal usado

Gestor autorizado aceite vegetal usado:
GNP/23/NA/2004 · EUX/034/004

Gestor autorizado transporte de residuos peligrosos:
T/153/NA/2005 · EU2/131/05

Plan autocontrol sanitario

Asesoramiento personalizado

¡Controle sus procesos y extreme el cuidado sobre sus alimentos!

Con nuestros productos de control, podrá controlar usted mismo la **calidad del aceite** de sus freidoras así como controlar la **temperatura idónea** para la conservación de sus alimentos y del consumo de los mismos.

Todos nuestros productos están **homologados** y cumplen la Orden ITC 3701, en la que quedan aprobados para transporte, almacenaje, distribución y control.

Disponemos de **servicio técnico y calibración** en nuestra comunidad autónoma



Termómetro digital ▲



Mini datalogger para control de temperatura



Medidor calidad del aceite ▶

Controle regularmente su aceite de freír

Demuestre su preocupación por la salud de sus clientes con el sello de **"CONTROL DE CALIDAD DEL ACEITE DE FREÍR CON OLEOTEST"**. Diferencie su establecimiento del resto por un mínimo coste.

Termómetro digital de bolsillo ▼



OLEOTEST es un ensayo colorimétrico muy rápido que permite, en 2 minutos, determinar la totalidad de los compuestos polares de grasas y aceites para freír, su estado de degradación y, por tanto, saber cuándo hay que sustituirlos. **OleoTest** es un método utilizado por inspectores de sanidad y, también, en restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, freidurías, industria del catering e industria alimentaria en general.



Oferta especial asociados 10% descuento

Información y pedidos: Tel.: 902 366 251 / e-mail: ecogras@ecogras.es www.ecogras.es

PK 454 MOBILIARIO

Diseño y calidad como se merecen
los hosteleros de Gipuzkoa



Mobiliario de Interior y Exterior:
mesas, sillas, taburetes, sillones,
butacas, sombrillas y terrazas.

Atención personalizada.

Ofreciendo su mejor servicio a la hostelería