



Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa

Creada en 1977 en Donostia-San Sebastián, la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa (Hostelería Gipuzkoa), está compuesta actualmente por 1.027 empresarios hosteleros, de los cuales un 60% se encuentran en el área de Donostia-San Sebastián, y un 40% en el resto del territorio.

En 2012, Hostelería Gipuzkoa recibió el encargo de la FEHR de organizar el XIVº Congreso Nacional de Hostelería, un evento considerado como el mejor congreso del sector hasta la fecha

Aunque no es hasta los años 90 que la entidad pasa a denominarse Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, desde su creación, en 1977, siempre ha jugado un papel clave como interlocutor del sector ante las instituciones públicas y el resto de agentes sociales del territorio. En 2012, Hostelería Gipuzkoa recibió el encargo de la FEHR de organizar el XIVº Congreso Nacional

de Hostelería, un evento considerado como el mejor congreso del sector hasta la fecha.

En la actualidad la asociación mantiene convenios de colaboración con la sociedad de fomento de San Sebastián en materia de fomento del empleo y apoyo al emprendizaje, con la diputación foral en materia de innovación sectorial y formación, con la fundación Hazi y la Viceconsejería

de Agricultura y Pesca en materia de promoción de los productos locales y con la dirección de turismo del gobierno vasco y Basquetour en materia de promoción turística del territorio.

Hostelería Gipuzkoa ofrece una amplia gama de servicios y asesoramiento individualizado, que dan respuesta a las necesidades del sector de la hostelería. Cuentan para ello con los siguientes departamentos: Departamento Laboral, Departamento de Contabilidad y Fiscal, Departamento Jurídico y una Bolsa de Trabajo. Además, el asociado puede encontrar apoyo y supervisión en temas generales y preguntas frecuentes que pueda tener, tanto al comienzo

de un nuevo negocio, como para actualización de normativas, reformas, información general, etc.

También facilitan a los socios servicios de autónomos, de relevo generacional e innovación, de seguros y asesoría de obras

técnicas. Además, cuentan con acuerdos de colaboración con diversas entidades como bancos, proveedores de hostelería, gestores de derechos de autor, así como empresas que ofrecen diferentes servicios, que ofrecen descuentos a nuestros asociados.

Cabe destacar también que Hostelería Gipuzkoa cuenta con un Departamento de Promociones y Eventos, que organiza actividades de todo tipo destinadas a dinamizar la actividad hostelera del territorio.



Entrevista a Mikel Ubarrechena,
presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa

"Estamos trabajando en que los locales se adapten a las nuevas tecnologías"

¿Cuáles son las previsiones del sector de la hostelería para la próxima temporada de verano?

Las previsiones de cara al próximo verano son muy positivas, a la vista de lo que nos transmite el sector de alojamiento podemos decir con total seguridad que volveremos a tener cifras de récord.

Desde su punto de vista, ¿cuáles son los puntos fuertes y débiles del sector de la hostelería en su provincia?

Nuestro punto más fuerte es, sin duda, la excelencia gastronómica, reconocida en las tres vertientes que sustentan nuestra oferta como son el Street Food -la cocina de pintxos-, nuestra cocina tradicional y



nuestra cocina de excelencia. Estos tres ámbitos han logrado reconocimientos de máximo nivel mundial a lo largo del pasado año. Como punto débil podríamos citar la necesidad de adaptación de nuestros locales a las nuevas herramientas tecnológicas para que, sin cambiar la oferta de barra hacia fuera, podamos mejorar en competitividad.

¿Cómo participáis en los eventos de la provincia?

Promovemos acciones de promoción turística, en algunos casos organizándolas nosotros mismos y en otras subvencionando económicamente las ya existentes. Para esto último lo único que exigimos es que tengan un foco fundamentalmente gastronómico y que trascienda de una comarca, es decir, que afecte a tres o cuatro comarcas de Gipuzkoa o al conjunto del territorio.

A nivel de asociación, ¿cuáles son sus objetivos más inmediatos?

Ahora mismo perseguimos la gestión del talento, mediante la detección temprana del mismo y su apoyo en las fases de creación del proyecto hostelero, así como la recuperación de talento propio "prestado" a otras regiones del planeta, a través de un programa de acercamiento y reimplantación hostelera y la captación de talento ajeno. Por otro lado, estamos trabajando en que los locales se adapten a las nuevas tecnologías sin que cambien de cara hacia fuera pero sí las utilicen para mejorar la competitividad. Y, por último, la defensa de la autenticidad de nuestra oferta gastronómica.

¿Cómo valora la relación con las administraciones y, en concreto, el apoyo que reciben por parte de ellas?

En dichas relaciones existen claroscuros. Nuestro sector tiene mucho contacto con la sociedad, con la realidad y, por tanto, resulta un sector conflictivo. Es por ello que en muchas ocasiones tenemos que mantener

Mirando hacia el futuro

En estos momentos, la Asociación se plantea básicamente 4 retos:

1.- Gestión del talento mediante la detección temprana de talento y su apoyo en las fases de creación del proyecto hostelero, recuperación de talento propio "prestado" a otras regiones del planeta, mediante programa de acercamiento y reimplantación hostelera y la captación de talento ajeno.

2.- Defensa de la autenticidad de la oferta gastronómica, como elemento tractor de su singularidad turística. Mediante el desarrollo de un programa de formación sobre sus productos y de promoción y puesta en valor de su uso en el sector.

3.- Apoyo al relevo generacional. Mediante la creación de un departamento propio dentro de la asociación que facilita los traspasos de establecimientos entre familiares o empresarios y empleados.

4.- Fomento de la innovación. Gastronomía 4.0. Sin modificar el modelo de negocio "de barra hacia fuera", apuestan también por aplicar la tecnología en los procesos internos para mejorar la competitividad de sus locales.



una postura combativa o distante con las administraciones, a las que exigimos, sobre todo, que nos defiendan de la competencia desleal tanto en el sector de alojamiento como en la oferta gastronómica a pie de calle. Les pedimos también que agilicen y faciliten las tramitaciones a nivel de licencias de actividad y de obra, ya que estamos en una de las provincias con los alquileres más caros y cualquier retraso en las respuestas con las consultas que se hacen a estos respectos a la Administración Pública supone miles de euros de alquileres que se pagan y no se rentabilizan. Destacar, no obstante, que siempre tenemos voluntad de consenso.