



ASOCIACION
HOSTELERIA
N A V A R R A

la revista de los hosteleros



Un año de Promoción Gastronómica



INFORME En la presente Revista ofrecemos páginas especiales dedicadas a las actividades del Plan de Promoción Gastronómica llevadas a cabo conjuntamente en 2011 entre el Gobierno de Navarra y la Asociación de Hostelería.



www.visitnavarra.info
CENTRAL DE RESERVAS ONLINE DE NAVARRA

principales *servicios a los afiliados*

CURSOS

- Organizamos cursos y reuniones profesionales
- Dedicamos especial atención al reciclaje continuo en las empresas
- Contamos con profesores del más alto nivel

GESTION PROFESIONAL

- Legislación Turística y Hostelera
- Apertura y Cambios de titularidad
- Precios
- FINANCIERA: Crédito turístico y PYMES
- Recursos, Pliegos descargo en Turismo, Ayuntamientos, Interior, Sanidad, etc
- Solicitudes y escritos varios

CARTELES DE OBLIGACION EXHIBICION PUBLICA GRATUITOS

- Lista de precios al público
- Hojas de reclamaciones
- Licencia municipal de apertura
- Permiso de Tabacalera
- Prohibición venta de tabaco a menores de 16 años
- Prohibición venta de alcohol a menores de 18 años
- Horario de cierre
- Prohibición de entrada a menores de 16 años
- Teléfono: Autorizado recargo 35%

ASESORIA DE EMPRESAS

ASESORIA FISCAL

- Declaraciones fiscales
- Cuentas anuales de empresas
- Contabilidad
- Inspecciones tribunales

ASESORIA LABORAL A EMPRESAS DE HOSTELERIA EN EL PROPIO CENTRO DE TRABAJO

ASESORIA JURIDICA A EMPRESAS

- Laboral
- Administrativo: MIINP, Sanidad, Horarios cierre, Precios, Categorías, etc
- Civil: Arrendamientos, traspasos, compraventas
- Mercantil: Sociedades, Contratos

LABORAL

- Asesoría Jurídica
- Actuaciones judiciales: Conciliaciones, Juzgado Social, Recursos
- Gestión nóminas y seguros sociales
- Inspecciones de trabajo

INFORMACION Y PUBLICACIONES

- 100 Circulares al año
- Revista mensual de hostelería
- Dossiers monográficos
- Edición de Carteles

SERVICIO A TRAVES DEL BANCO POPULAR - VASCONIA

PRODUCTOS DE FINANCIACION

- Crédito Vivienda
- Subrogación de Crédito Hipotecario
- Crédito Popular
- Crédito Profesional
- Crédito Nueva Instalación
- Operaciones de Leasing

PRODUCTOS DE AHORRO E INVERSION

- Cuenta Corriente Empresarios de Hostelería
- Cuenta de Ahorro Vivienda
- Cuenta Joven
- Fondos de Inversión Eurovalor

MEDIOS DE PAGO-COBRO

- Tarjeta Visa Asociación Hostelería Navarra
- Tarjeta 4B - Master Card
- Tarjeta 4B Europ - Assistance
- Tarjeta Solred

PRODUCTOS DE PREVISION

- Seguros de Vida Euroriesgo
- Planes de Pensiones Popular
- Plan de Ahorro Asegurado - Eurovida
- Rentas Aseguradas
- Seguro Multirriesgo para el local comercial
- Seguro del Hogar

OTROS SERVICIOS

- Domicialización de Recibos
- Banca Telefónica
- Servicio de Extranjero
- Servicio de Bolsa y Valores



carta de la presidenta

Ana Beriain Apesteeguía



Por la continuidad del Plan de Promoción Gastronómica

El 2011 que dejamos atrás ha sido el año de la proyección gastronómica de Navarra desde el Plan de Promoción llevado a cabo conjuntamente entre el Departamento de Turismo y la Asociación de Hostelería. El principal objetivo, entre otros, ha sido potenciar la promoción turística navarra desde el atractivo de la gastronomía. Una apuesta inédita.

En la presente Revista ofrecemos un informe que, aunque amplio, viene a resumir las numerosas acciones que hemos llevado a cabo conjuntamente a lo largo de 2011. Veréis que han sido muchas, unas son iniciativas que la Asociación viene organizando año tras año y otras son completamente novedosas. En todos los casos, el Plan de Promoción se ha basado en propiciar una gran difusión de estas actividades con el fin de promocionar Navarra como destino de turismo gastronómico a nivel nacional e internacional.

No voy a entrar en detalles sobre este proyecto, porque queda reflejado en las páginas siguientes, pero sí quiero destacar que la Asociación de Hostelería ha apostado por este Plan y ha aportado un enorme trabajo añadido que ha exigido la coordinación y seguimiento de las acciones organizadas.

Terminado 2011, y con el calendario cumplido, quiero manifestar nuestra satisfacción por la labor que la Asociación de Hostelería ha llevado a cabo, desde la gestión de la idea, hasta la consecución de los apoyos, sobre todo de la clase política y, también, de la respuesta de las entidades que luego conformarían la Mesa de la Gastronomía.

Ahora estrenamos un año en el que la crisis y los recortes lo presentan con interrogantes. Vemos que el Departamento de Turismo se muestra interesado en apoyar un proyecto parecido en la medida de sus posibilidades pero, desde aquí, queremos animar al Gobierno de Navarra a que mantengan la continuidad del Plan de Promoción de la Gastronomía porque es una buena y exitosa iniciativa que no se puede dejar a medias y mucho menos truncan. Hay que pensar en positivo, el Plan da buena imagen, da credibilidad y crea riqueza, al atraer, además, al turista gastronómico, que gasta más por día, acude a bares de pinchos, a restaurantes de comida tradicional navarra y permanece en el destino durante un mayor número de pernoctaciones.

Gastronomía sustatzeko planak jarraitzearen alde

Atzean utzi dugun 2011. urtea Nafarroako gastronomia sustatzeko urtea izan da; horretarako, sustapen plan bat bultzatu zuten, elkarlanean, Turismo Departamentuak eta Ostalaritza Elkar-teak. Helburu nagusia, besteak beste, Nafarroan turismo-sustapena bultzatzea izan da, gastronomiak erakarrita. Apustu berritzailea.

Aldizkari honetan txosten bat eskaintzen dugu, 2011. urtean zehar batera egin ditugun hainbat ekintzari buruzko informazioa laburbiltzen duena –txosten luzea bada ere–. Asko izan dira, ikusiko duzue; batzuk, urtez urte egiten ditu elkarteak, baina beste batzuk, berri-berriak dira. Kasu guztietan, sustapen-planaren oinarria izan da jarduera horien berri zabaltzea Nafarroa turismo gastronomikoaren helburu gisa sustatzeko, bai nazio mailan, bai nazioartekoan.

Ez naiz proiektu horren nondik norakoak azaltzen hasiko, ondorengo orrialdeetan ageri baitira, baina bai nabarmendu nahi dut Ostalaritza Elkar-teak plan horren aldeko apustu garbia egin duela, eta lan itzela egin duela antolatutako ekintzak koordinatzeko eta horien jarraipena egiteko.

2011. urtea bukatuta, eta egutegia eginda, Ostalaritza Elkar-teak ideia sortu zenetik laguntzak lortu ziren arte –batez ere, klase politikotik– egindako lanarekin pozik gaudela adierazi nahi dut; halaber, oso kontent gaude gero Gastronomiaren mahaia osatu behar zuten entitateek emandako erantzunarekin.

Krisiak eta murrizketak galdera-ikurrez betetzen dute hasi berri zaigun urte hau. Ikusten dugu Turismo Departamentuak interesa agertzen duela antzeko proiektu bati ahal neurrian laguntzeko, baina, hemendik Nafarroako Gobernua animatu nahi dugu gastronomia bultzatzeko planarekin jarrai dezan. Izan ere, ekimen ona eta arrakastatsua da, erdizka ezin utz daitekeena, eta askoz gutxiago bertan behera. Modu positiboan pentsatu behar dugu; planak irudi ona eta sinergiarritasuna ematen ditu, eta aberastasuna sortzen ere bai, turista gastronomikoa erakartzen baitu. Turista mota horrek gehiago gastatzen du egun bakoitzeko, pintxoak jatera joaten da, baita Nafarroako janari tradizionala jateko, eta gau gehiago pasatzen ditu aukeraturako helmugan.

Distintivo
de Calidad



ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA DE NAVARRA

C/Pedro I, 1-1º 31007 Pamplona
Tel. 948 268 412 Fax. 948 172 756
info@hostelerianavarra.com
Depósito Legal: NA-729-1990

Dirige Ana Irurita Arenal
Contenidos Jorge Sauleda
Diseño y maquetación www.eideestudio.com
Imprime Industrias Gráficas Castuera, S.L.
Publicidad Santos Otero Tel. 948 228 844
Traducción euskera www.traduCCI.com
Fotos Asociación de Hostelería · Cherry Waves · Patxi Uriz

HORARIO

LUNES A JUEVES
de 8,30 a 14,00h y de 16,00 a 18,30h
VIERNES
de 8,00 a 15,00h

Banco Popular tiene todo lo que su PYME necesita: una red de más de 2.200 oficinas especializadas en empresas y la más amplia gama de servicios. Además, le ofrecemos la "Línea Bienvenida PYMES" para que su negocio reciba ese pequeño impulso que necesita para crecer.

Venga y verá. Porque en Banco Popular es

donde las palabras
se convierten en hechos.



- Préstamos.
- Avales.
- Leasing.
- Factoring.
- Negocio internacional.
- Cobertura de tipo de interés.
- Descuento comercial.
- Cuenta PYMES.
- Previsión empresarial.
- Tarjetas de empresa.
- Renting.
- Cuentas referenciadas.
- Cuenta de crédito.
- Confirming.



grupobancopopular.es



grupobancopopular.mobi



902 301 000

 BANCO
POPULAR



La Asociación de Hostelería contará nuevamente con un espacio en el stand del Gobierno de Navarra en el que se atenderán las consultas y se distribuirá el material de promoción que editamos de nuestros asociados. La foto es de Fitur 2011. A la izquierda, nuestro compañero Jorge Fernández.

Estaremos en Fitur'2012

La Asociación de Hostelería volverá a estar presente en la Feria Internacional de Turismo, FITUR, que se celebra del 18 al 22 del presente mes de enero, en el Parque Ferial Juan Carlos I, de Madrid. FITUR es una de las ferias más importantes del mundo sobre turismo y viajes. Allí, en el marco del stand del Gobierno de Navarra, la Asociación contará con un espacio para atender consultas y distribuir sus guías de

Hoteles, Restaurantes, Rutas de Pinchos, Campings, etc.

Un año más la Asociación de Hostelería organizará una cena de trabajo en la capital de España en la que sus miembros de la Junta Directiva y del equipo técnico y los máximos representantes del Gobierno de Navarra y del Ayuntamiento de Pamplona analizarán el momento actual del turismo en Navarra y las nuevas propuestas para su promoción.

56 nuevos asociados en 2011

A lo largo del pasado año 2011, la Asociación de Hostelería de Navarra ha incorporado 56 nuevos asociados procedentes de todos los sectores hosteleros y de todos los puntos de nuestra Comunidad. Este año se ha experimentado un incremento de asociados (56) con respecto a los 37 de 2010. El motivo de este aumento se debe a la labor de asesoramiento, información, formación y a las cada vez más actividades que la Asociación organiza. Observemos que hay bastantes Casas Rurales, un sector cada vez más profesional.

A quienes se han incorporado a nuestro colectivo en 2011 les damos la bienvenida. Son:

Asador Toki-Alai, Lecumberri
Bar El Balle, Pamplona
Casa Rural Haritzalotz, Zurucuaín
Casa Rural Gananea, Azpilkueta
Casa Rural Petisansenea I y II, Azpilkueta
Casa Rural Etxeberria, Oskotz
Casa Rural Jauregia I y II, Aniz
Casa Rural Loretxea, Izcue

Casa Rural La Sacristana, Lácar
Casa Rural Matxiñena, Unzu
Casa Rural Artxitorena I y II, Unzu
Casa Rural Zurgiñenekoa I y II, Izcue
Casa Rural Alkeberrea, Vera de Bidasoa
Apto. Turístico Etxeberri, Golaratz
Casa Rural Loperena, Golaratz
Casa Rural Pierresena I y II, Larrayoz
Casa Rural Esparza, Etayo
Casa Rural Kastonea, Erratzu
Casa Rural Ballenea, Erratzu
Casa Del Americano, Murillo El Fruto
Rest. Roncesvalles, Pamplona
Bar El Chupinazo, Pamplona
Túnel Cluz Ezcaba, Oricain
Rural Suites Tudela Resort, Cascante
Rest. Las Labradas, Tudela
La Piedra-Birrería e Trattoria, Pamplona
Bar Verduri Hall, Pamplona
Parada y Fonda, Pamplona
Sidrería Auzmendi (Rotxapea), Pamplona
Rest. La Hacienda, Mutilva Alta
Bar Monasterio, Pamplona
Rest. Aroa Entre Garnatxas, Zurukoain

Café Billares Jolastoki, Aizoain
Cervecería Animals, Burlada
Bar Ona, Pamplona
Hotel Hosp. Ntra.Sra. del Villar, Corella
Bardeneras. Cuevas Rurales, Valtierra
Hostal Erro, Erro
Casa Rural Enarakabi, Urricelqui
Hospedería Chapitel, Estella
Cafet. Rest. San Cernin, Pamplona
Apto. Tur. Ruralsuite Urban, (2º Est.), Tudela
Rest. Borgia, Viana
Cafet. Rest. San Cernin, Pamplona
Cafet. Holly, Pamplona
Ogipan (Mendebaldea), Pamplona
Bar Otamendi, Pamplona
Frankfurt Esquiroz, Pamplona
Rest. Mi Casa (2º Est. Okapi), Pamplona
Foster's Hollywood (2º Est.), Pamplona
Hotel Rural Besaro, Izalzu
Cervecería Shamrock (2º Est.), Pamplona
Rodas Bar Cafetería, Pamplona
Museo del Encierro, Pamplona
Bar Qwerty, Pamplona
Hotel Villa de Andosilla, Andosilla

Ferias y congresos

FITUR 2012 18 al 22 de enero en Ifema, Madrid. Feria Internacional de Turismo
www.ifema.es

MADRID FUSIÓN 24 al 26 de enero de 2012, en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid. Feria internacional de gastronomía.
www.madridfusion.net

NAVARTUR 17 al 19 de febrero en Baluarte, Pamplona VII Feria de Turismo de Navarra
www.navartur.es

SALÓN DE GOURMETS 5 al 8 de marzo, en Ifema, Madrid Salón Internacional de alimentación y delicatessen
www.salondegourmets.com

ALIMENTARIA 2012 26 al 29 de marzo en la Fira de Barcelona. Salón Internacional de Alimentación y Bebidas www.alimentaria.com

SITC 19 al 22 de abril, en la Fira de Barcelona. Salón Internacional del Turismo de Cataluña
www.saloturisme.com

HOSTELCO 2012 Del 17 al 21 de octubre de 2012, en Fira de Barcelona. Salón Internacional del Equipamiento para la Restauración, Hotelería y Colectividades. Fira de Barcelona. www.hostelco.com



cooperativa **hostelería** navarra



Café Ciudadela, nuestro orgullo

El Café de Cooperativa se comercializa con distintas marcas propias siendo el Café Ciudadela nuestra máxima expresión y orgullo. Su calidad se ha convertido en un referente para el establecimiento hostelero. En el tostadero se trabaja con las mejores procedencias y el tueste diario y envasado especial hacen que llegue al bar, cafetería o restaurante en las mejores condiciones de aroma y sabor.

avda. san jorge, 65-67
31012 pamplona navarra
tel 948 136 090
www.coope.com



INFORME

Un año de Plan de Promoción Gastronómica

A lo largo de todo el año que acaba de finalizar se han venido desarrollando numerosas actividades encaminadas a potenciar el turismo gastronómico. A la vista de las grandes posibilidades que tiene Navarra en esta cultura culinaria, la Asociación de Hostelería elaboró un detallado Plan de Promoción Gastronómica y lo presentó a la Administración consiguiendo el apoyo de los partidos PSN y UPN. El plan se puso en marcha, llevándose a cabo conjuntamente entre el Departamento de Turismo del Gobierno de Navarra y la Asociación de Hostelería, contando con el apoyo de entidades y asociaciones que se constituyeron

en plataforma de trabajo denominada Mesa de la Gastronomía.

Una iniciativa necesaria

La idea de la Asociación de Hostelería partió de la propia experiencia en la organización de eventos gastronómicos y en la necesidad de impulsar esta vía para conseguir un turismo gastronómico que viene a mejorar la imagen de Navarra, atraer a personas con mayor poder adquisitivo y propicia estancias más prolongadas.

Los principios generadores de esta idea nacían de una inquietud ante la falta de recur-

sos destinados a la promoción y difusión de la gastronomía navarra, teniendo en cuenta que existe una demostrada capacidad y calidad de nuestros cocineros, no correspondida en notoriedad, mientras que otras comunidades saben venderse mejor con menos méritos gastronómicos que los nuestros.

Por otra parte, Navarra es privilegiada en la producción de materia prima para las elaboraciones gastronómicas, como lo demuestran las hortalizas, carnes y elaboraciones tradicionales que cuentan con control de calidad y amparo en Navarra Gourmet.

Sinergia de fuerzas

Con estas premisas, se hacía necesario crear un dinamismo y cooperación de los agentes (sector público-privado), a través de sinergias entre todos, especialmente con aquellos que intervienen activamente en la gastronomía. Por una parte, el Gobierno de Navarra aportó una partida presupuestaria suficiente para ejecutar el plan con garantías, y la Asociación de Hostelería aportó un considerable trabajo añadido en la coordinación, seguimiento y justificación de las acciones.

El plan elaborado concede una especial importancia a la difusión de los eventos e iniciativas de temática gastronómica como herramienta de captación de turistas, gastronómicos y excursionistas.

En definitiva, se trataba de promocionar Navarra como destino de turismo gastronómico a nivel nacional e internacional.



Momento de la presentación del Plan de Promoción Gastronómica a los medios informativos. Fue el 29 de junio. De izquierda a derecha, María Caballero, concejala de Turismo del Ayuntamiento de Pamplona; Juan Ramón Corpas, Consejero, entonces, de Cultura y Turismo; Ana Beriain y Nacho Calvo, presidenta y secretario general, respectivamente, de la Asociación de Hostelería.



Dos enfoques fotográficos que permiten ver a los miembros de la Mesa de la Gastronomía que se reunieron en la sede de la Asociación de Hostelería el pasado mes de octubre para tratar de temas comunes.

LA MESA DE LA GASTRONOMÍA

La puesta en marcha de este ambicioso Plan de Promoción Gastronómica había que hacerlo extensivo a aquellas entidades y asociaciones que en mayor o menor medida guardan una relación con el turismo o con la gastronomía. Todos debían implicarse, podían aportar ideas y a la vez hacer partícipes de sus actividades dentro de un mismo colectivo que se creó con la denominación de Mesa de la Gastronomía.

Estas entidades o asociaciones son:

- Aso. Comerciantes del Casco Viejo
- Aso. Área Com. Ensanche Pamplona
- Gasterea
- Asociación de Bodegas de Navarra
- Consorcio de Sangüesa
- CRDO Navarra
- Asociación Comerciantes de Estella
- Consorcio Turístico de Tierra Estella
- Ayuntamiento Estella, Dpto. Cultura
- Consorcio de Desarrollo Zona Media
- Ayuntamiento de Milagro
- Ayuntamiento de Fitero
- Ayuntamiento de Lodosa
- Aso. de Restaurantes de Navarra
- Aso. Restaurantes del Reyno
- Asociación de Hostelería de Navarra
- ANAPEH
- Ayuntamiento de Pamplona
- Ayuntamiento de San Martín de Unx
- Orden del Cuto de Tafalla
- ICAN Navarra
- CRD Espárrago
- CRD Piquillo
- CRD Aceite de Navarra
- Queso del Roncal
- Queso de Idiazábal
- CRDO Ternera de Navarra
- CRDO Cordero de Navarra
- CRD Pacharán de Navarra
- Consorcio Plazaola
- Oficina de Turismo de Lekumberri
- Meridiano Zero
- Cerderna Baztán
- Real Academia de Gastronomía
- Consorcio de Bértiz
- Ayto. de Tudela Orden del Volatín
- Asociación Tierras de Irantzu
- UAGN
- Fundagro
- Prodecasa
- Feria Dicastillo
- El Merca'ò
- Hotel Remigio de Tudela
- Ayuntamiento de Corella
- Asociación Sociocultural Irati



FORMACIÓN

845 asistentes, en el Aula de Encuentros Gastronómicos Reyno Gourmet

Contemplado dentro del Plan de Promoción Gastronómica estaba el Aula de Encuentros Gastronómicos celebrado el mes de mayo pasado en el Palacio de Congresos Baluarte y formando parte de las actividades del Salón Profesional de Hostelería de Navarra que organiza nuestra Asociación.

El formato de este encuentro consistía en una serie de ponencias, debates y talleres que sirvieron para que los hosteleros y restauradores navarros tuviesen puntos de inflexión, reflexión e innovación sobre los que poder aprender y evolucionar. El acento de todas acciones propuestas estaba puesto en la formación de calidad desde una perspectiva realista, destacando el interés por ofrecer un programa basado en contenidos razonables y con demanda por el profesional del sector.

En el Aula de Encuentros Gastronómicos - Reyno Gourmet se desarrollaron trece ponencias que sumaron, en total, 845 profesionales asistentes.

Las ponencias

Estas fueron las ponencias, ajustadas a una demanda real del hostelero:

1-Cocina de mercado en los Mercados Municipales de Pamplona. 2-Presentación de Basque Culinary Center. 3-Alta cocina en grandes eventos. 4-Verduras navarras, una visión de futuro. 5-Gastrobares, nuevo modelo de negocio. 6-Interiorismo y arquitectura en hostelería. 7-Cocina para sonreír. 8-Algas, las verduras del mar. 9- Pinchos Vs. Tapas. 10-Cocina con conservas. 11-El misterioso mundo de las setas. 12-¿Cómo montar un restaurante sin cocina? 5ª gama en gastronomía. 13-Ayer y hoy del servicio de sala.

Los ponentes

Con la presencia continuada del periodista gastronómico Mikel Zeberio como brillante presentador y con Philippe Regol como moderador de las Aulas, fueron ponentes personas del prestigio de:

• Iago Pazos y Marcos Cerqueiro de Rest. Abastos 2.0 de Santiago de Compostela.

• Joxé M^a Aizega y Yayo Galiana del Basque Culinary Center de San Sebastián.

• Eneko Atxa y ayudante del Restaurante Azurmendi de Vizcaya

• Paco Morales del Hotel Ferrero de Bocairrent, Valencia

• Xabier Gutiérrez del Restaurante Arzak de San Sebastián

• Quique Dacosta del Restaurante Quique Dacosta de Dania, Alicante

• Pepe Solla Del Restaurante Pepe Solla de Poio, Pontevedra

• Curro Sánchez-Noriega y Javier Vázquez del Restaurante Besana de Utrera

• Fernando Huidobro, Periodista Gastronómico de Sevilla

• Josean Merino del Restaurante Marmitaco de Vitoria

• Enrique Khale de KO Arquitectura de Pamplona

• Kilian Muro de Decostudio de Pamplona

• Sergio Bastard del Restaurante La Casona de Llerana, Cantabria

• Alfonso Castellano del Restaurante Estado Puro de Madrid

• José Ramón Calvo del Restaurante Mugaritz, Guipuzcoa

• Diego Rodríguez del Restaurante Boio de Toledo

• Enrique Pérez del Restaurante El Doncel de Sigüenza

• David Yáñez del Restaurante El Molino de Urdániz, Navarra

• Doctor Elizalde, micotoxicólogo del Hospital de Navarra

• Angel Regueiro del Restaurante Enekorri de Pamplona

• Raúl Fernández del Bar Chelsy de Pamplona

• Jesús M^a Ansa del Bar Gaucho de Pamplona

• Iñigo Orla del Bar La Barra del Melbourne de Pamplona



DIFUSIÓN, PROMOCIÓN Y

Más de 120 eventos en la web navarragastronomia.com

Uno de los objetivos del Plan de Promoción Gastronómica era poner en valor las actividades y eventos de carácter gastronómico que ya se venían organizando, a la vez que se incorporaban otros de nueva creación. Todos estos eventos serán de gran interés para el visitante que desea descubrir, mediante la gastronomía, la personalidad, tradiciones y cultura de una región; transformándolas en experiencias turísticas únicas.

Para dar unidad y cohesión a dichos eventos, se creó la web www.navarragastronomia.com en la que se informa en textos, gráficos y fotos sobre más 120 eventos gastronómicos, en cuya web se iban actualizando puntualmente y dinamizando por una persona "Community Manager" en las redes sociales.



Banners de Navarra Gastronomía en numerosas webs

En el marco de la difusión y promoción, el plan ha contemplado llevar a cabo el diseño de un banner para ser incluido en las webs de los diferentes integrantes de la Mesa de la Gastronomía y otros portales afines para su difusión online. Son las webs de:

- Navarra Wine
- ICAN Navarra
- Campings Navarra
- Gastronomía y Cía
- Hoteles Pamplona
- Asociación de Hostelería de Navarra
- Asociación de los Restaurantes del Reyno
- Hoteles Tudela
- Hoteles Nobles del Reyno
- Semana de la Cazuelica
- Semana del Pincho
- Navarra Apartamentos
- Bungalows Navarra
- Navarra Apartamentos
- Visit Baztán Bidasoa
- ANAPEH
- Navarra Bird Waching
- Navarra Turismo Rural
- Navarra Viajes para grupos
- La Noche de Pamplona
- Salón de Hostelería
- Navarra Friendly
- TapaVinos
- Navarra Vino
- Navarra Tapas
- Navarra Bicicleta
- Navarra Senderismo
- Navarra Safeway
- Navarra Balnearios
- Navarra Turismo con perros
- Navarra Turismo activo
- Navarra Viajes
- Visit Navarra
- Visit Estella

COMERCIALIZACIÓN



Viajes de periodistas especializados

Navarra organizó viajes de familiarización a Navarra para periodistas especializados holandeses y belgas con motivo de la celebración de la XIII Semana del Pincho.

Asimismo se organizó una visita a las Bardenas Reales, Olite y el Museo del Vino; Pamplona (Catedral y el Museo de Navarra); Garralda, selva de Irati y Colegiata de Roncesvalles, con el fin de potenciar la Comunidad Foral entre agentes turísticos y medios de comunicación.

Por otra parte, con el objetivo de promocionar Navarra Friendly, dos periodistas de la publicación alemana Spartacus Traveler conocieron Navarra guiados por los técnicos del Departamento de Turismo.



Encuentro bloguero en la Semana del Pincho

Con el fin de dar una mayor difusión de la Semana del Pincho de Navarra a nivel nacional e internacional, se seleccionó a los 16 blogueros gastronómicos mejor posicionados en internet y de alto prestigio para vivir en persona esta cita gastronómica.

Los blogueros invitados asistieron a una cata comentada de vinos con D.O. Navarra y recorrieron en varios días una docena de bares seleccionados para degustar sus pinchos, terminando con la asistencia al VI Concurso Navarro de Chistorra, con una degustación final.

El resultado de esta acción fue muy interesante ya que los 16 blogueros se volcaron en comunicar sus experiencias e impresiones dando mayor posicionamiento y notoriedad en Internet del evento de la Semana del Pincho.

Packs enogastronómicos

Junto a la difusión y promoción el plan incluyó paquetes de ofertas enogastronómicas para convertir Navarra como destino de este tipo de turismo.

Se trata de productos turísticos y gastronómicos diferentes y atractivos, que incrementen las ventas y el nivel de ingresos de las empresas participantes como alojamientos (hoteles, hostales, pensiones, casas y hoteles rurales, apartamentos turísticos, campings...); bares y restaurantes; agencias de viajes de receptivo; productores agroalimentarios (artesanos e industriales); empresas de actividades (visitas guiadas, experiencias, actividades de naturaleza y aventura...) etc.

Presencia en Facebook, Twitter y YouTube



El plan potenció la presencia en Facebook, Twitter y YouTube para dar mayor cobertura a los usuarios y dar atención personalizada a los interesados y apasionados por la gastronomía. Presencia que se actualiza y da a conocer a los usuarios una media de 30 eventos gastronómicos al mes, se contesta a dudas y preguntas. Se comparten todos los eventos y artículos que publican todos los integrantes de la mesa de gastronomía en los perfiles de 'Navarra Gastronomía'.

Se invita a todos los "amigos" de Navarra Gastronomía a participar en promociones que desarrollen los diferentes agentes del sector de la gastronomía de Navarra, así como sugerencias de actividades gastronómicas para realizar y disfrutar en toda la Comunidad Foral: gastronomía, rutas del vino, qué ver, qué visitar...

Se publican artículos y otros contenidos interesantes relacionados con el mundo de la gastronomía en Navarra.

Archivo de imágenes y vídeos

Para atender la necesidad de disponer de archivos fotográficos y de video del mayor número de eventos gastronómicos, se contó con un equipo de fotógrafos que han cubierto las diferentes actividades gastronómicas. Estos archivos constituyen una importante riqueza documental que ha servido y servirá para ilustrar los comunicados y notas de prensa, así como para difundir las imágenes online a través de las redes sociales y la web navarragastromia.com

Gabinete de prensa

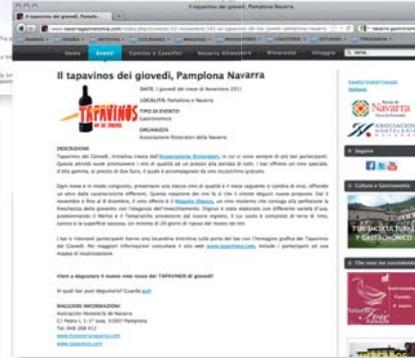
Se creó un Gabinete de Prensa por dos periodistas, una de ellas ubicada en Pamplona y la otra en Madrid. Ambas estuvieron en permanente contacto, emitiendo notas de prensa y comunicados que se enviaban, según su contenido a los medios de comunicación regionales o a los de alcance nacional. La repercusión fue importante, sobre todo los que se emitieron en las cadenas de televisión de TV5 y TV3.

Traducción de webs a inglés, francés e italiano

Con el fin de hacer llegar la comunicación gastronómica a todos los usuarios de Internet a través de las diferentes webs gastronómicas de Navarra, se ha traducido la web de Navarra Gastronomía, así como webs gastronómicas afines, con el fin de reforzar y apoyar las acciones promocionales del Gobierno de Navarra en mercados extranjeros con el soporte web gastronómico al idioma correspondiente, además de conseguir un buen posicionamiento en los buscadores y una optimización multilingüe (posicionamiento internacional).

Se ha traducido el contenido web a tres idiomas diferentes: inglés, francés e italiano en las siguientes páginas web:

- www.navarragastronomia.com
- www.navarratapas.com
- www.restaurantesnavarra.com
- www.restaurantesdelreyno.com



Diccionario gastronómico en 8 idiomas

Se confeccionó un Diccionario Gastronómico en ocho idiomas: Inglés, alemán, italiano, francés, portugués, holandés, euskera y catalán, dirigido a empresarios navarros tanto del sector de restauración como de bares y cafeterías y publicado en la web de la Asociación de Hostelería www.hostelerianavarra.com/traductor/. El acceso es restringido a ellos y lo pueden descargar tanto en archivo word como en pdf. El diccionario está compuesto con mas 750 términos gastronómicos.



Expertos en planificar de forma individual la recogida y gestión del **aceite de cocina usado** en hostelería y restauración. Más de diez años ofreciendo un servicio de calidad. Ud. cuenta con la garantía de un gestor autorizado, (GNP/23/NA/2004), que trabaja por el medio ambiente, y que emplea este aceite para fabricar biodiésel y nada más.



Limpieza de arquetas separadoras de aceite y grasas

ECOGRAS pone a disposición de sus Clientes el **NUEVO SERVICIO INTEGRAL** de Limpieza y Gestión de arquetas separadoras de aceite y grasas procedentes de cocinas industriales, (residuos LER 190809). Con ello usted podrá acreditar ante la administración la correcta gestión de las aguas procedentes de cocina y cumplir la Ley.





Gestor autorizado
aceite vegetal usado:
GNP/23/NA/2004
Gestor autorizado
transporte de residuos
peligrosos:
T/153/NA/2005

Recogida de aceite vegetal usado

¡Cuida tu medio ambiente!

Tel.: 902 366 251
ecogras@ecogras.es
www.ecogras.es



PUBLICA

Dentro de la ejecución del Plan de Promoción Gastronómica se ha contado con la edición de material de promoción de las actividades, por ejemplo:

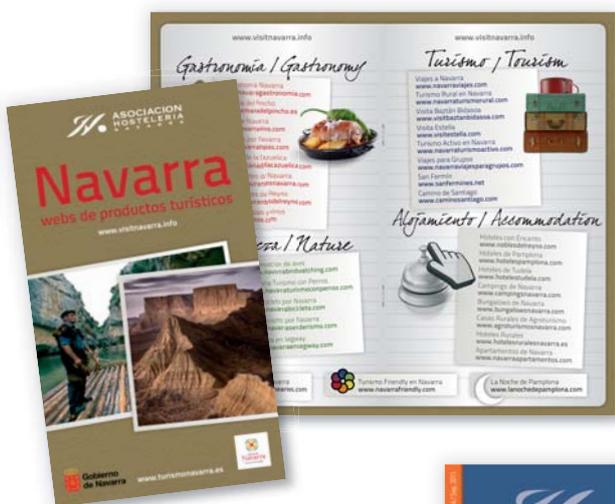
Un díptico de webs de productos turísticos con un contenido referencial a gastronomía, naturaleza, turismo y alojamiento. Fueron 5.000 ejemplares para distribuirse en ferias y eventos nacionales e internacionales

Un folleto agenda gastronómica de Navarra en el que se pone en valor las actividades y eventos de carácter gastronómico que se vienen organizando. Estos han sido de gran interés para el visitante que desea descubrir, mediante la gastronomía, la personalidad, tradiciones y cultura de una región; transformándolas en experiencias turísticas únicas.

Un flyer con todos los eventos que se desarrollaron en los meses de verano, de julio a septiembre. Se imprimieron 100.000 ejemplares distribuidos en hoteles, campings, bares, restaurantes y oficinas de Turismo.

Presencia de Navarra Gastronomía en el material y folletos editados por la Asociación de Hostelería. Además de los citados hay que tener en cuenta la presencia de Navarra Gastronomía en algunas de las publicaciones que editó la Asociación de Hostelería como: La Revista, en la que se habla de los eventos del Plan de Promoción Gastronómica en todos sus números. Los folletos de la Semana del Pincho y de la Semana de la Cazuelica, el folleto de las Jornadas gastronómicas de las Verduras de Invierno...

Creación web restaurantes rurales de navarra | RECKREA. Se creó una web muy visual, que trata de mostrar el carácter fa-



ACIONES

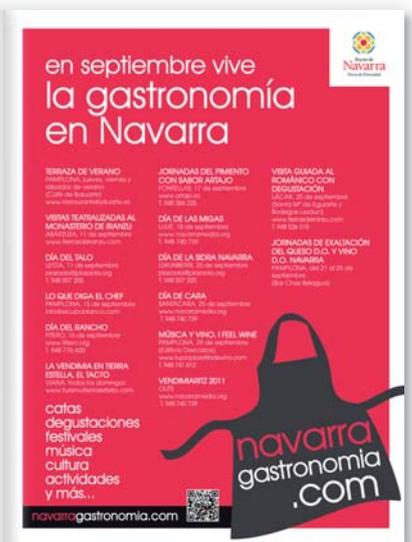
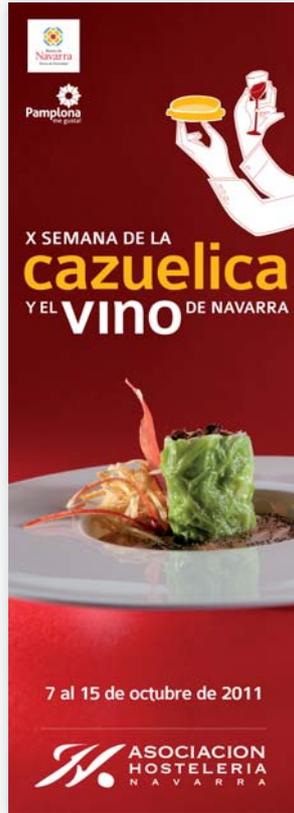
miliar de los restaurantes rurales de Navarra, que beben de la marca RECKREA. Se da importancia a la localización de los restaurantes, a las reservas online y a un acceso sencillo e intuitivo a los contenidos.

Blog Gastronomía y Cía. Se creó blog www.gastronomiaycia.com para promocionar la gastronomía de Navarra, optimizando el posicionamiento SEO. Este blog cuenta con una media de 32.000 visitas diarias, ha obtenido los premios al Mejor Blog Gastronómico Navarra Gourmet 2011, y Mejor bloguero de la cocina 2009 de canalcocina.es. Es la principal fuente de tráfico que tenemos a la web oficial de Navarra Gastronomía.

Revista Conocer Navarra. Publicación de noticia y anuncio de Navarra Gastronomía en la revista "CONOCER NAVARRA" que adjunta "Diario de Navarra" el domingo 25 de septiembre de 2011. El anuncio recopila algunos de los eventos destacados del panorama gastronómico navarro para lo que queda de 2011.

Revista On. Publicación de la agenda gastronómica de Navarra Gastronomía el 9 de julio y el 30 de julio en la revista "ON", suplemento del Diario de Noticias que se publica todos los sábados. El anuncio recopila los eventos gastronómicos de julio y agosto así como información sobre la web oficial.

Anuario Turismo 2011. La Dirección General de Turismo publicó un anuario de empresas y actividades turísticas desarrolladas a lo largo de 2011. Esta publicación facilita el quién es quién dentro del sector así como reconoce el trabajo realizado por los mismos empresarios. Se editaron 7000 ejemplares que se distribuyeron entre autoridades, medios informativos y el sector.



EVENTOS DE PROMOCIÓN

Promoción gastronómica en Pau y homenaje a Firmín Arrambide



Momento de la presentación promocional de Navarra en el suroeste francés. El presidente del Consejo General de los Pirineos Atlánticos, Georges Lavase, se dirige a los presentes. A la derecha de la foto, Juan Luis Sánchez de Muniáin consejero de Cultura y Turismo de Navarra y Carmen Oroz, Directora del Servicio de Marketing Turístico. A la izquierda, junto al presidente del Consejo General, Ignacio Idoate, presidente de la Asociación de Restaurantes del Reyno.

Consistió en una presentación del turismo gastronómico de Navarra y la oferta de los Restaurantes del Reyno el pasado 11 de octubre en la localidad de Pau (suroeste francés). Se determinó esta zona ya que el suroeste francés supone un mercado con un potencial importante. Asimismo, entre otras acciones, se realizó un homenaje al cocinero Firmín Arrambide en reconocimiento su trayectoria profesional y lazos de amistad con Navarra.



Firmín Arrambide recibe la placa de Miembro de Honor de la Asociación Restaurantes del Reyno, acompañado de su familia y de los miembros de dicha Asociación.

II Semana del Pincho en Londres



Equipo de cocina del Bar Fitero que presentó sus pinchos en Londres. De izquierda a derecha, Javier Vinacua, Arantxa de Luis Azqueta, Milagros Molins y Ester Azqueta.

Coincidiendo con la celebración de la World Travel Market en la capital inglesa, se celebró en el Restaurante Tendido 4 la II Pincho Week

in London, con una degustación de pinchos y vinos navarros ofrecida por el bar Fitero durante toda esa semana. El evento tuvo lugar del 5 al 11 de noviembre. En su inauguración, varios medios de comunicación como TVE, Telecinco o Cuatro se hicieron eco de esta cita gastronómica.

De igual forma se llevaron a cabo acciones paralelas de Street Marketing dirigidas a generar tráfico y notoriedad en redes sociales (Facebook), con un concurso de votación de fotografías, cuyo premio suponía una visita a Navarra para conocer la Semana del Pincho 2012.

Presentación gastronómica en Barcelona

Con el objetivo de acercar la gastronomía navarra al mercado barcelonés, se llevó a cabo una acción de street marketing del 24 al 26 de noviembre en Els Jardinetes de Gràcia, con la instalación de un bar para ofrecer degustaciones de pincho y copa de vino a 2 euros. Bar Gaucho fue el responsable de la elaboración in situ de los pinchos. Asimismo se instaló un mostrador de información turística de Navarra. El resultado fue muy satisfactorio, tanto a nivel de la prensa concentrada para cubrir el evento, como para el público que se dejó ver por el bar y alrededores.





PARQUE NATURAL DE BARDENAS REALES. RESERVA DE LA BIOSFERA.



Te Quedarás...

Alucinado. Maravillada. Flipado. Encantada.
Boquiabierto. Fascinada. Asombrado. Impresionada.
Navarra ofrece una variedad natural sorprendente.
Si vienes, te quedarás.

www.turismo.navarra.es · info: 848 420 420

EVENTOS DE PROMOCIÓN

Asistencia a la Feria Lo Mejor de la Gastronomía, de Alicante

En la feria y congreso Lo mejor de la Gastronomía, celebrada en Alicante, se dio a conocer la marca de "Navarra Gastronomía" como la fuente principal de información de todos los eventos, actividades, ferias, certámenes y concursos gastronómicos que acontecen en Navarra a través de: Merchandising: Delantales e imanes corporativos con la imagen de "Navarra Gastronomía", Los folletos: Guía de las rutas de pinchos de Navarra, guía de los restaurantes y bares, los productos Reyno Gourmet, los vinos de la Denominación de Origen de Navarra, las jornadas gastronómicas de las verduras, de la Semana del Pincho, etc.



Presentación del pincho en Munich



Miembros del equipo del Bar Gaucho delante del cartel colocado en Munich en idioma alemán. De izquierda a derecha, Roberto, Alicia, Jesús Mari y Pruden.

En mayo se ofreció un menú degustación de pinchos de Navarra elaborados por el Bar Gaucho en la ciudad alemana de Munich. El objetivo era aumentar la presencia de Navarra como un destino auténtico en Alemania, mejorar el conocimiento de atracciones turísticas de Navarra, atender al mercado alemán con informaciones, y posicionar Navarra con una oferta gastronómica diferente.

Además, desde el Departamento de Turismo se han realizado otras acciones en el extranjero como:

- Campaña de publicidad de la Semana del Pincho en el Diario Sudoest.
- Famtrip Semana del Pincho 7 periodistas Benelux y otros.
- Presentación del Pincho en Munich.

CLIPPING

Se ha hecho un dossier con varios vídeos y más de 600 documentos referentes a las acciones y eventos vinculados con el Plan de Promoción Gastronómica, emitidos y publicados y vienen a reflejar la gran actividad desarrollada. Los del dossier son los documentos que se han podido controlar y localizar. Habría que tener en cuenta, además, aquellos que proceden de textos y fotos publicados que no han llegado a nosotros.



Inventario de existencias de mercaderías a 31 de diciembre

Todas las empresas que determinen sus rendimientos por el sistema de Estimación Directa, están obligadas a confeccionar un inventario de existencias de mercaderías de productos individualizados e identificables a fecha de cierre del ejercicio, es decir 31 de diciembre de 2011.

La ausencia de este inventario de existencias puede significar que toda la contabilidad sea calificada por la Inspección de Hacienda como incorrecta, al no responder a la verdadera situación patrimonial de la empresa, y posibiliten la aplicación de sistemas de estimación indirecta de beneficios por parte de la inspección.

Empresas en módulos: año 2012

Recordamos que para el año 2012 podrán continuar tributando por el sistema de módulos en Renta e IVA las empresas que no hayan superado las siguientes magnitudes durante el año 2011:

- Ventas: 150.253,02 euros, sin incluir IVA.
- Empleados: 3 (en promedio anual)

Recordamos también la obligación para las empresas en módulos de la llevanza de un libro de ingresos o ventas, cuyos datos deben declararse a Hacienda.

Sociedades Irregulares o Civiles Obligación de presentar declaración informativa anual

Las Sociedades Civiles Irregulares deben presentar una declaración informativa anual con los siguientes datos:

- Identificación de los componentes de la entidad.
- Ingresos íntegros y gastos deducibles.
- Base de las deducciones
- Importe de retenciones e ingresos a cuenta soportados por la entidad y atribuibles a cada miembro.
- Importe neto de la cifra de negocios.

El plazo de presentación finaliza el 31 de enero.

En un mes, desde la finalización del plazo de presentación de esta declaración, las entidades deberán notificar a sus miembros por escrito de esta información.

Calendario Fiscal enero 2012

El 31 de enero finaliza el plazo para la presentación y/o pago de las siguientes declaraciones:

- 1.- Declaración por IVA 4º Trimestre 2011 General y Simplificado.
- 2.- Declaración anual de IVA de 2011.
- 3.- Solicitud de devolución del saldo a su favor a 31 de diciembre de 2011.
- 4.- Pago fraccionado a cuenta del impuesto sobre la renta 4º trimestre 2011
- 5.- Ingreso de retenciones por IRPF correspondientes a profesionales, capital mobiliario, empleados y retribución de administradores de sociedades y arrendamientos.
- 6.- Resumen anual de retenciones (empleados, profesionales, capital mobiliario, arrendamientos).
- 7.- Declaración informativa anual para Sociedades Irregulares.

Caso de que requiráis los servicios de Asesoría Fiscal de la Asociación, para el asesoramiento o confección de alguna de las declaraciones referidas, es conveniente solicitar cita con la suficiente antelación.

Retenciones del 19% para arrendamientos en 2012

La Ley Foral 20/2011 de 28 de diciembre, ha elevado del 18% al 19% tanto el tipo de gravamen (este con efectos de 1 de enero de 2011), como el porcentaje de retención (este con efectos del 1 de enero de 2012), sobre los arrendamientos y subarrendamientos de inmuebles o negocios.

Así pues, todos los inquilinos de locales o negocios de hostelería, **deberán modificar sus pagos al arrendador a partir de enero de 2012, aplicando una retención del 19%** en lugar de la retención del 18% aplicada hasta ahora.

Este incremento del porcentaje de retención del 18% al 19% también se aplicará a los rendimientos de capital mobiliario y a los incrementos patrimoniales derivados de transmisiones de acciones y participaciones.

20

EVENTOS

gastronómicos



Pincho del Bar Chelsy, ganador de la edición 2011.

XIV Semana del Pincho

Del 27 de abril al 5 de mayo

La Semana del Pincho llega este año a la decimocuarta edición. Ya hay fechas: Se celebrará del 27 de abril al 5 de mayo; es decir, mucho después de Semana Santa. La novedad del presente año es que en medio de este evento está la fiesta del Primero de Mayo. La Organización ha apostado por atraer a Navarra aquellos visitantes que han cogido puente y hayan elegido hacer turismo gastronómico.

También este año la "Semana" comienza en viernes y acaba en sábado, considerando que es mejor que haya dos viernes, que son días fuertes en cuanto a asistencia de clientes, y un solo domingo, que se considera día flojo.

La Semana del Pincho de Navarra es pionera es su modalidad y ha sido ejemplo a imitar por muchas otras comunidades autónomas.

Aquellas personas interesadas en conocer detalles de esta convocatoria gastronómica pueden visitar, además de la web institu-

cional de la Asociación de Hostelería, la web específica de este evento que se puede consultar: www.semanadelpincho.es y también www.navarratapas.com.

Desde estas líneas alentamos a aquellos establecimientos asociados que quieran participar en esta decimocuarta edición que vayan ultimando sus propuestas gastronómicas, puesto que en breve la Asociación de Hostelería va a enviar la convocatoria de participación con fechas y plazos improrrogables.

Inicialmente se van a mantener los premios de la última edición, que contaron con incorporaciones y novedades. Además de los codiciados tres primeros premios, habrá el de Maridaje con Marco Real (bodega que colabora con patrocinio la Semana del Pincho desde su principio), el premio al Pincho Popular, el de Gazteluleku, el premio al pincho más saludable, el premio "Ayuntamiento de Pamplona" a la mejor trayectoria y servicio y los premios temáticos con productos navarros de calidad.

Del 10 de febrero
al 11 de marzo

Jornadas Gastronómicas de la Trufa con Freixenet

La Asociación de Restaurantes de Navarra organiza, de la mano con Freixenet, unas novedosas e interesantes Jornadas Gastronómicas de la Trufa para bares y restaurantes. En esta ocasión se ha perfilado una acción más abierta a la que pueden inscribirse tanto restaurantes como bares y consiste en elaborar un pincho, plato o menú completo con significativa presencia de trufa y que se acompañe con un cava del grupo Freixenet. El establecimiento participante va a encontrar en esta iniciativa un interesante medio de promoción.

Abajo: La trufa brinda numerosas posibilidades en la cocina. Hay restaurantes y bares que saben encontrar buen provecho de este producto.



Charla sobre la trufa a cargo de dos expertos

Las I Jornadas se van a desarrollar del 10 de febrero al 11 de marzo, previamente, con el fin de dar una mayor proyección a estas Jornadas se celebrará una charla divulgativa sobre la trufa impartida por Ismael Ferrer, de Trufa Pasión, y Carmelo Bosque, del restaurante Lillas Pastia, de Huesca, con estrella Michelin. El acto tendrá lugar el próximo 30 de enero en el Aula de formación de la Asociación de Hostelería.

Los establecimientos participantes contarán con displays de mesa, folletos de las Jornadas y estarán presentes en la publicidad que se va a insertar en medios informativos. A nivel de internet, habrá una presencia en la página web de Freixenet www.freixenet.es y en los diferentes perfiles de las redes sociales gestionados por la Asociación de Hostelería.

En circular dirigida a nuestros asociados se concretan más aspectos de esta participación, que es gratuita para los asociados y para clientes del Banco Popular, y sólo ajustada a un condicionado.

Todo establecimiento interesado en participar en estas Jornadas debe comunicarlo antes del 24 de enero, en las oficinas de la Asociación de Hostelería de T. 948 26 8412 indicando los datos del establecimiento y la elaboración que presentan. Se respetará el riguroso orden de inscripción.



El 15 de diciembre hubo una quedada a través de las redes sociales, llegando a juntarse 30 personas que lo pasaron en grande, a fin de evitar aglomeraciones en la barra, ocuparon las mesas y sillitas.

Tapavinos de los Jueves con el Reserva Gran Feudo 2006

El Tapavinos de los Jueves inició su etapa navideña el pasado 8 de diciembre y va a prolongarse hasta finales del presente mes de enero. Son ya 32 los establecimientos que se han sumado esta iniciativa, todos ellos están ubicados en Pamplona, menos uno, el Bar Lecea, que es de Alsasua. La Campaña del Tapavinos tiene un importante eco entre los amantes del vino de calidad. En esta etapa el vino que se sirve en los bares participantes es el Gran Feudo 2006, de Bodegas Chivite. Un vino moderno que conjuga a la perfección la fruta y la madera con presencia de frutas negras con matices especiados. Se ha elaborado a partir de las variedades tempranillo, merlot y cabernet sauvignon, habiendo sido criado en bodega de roble francés y americano durante dieciocho meses. El resto en botella. De cara a este período navideño se ha buscado un vino muy especial, cuya calidad está avalada por destacados galardones.

En esta llamada del Tapavinos de diciembre-enero, cabe destacar la repercusión que está teniendo a través de las redes sociales de internet. El pasado 15 de diciembre se convocó una "gastroquedada" en la que se juntaron 30 personas con el único denominador común de ser usuarios de Facebook y Twitter. El grupo recorrió varios establecimientos del II Ensanche, coincidiendo con la celebración de "La Nuit del Ensanche" donde más de 80 establecimientos abrieron sus puertas de 20 a 23 h. La calle se vistió de fiesta con la melodías y canciones de atractivos grupos musicales. La mayoría repercutieron su experiencia en sus respectivos blogs de internet.

La campaña "Tapavinos de los Jueves" es una iniciativa de la Asociación de Hostelería, en colaboración con la Cooperativa de Hostelería y Bodegas Chivite, que pretende promocionar el vino de calidad en los establecimientos hosteleros navarros. Se trata de servir un vino de gama alta al precio de dos euros, acompañado de una tapa que se sirve gratuitamente.

Los establecimientos participantes tienen un cartel distintivo en la puerta del bar con la imagen gráfica del Tapavinos de los Jueves. Para más información pueden consultar en:

www.tapavinos.com, que incluye los participantes y un mapa de localización
www.facebook.com/navarragastronomia
www.facebook.com/hostelerianavarra
www.twitter.com/navarragastro
www.twitter.com/navarraturismo

Establecimientos pamploneses participantes:

Bar Okapi, Bar Tropicana, Bar Kiosco, Bar Txoko, Café Iruña, Bar Rest. Base-ri, Bar Dom Lluís, Bar California, Café di Roma (Pl. Vínculo), Bar el Goloso - Barra Brava, Bar el Chupinazo, Bar Niza, Bar Bistrot, Bar Entrevinos y más, Bar Gure Etxea, La Cocina de Álex Múgica, Cerv. La Estafeta, Bar La Taula, Bar Los Burgos de Iruña, Cafet. El Mentidero, Bar Otano, Bar Moka, Bar La Antigua Farmacia, La Trastienda del Colmado, Bar Noé, Bar Parada y Fonda, Bar San Nicolás, Bar Roncesvalles, Bar Ulzama, Cafet. Hotel Yoldi, Bar El Merca'o y Bar Lecea (Alsasua).

Apuesta de los campings navarros por el medioambiente



Momento de la visita que realizaron representantes de varios campings navarros en las instalaciones de la empresa Vermican, en las que se les explicó cómo podrían elaborar fertilizante ecológico.

Varios miembros de la Asociación de Campings de Navarra han apostado por el proyecto de llevar a cabo en sus instalaciones la elaboración de compostaje a partir de los desechos orgánicos, ramaje de la poda de su arbolado y hierba cortada de sus céspedes. Dicho proyecto se está implantando en diversas fases, una de ellas comenzó a finales de noviembre con la visita a la empresa Vermican para ver in situ todo el proceso de fabricación del compostaje.

De momento se han inscrito a la puesta en marcha del proyecto en sus instalaciones los campings El Molino, de Mendigorri; Iratxe, de Ayegui; Riezu, de Riezu; Urbasa, de Urbasa-Alsua; Lizarra, de Estella;

Asolaze, de Isaba y Aritzaleku, de Lerate.

El proyecto va a significar un ahorro en los campings citados dado que con el reciclaje de productos orgánicos y vegetales, evitan el costo de apartarlos, haciendo de él un fertilizante que es muy superior en calidad que el de otros abonos que se encuentran en el mercado. Por otra parte, esta iniciativa ayuda a la gestión medioambiental y da una buena imagen al sector del camping al convertir una zona de recogida de basura en un centro de reciclaje y limpieza en la que se pueden involucrar clientes del camping y ser ejemplo para los niños de cómo se da importancia y se cuida el medioambiente.

Una chistorra amparada bajo la marca Reyno Gourmet, segundo premio en el XIV Campeonato de Txistorra de Euskadi

La Carnicería Borja obtuvo el pasado 14 de diciembre el segundo premio en el XIV Campeonato de Txistorra de Euskadi, un certamen organizado por el Gremio de Carniceros y Charcuteros de Guipúzcoa y que se celebró en Ordizia. La chistorra de Carnicería Borja destacó de entre las presentadas por un total de 46 carniceros que se dieron cita para el evento: 12 procedentes de Navarra y el resto de Guipúzcoa. Finalmente se impuso el producto del azpeitiarra Valentín Odriozola, que tan solo obtuvo un punto más que el de la carnicería navarra.

El jurado del certamen estuvo compuesto por Iñigo Lavado (Restaurante Iñigo Lavado, en Ficoba Irún); Isaac Salaberria (Fagollaga, Hernani), Aitor López Rekarte (Hamalau, Arrasate); Roberto Ruiz (Frontón, Tolosa), Juan Manuel Garmendia (Asador Kattalin, Beasain), Imanol Gaztañaga (Zubibi, Ordizia), las hermanas Kontxi y Benita Mujika, jefas de pucheros del desaparecido bar Oiangu de Ordizia, Leire Jurio (Solana 4, Tolosa) y Juan Pérez, Hotel Castillo, Olaberria.

Pero hubo más reconocimientos a chistorras navarras, además del segundo premio de Carnicería Borja, el palmarés quedó de la siguiente manera: tercer premio para Embutidos Etxekoak (Oiartzun); cuarto para Carnicería Larragueta (Burlada); quinto para Carnicería J.J. Aldasoro (Alsua).

La chistorra comercializada por Carnicería Borja está amparada por Artesanos de Navarra, marca de calidad de Reyno Gourmet que garantiza su calidad y reconocimiento.



Los ganadores del Campeonato posan ante los medios informativos con sus trofeos. El vencedor lleva la txapela.



Representantes de los hoteles rurales que recibieron su Lamio para que lo cuiden todo el año. Al fondo el vagón de tren, aparcado en la antigua estación del Plazaola, de Lekunberri, de donde se simuló que habían llegado.



La representación de la llegada de los Lamios en tren se convirtió en un original, ameno y divertido acto.

La Asociación de Hoteles Rurales de Navarra (RECKREA) instituye la figura del Lamio para potenciar su imagen de marca

La Asociación de Hoteles Rurales de Navarra (RECKREA) ha organizado una original fiesta de bienvenida a la figura del Lamio en la que a cada uno de los 25 hoteles de este colectivo recibió en adopción uno, junto con su documentación legal y el libro de familia.

RECKREA ha fantaseado la figura de este personaje, el Lamio, como fruto de una noche de pasión entre Viernes (personaje de la novela Robinson Crusoe de Daniel Defoe) y una Lamia (personaje de nuestra cultura tradicional), en la estancia que los dos personajes de la novela pasan en Nava-

rra de camino a Francia. El Lamio que residía en una isla del océano pacífico, llegó a Navarra el pasado verano, donde desde el principio fue acogido por RECKREA. Retornó a finales de julio a su isla, no sin antes prometer que volvería con sus 30 criaturitas, 30 Lamio-txikis. La Asociación le propuso que se vinieran a vivir definitivamente a Navarra y le ofreció un trabajo como portavoz y cronista de RECKREA. Cada hotel asociado se comprometió a adoptar un Lamio-txiki.

El pasado 15 de diciembre la Asociación de Hoteles Rurales de Navarra organizó la

bienvenida de estos Lamios que llegaron a las 11 horas en la Estación del Plazaola en Lekunberri.

En una rueda de prensa se dijo que la figura de los Lamios pretenden potenciar la imagen de marca de los hoteles rurales RECKREA, en dicha rueda de prensa se presentaron, asimismo, una serie de iniciativas de la Asociación con el objetivo de promocionar estos establecimientos rurales. Al final, se sirvió un aperitivo.

Los hoteles que recibieron un Lamio-txiki fueron: Sarigarri (Abaurrea Baja), Lola (Isaba), El Almadiero (Burgui), Bidean (Puente la Reina), Gartxenia (Larranitzar), Elbete (Elbete), Valdorba (Sansoain), La Casa de mi Abuela (Cintruénigo), Peruskenea (Jaunsaras), Ekai (Ecay), Muskilda (Urroz), Auñamendi (Ochagavía), Salazar (Oronz), Atxaspi (Lesaka), Donamariako Benta (Donamaria), Akerreta (Akerreta), Txapi-Txuri (Murillo el Fruto), Besaro (Izalzu), Alesves (Villafranca), Auñak (Garralda), Antxitonea (Elizondo), Santa Fé (Urreñola), Irigoiena (Urdax), Sario (Jaurrieta) y El Cerco (Puente la Reina).

El Departamento de Turismo del Gobierno de Navarra también adoptó uno de los Lamio-txiki que componen la familia del Lamio de RECKREA. Junto con el Lamio, el Departamento también recibió un certificado de adopción, y un libro de familia.

El Rest. Túbal, doblemente galardonado

En las últimas semanas el Restaurante Túbal, de Tafalla, ha recibido dos galardones que vienen a reconocer su buena trayectoria. Por una parte, la directora, Atxen Jiménez, junto a otras siete cocineras, recibió un homenaje en el certamen Cook & Fashion en San Sebastián por su labor de unificación de la gastronomía con el arte. Atxen realizó una receta inspirada en un boceto de Andrés Sardá.

Por otra parte, en la XVIII edición de los premios "La Gula y Bachiller en Fogones", se concedieron un trofeo y dos placas a tres restaurantes de toda España, entre ellos al



Atxen Jiménez, directora del Restaurante Túbal que ha recibido los dos galardones.

Restaurante Túbal. Este premio, que se concedió a finales de noviembre pasado, se entregará en el último trimestre de este año. Enhorabuena, al Restaurante Túbal.



LOS REYES MAGOS

Las navidades nos traen recuerdos a todos: el árbol de Navidad, el pavo, los turrónes. Los recuerdos pueden llegar a rivalizar entre sí: los Reyes Magos, el señor Noél, el Olentzero...

Dentro de esta rivalidad en mi infancia siempre ganaron los Reyes Magos. De niño me fastidiaba que llegaran tan tarde, al final de las Navidades, pero eso nunca supuso una merma en mi cariño. Quizás porque la ilusión tenía muchos días para crecer. Tantos que la noche del día 5 era imposible dormir: qué me traerán, a ver si los oigo cuando lleguen...

Lo mismo les ocurre ahora a mis hijos. Les acuesto la noche del 5, después de la cabalgata, y sé que sólo dormirán a ratos. Casi toda la noche estarán esperando a oír el algún ruido que delate la llegada de los Reyes. Por eso me tengo que esmerar para salir del piso y bajar al trastero sin hacer ruido. Más cuidadoso todavía tengo que ser cuando regreso entorpecido por los paquetes.

Con mucho cuidado dejo los paquetes al pie del árbol. Los dejo junto al vaso y la copa que dejaron los niños: el vaso con leche para los camellos, la copa de pacharán navarro para los reyes.

Entonces, más relajado, comienzo a disfrutar mi noche de Reyes: me siento y doy un sorbo de pacharán. Observo los regalos, el vaso con leche... y me doy cuenta de que el vaso de leche estará lleno por la mañana. Lo llevo a la cocina, vacío la mayor parte y lo vuelvo a poner al pie del árbol.

Sentado de nuevo junto al árbol disfruto de la copa de pacharán navarro a pequeños sorbos, como a mí me gusta. Y me imagino la cara de ilusión de los chicos al correr hacia los regalos.

Seguro que también se fijarán en que a los Reyes Magos les gusta el pacharán navarro.

Un abrazo, Patxi



En el centro, los diseñadores de las botellas Rosado y Blanco Homenaje 2011, Natalia Pérez y Jorge Bolado, con las botellas etiquetadas en la mano. A la izquierda, José Manuel Plo, director de Marketing del Grupo La Navarra; a la derecha, Anabel Hernández, responsable de Marketing de la empresa Familia Belasco.

Presentados los jóvenes vinos Homenaje Blanco y Rosado con nuevo y sorprendente diseño

El pasado 2 de diciembre se presentó en la bodega que Marco Real tiene en Olite la nueva añada 2011 de los vinos Homenaje Blanco y Homenaje Rosado, los más jóvenes, frescos y afrutados de la amplia gama de vinos que elabora esta bodega.

Por tercer año consecutivo Marco Real nos ha sorprendido con estas primicias sorprendentes como vinos jóvenes y por el vestido de sus singulares botellas, diseño de American Perez, ganadores del prestigioso certamen de moda Ego Cibeles 2011. American Perez son el dúo creativo formado por el diseñador Jorge Bolado y la diseñadora Natalia Pérez, que apuesta por un estilo dinámico, inconformista, moderno, fresco e independiente, como los vinos Homenaje.

Homenaje Blanco y Homenaje Rosado quieren ser vinos para jóvenes y por eso, los mejores diseñadores jóvenes de España han sido los encargados de crear la etiqueta de esta edición limitada.

El acto de presentación de los nuevos vinos fue muy concurrido con presencia de destacadas autoridades del sector del vino navarro, periodistas gastronómicos y profesionales del mundo de la restauración.

Además de los dos vinos jóvenes se presentó también en primicia el Aceite de oliva Belasco, elaborado con la variedad arróniz de olivos milenarios de la familia Belasco ubicados en Viana y Torres del Río, con un pequeño porcentaje de arbequina.

En el acto estuvo presente el Bertrand Bourdil, asesor enológico de la bodega, que intervino en la presentación de los vinos, juntamente con los enólogos Roser y Santiago, que realizaron una cata de los vinos presentados. Ambos vinos poseen una genuina personalidad.



Entre el público asistente a la presentación de los dos vinos se encontraban representantes de la Asociación de Hostelería.

Freixenet

Con la trufa



**Jornadas Gastronómicas
de la Trufa con Freixenet**

10 de febrero al 11 de marzo de 2012

*Solicítelas en los
mejores establecimientos*



GRUPO Frutnavar S.L.
gastronomía

HOTELES - RESTAURANTES - GRANDES CENTROS

Nuestra Gama de Productos nos hace... **diferentes!**

Ciudad del Transporte, c/Olite, 53 - 31119 IMARCOAIN - Navarra
Tel. 948 314 265 - Fax 948 314 275 - Móvil 699 464 300
frutnavar@frutnavar.com www.frutnavar.com



AZKOYEN
HOSTELERÍA

Polígono Talluntxe II, calle M, nº11
31192 Tajonar - Navarra - España
Tel. 948 316 363
Fax. 948 316 376
www.azkoyen.com



CHA ARBIZU
MAQUINARIA HOSTELERÍA

FAEMA

Mº de Irache, 46 Pamplona
Tel. 948 264 500 Fax. 948 178 418
ch_arbizu@telefonica.net



MARVI
Navarra, S.L.

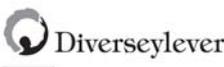
Maquinaria de Hostelería

Pol. Ind. Mutilva Baja
Calle V Nave 19
Tlf: 948 234 595



OLIMPIA
Lavandería industrial

Pol. Ind. Calle M, s/n.
Tel.: 15 12 68 • Fax: 15 12 37
31192 MUTILVA BAJA (Pamplona)

COMERCIAL FERVIS  Diverseylever

Sistemas y Productos para la Higiene Industrial
Celulosas
Vasos plástico

TASKI • ASPIRADORAS • BARREDORAS
• FREGADORAS • PULIDORAS

vileda
DIVISION INDUSTRIAL

Pol. Ind. Berriainz, Nave 172 AIZOAIN • Tel.: 30 32 42 • Fax: 30 32 43



Comercial Campos
Desinfección, Desinfectación y Desratización
Tratamientos técnicos antixilofagos "Carcoma y Termitas"

Almacén y Oficinas: **Avisos** Manuel Iribarren, 4 bajo
Avda Navarra, 7 **Tel. 26 91 16** Tel. y fax 17 54 32 Pamplona



LAVANOR
GARANTIA DE CALIDAD

LAVANDERIA INDUSTRIAL
Hoteles • Restaurantes • Residencias
Empresas • Venta de ropa de trabajo
Venta y Alquiler de lencería

Tels. 948 175 048 / 948 312 157
Pol. Errekaldea, C/F nave10 31191 Beriain
www.lavanor.es lavanor@lavanor.es



¡Somos más que frío!

- Instalaciones frigoríficas
- Cámaras de paneles
- Secaderos
- Aire acondicionado
- Vitrinas
- Murales
- Abatidores
- Mobiliario inoxidable



CIAL. HOSTELERA DEL NORTE
PROYECTOS PENSADOS PARA SER RENTABLES
Maquinaria de Hostelería, Lavandería y Frío industrial.

COMERCIAL HOSTELERA DEL NORTE EQUIPAMIENTOS S.A

CALLE IRUNLARREA, 61 31008 PAMPLONA
TELF. 948 170023 FAX. 948 172881
www.comercialhostelera.com hostelerap@comercialhostelera.com
JACA SAN SEBASTIAN VITORIA

VENTA, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO
Mobiliario de Frío, Hostelería y Aire Acondicionado

Pol. Industrial Comarca 1(Agustinos), C/G -Parcela D- 22 Bis,
31160 Orkoien | Teléfono información 948 309 066
Fax. 948 306 058 | www.frihosna.com | info@frihosna.com

frihosna más que frío



PANASA

Más de 40 años ofreciendo servicio los 365 días del año, puntual, seguro y personalizado, garantizando la disposición de productos en todo momento.

Avda. Pamplona 59, Mutilva Baja • Tel: 948 23 51 50 • 649 453 024



CONORTE *Vocación de servicio*
COMERCIAL NORTE S.A.

Pol. Ind. Barañain C/B, 21 • 31010 Barañain • T. 948 181 236

MAQUINARIA DE HOSTELERÍA
VENTA y REPARACIÓN Más de 30 años de experiencia

SERVICIO GARANTIZADO y ASESORAMIENTO PROFESIONAL A SU ALCANCE

 **COMERHOSTE BURUSKO**

C/ Gaztambide, 18
Tel. - Fax 948 247 167
31005 PAMPLONA (Navarra)
comerhoste@hotmail.com



cooperativa hostelería navarra

avda. san jorge, 65-67
31012 pamplona navarra
tel 948 136 090
www.coope.com

anuncios breves

NOTA IMPORTANTE:

Se distingue la terminología entre Ayudante de cocina, Auxiliar de cocina y Limpieza.

Ayudante de cocina: Participa, con alguna autonomía y responsabilidad, en las Elaboraciones de cocina, bajo supervisión. Realiza preparaciones básicas que le sean encomendadas.

Auxiliar de cocina: Realiza, sin cualificación, las tareas de limpieza de útiles, maquinaria y menaje de la cocina. Realiza trabajos auxiliares para la elaboración de productos.

Limpieza: Realiza limpieza en general, para todo el establecimiento.

Hostelería Navarra informará en todo momento sobre la Bolsa de Trabajo actualizada a los asociados que lo soliciten.

01 bolsa de trabajo anuncios renovados cada mes

• Auxiliar de cocina, camarera de barra, comedor y de habitaciones. 2 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 649 133598 Valeria.

Camarero de barra o comedor con disponibilidad total para trabajar. Tel.: 683 390246 - 948 061643. liusdel23@hotmail.com. Liusdel Acuña.

• Ayudante de cocina y camarera de barra. 3 años de experiencia. Disponibilidad total e inmediata para trabajar en Pamplona. Tel.: 672 172517 y 630 288836. Elizabeth.

• Auxiliar de cocina, camarera de barra-comedor, camarera de habitaciones y limpieza local. 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.679 372693. Montserrat.

• Camarera de comedor-barra, auxiliar de cocina y limpieza. 4 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 681 109378. Esperanza Paulina.

• Auxiliar de cocina, camarero de barra-comedor, limpieza y camarero de habitaciones. Con 3 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 689 931356. Javier Gonzalo.

• Camarero de barra, auxiliar de cocina y camarero de habitaciones. 2 años de experiencia. Disponibilidad completa para trabajar en Pamplona. Tel.628 098945. Maycor.

• Camarera de comedor y barra. Con más de 10 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 686 891671 Estefania.

• Auxiliar de cocina y limpieza local. Con 3 meses de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.686 891671. Luís Carlos.

• Cocinero, 15 años de experiencia. Disponibilidad de horarios. Tel. 636 910 016. Carlos.

• Ayudante – auxiliar de cocina. Con 25 años de experiencia en hoteles. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 600 318861 Maite.

• Cocinera, ayudante – auxiliar de cocina, limpieza del local y camarera de habitaciones. Con 8 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 638 518619 Vanessa.

• Cocinera, ayudante – auxiliar de cocina, camarera de comedor y limpieza del local. Con 25 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 608 021921. Rosa.

• Ayudante de cocina, limpieza del local y camarera de habitaciones. Con 5 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 690 984776 Margari.

• Camarera de barra, comedor y camarera de habitaciones. Con 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 636 995012 Mónica.



limpiezas integrales de cocinas
c/ errotazar, 29 bajo T. 948 14 42 29
ahlimpiezas@hotmail.com



comidas maitemontes
C/ Tafalla, 34 · PAMPLONA · Tel. 948 239 026
www.comidasmaitemontes.com

Thermomix
Imprescindible en Hostelería

T. 617 348 277
Laura

no esperes más, pídenos presupuesto para tu web

eideestudio.com



hostelac
HOSTELERIA - HOSPITALES
Avda. Barañain, s/n.
Tfno. y Fax 17 20 81
PAMPLONA



urbiola
maquinaria alimentación y hostelería pesaje y frío industrial
T. 948 22 30 08 - F. 948 21 04 47
Parque Empresarial La Estrella
Calle Berroa 6 · 31192 TAJONAR
info@urbiolasl.com www.urbiolasl.com

Ya=Future.
Selección de Personal desde 100 € !!
Servicios personalizados; llámanos.
www.yafuture.com info@yafuture.com Telf.948 171 222



matachana
BERGIDUM S.A.
Pg. Talluntxe II, calle N-19
31110 NOAIN (Navarra)
Tel. 948316011 Fax 948316136
www.matachana.com
navarra@matachana.com



INDUSAL
Servicio integral de alquiler y lavado de lencería
Ctra. Funes, nº. 7 y 9
Tfno.: 75 75 46 • 71 38 14 • Fax: 75 75 24
31340 MARCILLA (NAVARRA)

Grupo OSABA
ALSICOM ALFA
SISTEMAS DE COMUNICACIÓN
PROVEEDOR TECNOLÓGICO CON SOLUCIONES INTEGRALES PARA HOSTELERIA: TPV,S, MONITORES, SEGURIDAD, WIFI, CARTELERÍA DIGITAL
• PAMPLONA Concejo de Egües, 2 bajo trasera · T. 948 170 002
• LOGROÑO Avda. General Yagüe, 36 nave 22, P21 · T. 941 240 694
www.osaba.es



Asesoramiento higiénico-sanitario
Autocontrol-APPCC
Marca Q de calidad turística
Auditorías a proveedores
Análisis de productos y superficies
www.adesa-asesoria.com T. 945 257 504



Cursos 100% bonificables para trabajadores en activo a través de Fundación tripartita.
Cursos para manipuladores de alimentos, higiene y seguridad alimentaria, APPCC / Cursos presenciales de gastronomía: Pinchos y tapas, monográfico de bacalao / Prevención de Riesgos práctico para Hostelería e Industria alimentaria
www.adesa-formacion.com



SPIU
mobiliario hogar y contract
SerafinOlave11 Pamplona 948 26 61 81 spiu.es

- Camarera de barra, comedor y camarera de habitaciones. Con 12 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 699 313911 Maite.
- Camarera de habitaciones, o limpieza de local 13 años de experiencia en hoteles. Disponibilidad total para trabajar mañanas de 9 a 5 en Pamplona Tel.: 646 323823 y 948 309432. Micaela
- Cocinera, ayudante – auxiliar de cocina y limpieza del local. Con 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 657 320610 – 682 841419 Souad.
- Auxiliar de cocina o limpieza. Un mes de experiencia. Sólo Pamplona. Fines de semana, festivos y tardes en todos los días. Tel.647 255 887. Tatiana.
- Camarera de barra, comedor o habitaciones. Cuatro años de experiencia. Habiendo celebrado varios cursos de hostelería. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 666 280123. Claudia Milena.
- Auxiliar de cocina, camarera de comedor y limpieza local. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.660 608005. Ivelina.
- Camarera de barra, comedor. Con once meses de experiencia. Disponibilidad como extra para fines de semana y festivos zona Pamplona. Tel.: 696 010433 y 948 382875. M^a Fernanda.
- Auxiliar de cocina, camarera barra-comedor y de habitaciones. Con 4 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.625 147083 Leonida.
- Camarera de barra - comedor, auxiliar de cocina, camarera de habitaciones y limpieza local. Con 5 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 639 413262. Yoselin.
- Auxiliar de cocina, camarero de barra, comedor, camarero de habitaciones y limpieza local. Con un año de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 680 374202. Jose Ignacio.
- Auxiliar de cocina, camarera de barra, camarera de habitaciones y limpieza local. Con 1 año de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 665 123506. Aina
- Camarero de barra, y comedor. Con 3 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 691 871551. José.
- Cocinero. Con 6 años experiencia. Con estudios Grado Superior Escuela de Hostelería. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 669 668948. Juan José.
- Ayudante de cocina, auxiliar de cocina, camarera de habitaciones y limpieza local. Con año y medio de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 676 502127 Christine.
- Camarera de barra, comedor, camarera de habitaciones y limpieza local. Con 2 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 639 124965. Patricia.
- Auxiliar de cocina, camarera de habitaciones y limpieza local. Con Dos años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 948 303974 y 667 602668. Luciana.
- Auxiliar de cocina, camarera de barra, comedor, camarera de habitaciones y limpieza local. Con 11 años experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 672 691195. Amelia
- Camarero de barra – comedor. Con más de 15 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 699 256777 Eduardo.
- Cocinera, ayudante de cocina o auxiliar de cocina principalmente, camarera de sala-comedor y limpieza. Con 2 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar cualquier lugar de Navarra. Tel. 639 576 784. Saray
- Camarera de barra – comedor. Con 7 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 637 191547 – 948 123842 Oksana.
- Auxiliar de cocina y camarera de habitaciones. Con 4 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 699 584031 Nelly.
- Ayudante de cocina. Con 4 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.620 910371. Luis Alberto
- Recepcionista, conserje, mozo de equipajes y oficial de oficina. Con más de 20 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 648 884436 Angel.
- Auxiliar de cocina, camarera de barra, comedor, camarera de habitaciones y limpieza local. Con experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 662 263131 Idiattu
- Ayudante de cocina. Con ocho años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 650 358463 M^a Jesús
- Cocinero ó ayudante de cocina. Con 6 años de experiencia. Disponibilidad total e inmediata para trabajar en zona en Pamplona o alrededores. Tel. 628 883910. Oleg
- Camarera de barra o comedor. Con veinte años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel. 637 296488. Arantxa.
- Ayudante de cocina, auxiliar de cocina, camarera de habitaciones y limpieza local. Con 11 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona y alrededores. Tel.:632 172003. Hajiba
- Camarero de barra - comedor y camarero de habitaciones. Con 7 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Pamplona y alrededores. Tel.:686 803842. Félix Jesús.
- Ayudante de cocina, camarera de habitaciones. Con 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona y alrededores. Tel.:636 560129. Cinthia.
- Ayudante-auxiliar de cocina, camarera de habitaciones, camarera de barra-comedor, limpieza local. Con 13 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona y alrededores. Tel.:638 338017. Verónica.
- Recepcionista administrativo, auxiliar de cocina, camarera de habitaciones, camarera de barra-comedor, limpieza local. Con 4 años de experiencia y 7 meses como camarera. Disponibilidad total para trabajar. Tel.:692 202814. M^a José.
- Camarero de barra y comedor. Con 12 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.:626 202993. Ilias
- Cocinero ó ayudante de cocina. Con 6 años de experiencia. Disponibilidad total e inmediata para trabajar en zona en Pamplona o alrededores. Tel. 628 883910. Oleg
- Cocinera ó ayudante de cocina. Con más de 15 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel. 608 021921 y 948 185295. Rosa
- Camarero de barra y comedor. Con 3 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.:653 158852. Fran.
- Cocinera ó ayudante de cocina. Con 5 años de experiencia. Disponibilidad por las tardes – noches, para trabajar en Pamplona o alrededores. Tel. 686 913911. Emith
- Ayudante de cocina. Con dos años y medio de experiencia. Disponibilidad total para trabajar zona Pamplona. Tel.: 633 474794. Raúl.
- Cocinero. Con catorce años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 615 165015 y 948 321766. Javier.
- Camarera de comedor y limpieza del local. Con 9 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 678 994305 Galina.
- Auxiliar de cocina. Con 8 meses de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.:653 888115. M^a Ester.
- Auxiliar de cocina. Con curso en Anafe de ayudante de cocina. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 672 683926 Rahmatoullah.
- Ayudante de cocina, auxiliar de cocina y limpieza del local. Con mas de 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.:690 300346. Elena.
- Auxiliar de cocina y limpieza del local. Con mas de 3 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar jornada completa en Pamplona. Tel.:628 108005. Raúl.
- Camarero de barra y comedor. Con 4 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.:608 129075. Aitor.
- Camarera de barra y comedor. Con 4 años de experiencia. Disponibilidad para trabajar fines de semana por las tardes-noches. Tel.:652 426014. Beatriz.
- Ayudante de cocina, auxiliar de cocina y limpieza del local. Con mas de 15 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.:608 919781. Mercedes.
- Ayudante de cocina-auxiliar, camarero de barra – comedor y limpieza. Con 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 603 246100 Jose Miguel.
- Cocinera, ayudante de cocina, camarera de barra – comedor. Con 12 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 689 108155 M^a Lucela.

ASOCIACIÓN COORDINADORA DE DISMINUIDOS FÍSICOS DE NAVARRA (ACODIFNA)

HOSTELERO DE NAVARRA, SI QUIERE CONTRATAR PERSONAL CUENTE CON NOSOTROS:

- Bolsa de trabajo con casi 500 usuarios.
- Personal con experiencia en el gremio de la hostelería.

ADEMÁS APROVÉCHESE DE LAS SIGUIENTES VENTAJAS:

- Realizara una importante labor social.
- Subvenciones a fondo perdido.
- Bonificaciones en la cuota empresarial de la Seg. Social.

CONTACTE CON NOSOTROS:

T. 948 366 739 · F. 948 272 562 · ser.laboral1@acodifna.org
C/ Doctor Labayen, 15 - bajo PAMPLONA

• Ayudante de cocina, auxiliar de cocina y limpieza del local. Con 12 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 669 663406 Meury.

• Cocinero. Con diecisiete años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar por las tardes y también como extra para fines de semana y festivos. Tel.: 677 208786. Iñigo

• Ayudante de cocina, camarero de barra y limpieza del local. Con más de un año de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 636 235685 Hector.

• Ayudante de cocina. Con 1 año de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 697 999740 Yocasta.

• Recepcionista. Con 15 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en cualquier lugar de Navarra. Tel.: 629 076573 Antonio.

• Recepcionista y camarero de barra – comedor. Con 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 619 084349 Emilio.

• Camarero de barra – comedor. Con 24 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 630 420117 Pedro.

• Auxiliar de cocina, y camarera de comedor. Con 3 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 692 246141. Daniela.

• Ayudante—auxiliar de cocina, y camarera de barra y de habitaciones, limpieza del local. Con 3 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 659 255140 Svetlana.

• Camarera de barra- comedor y de habitaciones, limpieza del local. Con 4 meses y medio de experiencia. Disponibilidad para trabajar como extra fines de semana en Pamplona. Tel.: 649 755497 Ainhoa.

• Recepcionista-administrativo con idiomas, camarera de barra, comedor y de habitaciones, limpieza del local. Con 2 años de experiencia administración y 4 meses de camarera. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 648 752672 Gabriela.

• Ayudante—auxiliar de cocina, y camarera de comedor y de habitaciones, limpieza del local. Con 5 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 609 060217 Rocío.

• Ayudante –auxiliar de cocina. Con 2 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 645 065232 y 948 104285. Yesenia.

• Camarera de comedor - barra, y limpieza local. Con 7 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 659 599511 Sandra.

• Ayudante - auxiliar de cocina, camarera de habitaciones y limpieza del local. Con 1 año y medio de experiencia. Disponibilidad total para trabajar lunes a viernes. Tel.: 671 313663. Arsène

• Ayudante de cocina y limpieza del local. Con 4 años y medio de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 619 947658 Sonia.

02 varios

• Se vende máquina registradora mod. SAM4S con 4 meses de uso por 120 €, también vendo expositor de pasteles de pie nueva con 2 meses de uso, 1500 € negociables ,se regalará expositor de pie. Tfno.: 948 088 544.

• Se vende máquina de vending, multiproducto a buen precio (2400€). Tel.: 628 688699.

• Se vende torre para dejar platos preparados plegable de 100, caja registradora, platos, vasos (sin usar y con una semana de uso), cubiertos, etc.... Tel.: 687 629999

• Vendo termo de leche capacidad 3 litros, molde de tarta nupcial 6 pisos metálico desmontable. Filtros de campana industrial nuevos, campanas negras y doradas y refrigerador de botellas vino sobremesa 600 mm largo buen estado y buen precio. Tel.: 610 707973

• Se vende cortadora de embutidos en buen estado, motor a 380w. 300€. Tel.: 669 429483.

• Se vende 40 mesas de madera con estructura de hierro, tipo bodegón, muy fuertes y decorativas para hostelería o chalet. A partir de 70€ hasta 140€. Tel.:669 429 483

• Se vende horno eléctrico a convención con dos motores doble sentido de marcha 6600 wait de potencia a estrenar y mesa incluida. 1800€. Tel.:669 429 483

• Se vende cámara-mesa-botellero en buen estado a 700€. Tel.:669 429 483

• Se vende maquina de cubitos de hielo en buen estado y excelente fabricación de helos. 900 Tel.:669 429 483€.

• Se vende caldera de gasoil seminueva en buen estado 850€. Tel.:669 429 483

• Se vende maquina registradora antigua a 200€. Tel.:669 429 483

• Se vende lote de 3 mesas de acero inoxidable par cocina industrial o sociedades en buen estado. 960€. Tel.:669 429 483

• Compro Máquinas Vending de segunda mano, en buen uso. Tel.: 619 878655.

• Se vende balanza hasta 30 kg y un año de garantía a 150 euros, se vende cámara de panales 2x2x2 metros, refrigeración 0º y un año de garantía a 3500euros y se vende maquina de hielo macizo, 50kg producción, segunda mano, 6 meses de garantía a 500 euros, botellero nuevo de 1500 mm de largo acero inox a 700€, fabricador hielo macizo de 40 gramos nuevo a 800€. Tel.: 948 247167

03 bolsa inmobiliaria

• Se vende Casa Rural en Tierra Estella, con 350 m2 divididos en 3 plantas. Capacidad para 18 personas, amplia piscina. Buen precio. Telf.: 620 479205.

• Se busca Socio para Bar en el Camino de Santiago. Tel.: 667 614588.

• Se vende o traspasa BAR-RESTAURANTE en Ororbía. Bar en planta baja de 100 m2 y restaurante en 1ª planta de 190 m2, con comedor, almacén y cocina. Buena ubicación y funcionamiento. Telf.: 674 742962.

• Pamplona (Bar Ciudadela) límite casco antiguo. 1er ensanche. Local preparado con licencia de bar. Posibilidad de terraza. Entorno a 100m2 en 2 alturas. Oferta: TRASPASO 49.500€ ALQUILER 1550€. Tel.: 649 839453

• Se alquila hotel en la zona de Estella y en pleno Camino de Santiago. Cuenta con 14 habitaciones, también cuenta con 4 habitaciones independientes y restaurante. Tel.: 646 288 977

• Se vende bar, muy buena oportunidad, en Pamplona zona milagrosa, con vivienda. Urgente. Precio 169.000 €. Tel.: 628 688699

• Se vende local de 172m2 en Calle Mayor de Puente la Reina, para negocio de restaurante o sociedad. Totalmente montado y con todas las instalaciones, 2 comedores, 2 barras y 1 cocina equipada, terraza. Tel.: 679 195616.

• Se vende Hotel Rural con Encanto de Tres Estrellas en el pirineo aragonés, en el reino de los mallos. Localidad Murillo de Gallego, frente a los Mallos de Riglos y Río Gallego. Consta de 7 habitaciones, restaurante, terraza-mirador, bodega, apartamento particular y zona para Spa. Tel. 650 944561

• Se busca inversores para nuevo proyecto de hostelería. T. 661 520440.

• Se vende proyecto de hostelería. T. 661 520440.

• Se vende bar en Burlada en pleno funcionamiento por jubilación. T. 948 239092

• Se alquila, se traspasa o se vende hotel – asador en la zona media de Navarra en pleno funcionamiento. Tel.: 608 169941

• Se vende o alquila bar restaurante en localidad de Tierra Estella (funcionando). Tel.: 629 364871

• Se vende o alquila bar restaurante en Tudela. En funcionamiento. Clientela fija. Precio negociable. Tel.: 667 286678

• Se vende bar impecable en buena zona. Tel.: 609 424874

• Se vende self service semi-nuevo y mesas para cafetería – bar, económico. Tel.: 626 838303.

• Se alquila restaurante y supermercado del Camping de Mendigorria. Tel.: 948 340604

• Se vende empresa dedicada al sector alimentación latino, ofrece vender el 50%. Interesados llamar al 634 516209

• Se vende restaurante en Andosilla. Comedor para 120 comensales. Tel.: 948 674102

• Se traspasa o se alquila cervecería con instalaciones amplias y buenas vistas. Zona Sarriguren. Tel.: 608 018072

• Se traspasa Sidrería en pleno funcionamiento, excelente clientela. Comedor para 150 plazas. Totalmente equipada. Tel.: 659 247452 – 659 247696.

• Se alquila el Bar-Restaurante del Camping Aralar de Lekunberri, junto a la Vía verde del Plazaola. Completamente equipado. Contacto :tel.: 667 797904 y 667 797905.

• Área de Servicio de Aoiz, venta de parcela para construcción de hotel y zona de ocio. Tel.: 670 881246. Javier.

• Se vende Casa Rural en Huidci, a 20 minutos de Pamplona y a 30 de Donosita. Casa del siglo XVIII en piedra, en explotación, con Bar, 3 terrazas, ideal sidrería, 4 plantas, jardín, 11 habitaciones, 3 cocinas, 3 salones con chimenea. Precio rebajado: 600.000 euros. Tel.: 607 502467. Miguel.

• Restaurante en alquiler, sin traspaso, en centro comercial Itaroa. Totalmente equipado. Tel.: 699 846456.

• Se arrienda negocio de hostelería en Tierra Estella. Interesados concertar entrevista en el 647 671476, de 8,00 a 13,00 horas. La información se proporcionará sólo personalmente.

• Por jubilación se alquila Hotel Rural con amplia cafetería y restaurante. Negocio en funcionamiento y con buena clientela. Cerca de dos estaciones de esquí, más otra en próxima construcción. Por ser zona de montaña es propio la caza, pesca y deportes de naturaleza. Ideal para dos personas con formación en restauración. Tel.: 639 170694. www.hotelirocea.com



GEA INMOBILIARIA

Tel / Fax 948 176 000
fernando@geainmobiliaria.com

Escaparate de hostelería

1-BARES, CAFETERÍAS CON PINCHOS Y COMIDAS (CON O SIN COCINA)

- Ref.-101 CASCO ANTIGUO Buena zona de bares. Bar con cocina y comedor. Muy conocido. Derecho a traspaso. Imprescindible experiencia y referencias.
- Ref.-102 OPORTUNIDAD, Soto de Lezkairu, Bar Sabino, 117 m2, para reformar. Amplia zona de barra y mesas, cocina sin montar y hueco para comedor y almacén. Aseos. NO HAY BARES DE MENÚ ALREDEDOR Y SE ESTÁ CONSTRUYENDO ENFRENTA, UN BARRIO ENTERO.
- Ref.-103 Barrio de Pamplona, Precioso local de Diseño. Insonorizado incluso el suelo. 100 m2. Con terraza resguardada. Seminuevo. Cocina con salida de humos.
- Ref.-104 PLAZA DEL CASTILLO, Cocina, salida de humos, comedor, Terraza.
- Ref.-105 Pamplona, Cafetería en Av. Zaragoza, 100 m2 con terraza. Cocina montada y almacén. No necesita ni pintar. Posibilidad de dar comidas.
- Ref.-106 Iturrama, bar en esquina, con terraza. 65 m2, sin salida de humos, pero con office para preparar pinchos, etc. Ambiente joven de cerveza y copas.
- Ref.-107 Barañáin, bar en plaza peatonal entre edificios modernos. Al lado del mercadillo semanal. 70 m2. Cocina y amplia terraza resguardada. Montado completo.
- Ref.-108 Pamplona, Segundo Ensanche, Pequeño bar de 50 m2, muy bien situado. Trabaja fundamentalmente de día aunque en verano se alarga la jornada con la terraza. Tiene cocina, almacén, y pequeño reservado. Salida de humos al tejado.
- Ref.-113 Ansoáin, 150 m2. Cafetería con terraza. En perfecto estado, con buena clientela fija. Cocina montada, capacidad para 100 comensales con la terraza. Almacén.
- Ref.-115 Tudela, Bar-Bocatería, 200 m2, bien situado, con amplia terraza e instalaciones completas y modernas. Admite hasta 90 comensales y tiene servicio a domicilio. Fácilmente adaptable a bar de copas.
- Ref.-116 Tudela, Bar Restaurante Bocatería, 150 m2 en zona de moda en Tudela, con terraza, seminuevo, cocina amplia con almacén y cabida para 45 comensales. Servicio a domicilio, más del que puede atender.
- Ref.-117 Pamplona Centro, conocidísimo bar de toda la vida con clientela fija y mucho paso de gente. 69 m2. Barra, cocina y mesas, sobrepiso con almacén. Cafés, almuerzos, pinchos, raciones, etc. Trabajo fundamental de día.
- Ref.-120 Berriozar, ULTIMO PRECIO 150 m2. Bar con cocina y mesas para 40 comensales. En la mejor ubicación, con terraza y almacén. Funcionando a diario de mañana a noche con meneo.
- Ref.-121 En Pamplona, Bar-Cafetería con tienda de conveniencia tipo VIPS, 150 m2 a tres fachadas. Amplio horario y clientela fija diaria. Facturación importante.
- Ref.-122 Il Ensanche, local en Chaflán con 60 m2 en pta. Baja y 45 m2 en sobrepiso. Zona de barra en L con mesas y la cocina montada con almacén tras la barra y arriba 6 mesas y almacén. Zona de mucho público en ambas fachadas.
- Ref.-123 Zona Pza. Castillo-Estafeta, Bar con cocina de 80 m2 en total. En uno de los tramos de mayor afluencia. Salida humos e insonorizado para Bar Especial (licencia). Precio amortizable en 10 años. Beneficios. Mayor facturación que en 2.010.
- Ref.-124 BAR ONKI XIN, San Juan, 142 m2 y 130 m2 de entreplanta, acondicionado y con licencia de Café-Espectáculo. Insonorizado, camarinos, oficina, aseos, zona de público, escenario, barra, zona de mesas, y cocina sin salida de humos. En el circuito de actuaciones en vivo. Pinchos, ensaladas, etc. en buen ambiente de bar cervecería y/o copas. Conocido y con clientela fiel. Abre a las 7:00 h.
- Ref.-125 Bar en Travesía de Bayona, San Juan, 107 m2 con derecho a SALIDA DE HUMOS y terraza. Ahora Licencia de Bar Especial.
- Ref.-126 Echavacoiz Norte (Barañáin), 190 m2. con terraza, barra larga y comedor para 50 comensales. En perfecto estado. Contrato 19 años. Abierto todos los días, de 7:00 a 22:30. Cocina completa y cómoda. Menú diario y de fin de semana.
- Ref.-127 San Juan, Terraza a plaza peatonal. 120 m2 más 48 m2 de almacén. Barra larga, necesita reforma aunque funciona como está.
- Ref.-128 Pamplona, Primer Ensanche, 220 m2 en bajo y 350 m2 de sótano. Salida de humos. Posibilidad de dividir el local en planta. Ambas plantas con uso y licencia de actividad.
- Ref.-130 Pamplona, PLAZA DE TOROS, local de 180 m2 con cocina, salida de humos, zona de barra y mesas.

- Ref.-131 Barañáin, Bar con cocina y terraza. A porche y paseo peatonal. 65 m2. Acondicionado y en funcionamiento. Zona de barra y mesas, cocina y office. Conocido.
- Ref.-132 Villava, 170 m2 más terraza, en funcionamiento y con clientela fija. Abre todo el día. Cocina con salida de humos. Insonorizado y doble puerta.

2- BARES RESTAURANTE (CON COMEDOR)

- Ref.-201 En Pamplona, Zona Pio XII, 141 m2 con barra de apoyo, comedores para 75 a 100 comensales, parrilla, cocina completa y almacenes con cámaras de obra. Elegante.
- Ref.-204 En Estella, OPORTUNIDAD, 160 m2. Bar Restaurante situado en la zona más turística y de peregrinos. Buena ubicación, montado con zona de barra y mesas, comedor, cocina, almacén y terraza. Totalmente acondicionado y en funcionamiento.
- Ref.-205 En Pamplona, Bar restaurante asador conocido, más de 300 m2 con cocina, parrilla, zona de barra con mesas y comedor. 120 comensales.
- Ref.-207 Pamplona, Casco Antiguo, Bar Restaurante muy conocido con 120 m2. Zona de barra larga y comedor para unos 50 ó 60. Local contiguo con comedor y almacén.
- Ref.-208 Pamplona, Casco Antiguo, dos locales emblemáticos, uno como bar restaurante para 70/100 comensales, con cocina completa y almacén y el otro con 200 m2, como bar de copas de diseño. Estructura y aislamiento hechos nuevos. Beneficios.
- Ref.-209 Pamplona zona c/Olite, 400 m2 con zona de barra, comedor frente a barra y otro separado. Salida de humos. Cocina, recocina, oficina, y almacén. Caben hasta 250 comensales.
- Ref.-211 Il Ensanche, local de 150 m2 más 18 m2 de sobrepiso como almacén. Buena ubicación. Barra larga con mesas y comedor aparte para 42 comensales. Cocina montada y decoración cuidada. Extracción para plancha en barra.
- Ref.-212 Iturrama, Restaurante de 150 m2. Buen estado y en funcionamiento. Con parrilla en la cocina y completo de instalaciones y servicios. Cartera de clientes.
- Ref.-213 OPORTUNIDAD, Burlada, Bar Restaurante de 220 m2 más otro tanto en sobrepiso para almacén, archivo, maquinaria, etc. Muy conocido y con clientela fija a diario. Cocina amplia con 2 chimeneas, zona de barra con mesas y comedor para 80 comensales.
- Ref.-215 Pamplona, Zona CUN. Bar Restaurante. Más de 250 m2 con amplia barra, cocina montada y comedor en dos ambientes. Clientela fija de la clínica y de Pamplona. VENTA; Precio: 740.000 €. Abiertos a estudiar fórmulas de pago.
- Ref.-216 Navarra Media, Bar Restaurante con vivienda incluida, en cruce de Ctra. General. Con

posibilidad de habitaciones. Edificio completamente acondicionado y en funcionamiento. Para 70 comensales en comedor. NEGOCIO Y VIVIENDA EN UNO

- Ref.-217 Echavacoiz Norte (Barañáin), 190 m2. con terraza, barra larga y comedor para 50 comensales. En perfecto estado. Contrato 19 años. Abierto todos los días, de 7:00 a 22:30. Cocina completa y cómoda. Menú diario y de fin de semana.

- Ref.-218 Pamplona, I Ensanche, 160 m2 con terraza en zona peatonal. Cuidada decoración e instalaciones. Almacén amplio. Clientela fija de empresas cercanas.

- Ref.-219 Pamplona, San Juan, Bar y restaurante. 330 m2 más sobrepiso de 40 m2. Con licencia de bar especial. Cuidado diseño. Local de éxito en sus dos ramas de negocio.

3- RESTAURANTES EN POLÍGONO INDUSTRIAL O DE SERVICIOS

- Ref.-302 Sidrería en polígono de la comarca de Pamplona, 400 m2 completamente acondicionada y en funcionamiento. Conocida y con clientela fija.

- Ref.-303 Restaurante con bar-cafetería en Polígono de oficinas, 220 m2, 65 de ellos en entreplanta y 155 en bajo. Almacén de 56 m2 y plaza de garaje. Montado completo.

- Ref.-304 En polígono de Comarca de Pamplona, unos 1.000 m2 de instalaciones. Más de 200 comensales asegurados al día. Instalaciones completas. Quedan 12 años de alquiler. Condiciones a continuación manteniendo personal.

- Ref.-305 En Polígono a 25 min. de Pamplona. Restaurante en nave, visto desde la carretera de acceso. Planta baja y entreplanta. Para 120 comensales, totalmente acondicionado al igual que la cocina y almacén. Horario de polígono.

- Ref.-306 En edificio de oficinas dentro de polígono comercial. 500 m2 de local en bajo y en el sótano instalaciones, vestuarios, almacenes y garaje. Cuidado diseño y estado impecable. Barra y zona de comedor para 160 comensales.

4- BARES SIN COCINA, LOCALES DE COPAS

- Ref.-401 Iturrama, bar en esquina, con terraza con cerramiento y estufas. 65 m2, sin salida de humos, pero con office para preparar pinchos, etc. Ambiente joven de cervecería y copas.

- Ref.-402 Iturrama, 100 m2. Licencia de bar especial. Bar de copas con nombre en Pamplona. Clientela mayor que universitaria. Almacén.

- Ref.-404 Pamplona, Ensanche, local de 150 m2 aproximadamente, en funcionamiento y con público a diario. Totalmente acondicionado. En beneficios. Quedan 19 años.

- Ref.-405 Bar en Travesía de Bayona, 107 m2, con derecho a terraza. Salida humos.

6- LOCALES IDÓNEOS PARA NEGOCIO DE HOSTELERÍA

- Ref.-601 Pamplona, 500 m2 preparados para hostelería. Sin vecinos encima. Altura importante. Insonorización. Faltaría climatizar.

- Ref.-602 Pamplona, Tejería, 250 m2 con salida de humos, edificio de hormigón, 7 lucernarios en techo, terraza del patio para instalaciones. Al lado de Estafeta.

- Ref.-604 Mendabaldea, Local de obra de 55 m2, con salida de humos. En esquina.

- Ref.-605 Mendabaldea, Local de obra de 130 m2, con salida de humos. En esquina. En forma de L con gran fachada.

- Ref.-606 Marcelo Celayeta, 512 m2 de local sin vecinos encima, diáfano, con gran fachada a dos calles, en esquina y posibilidad de salida de humos.

- Ref.-607 Pamplona centro, I Ensanche, Local con planta baja de 230 m2 para bar o cafetería y 170 m2 en sótano, útiles para instalaciones. Permiso SALIDA DE HUMOS.

- Ref.-608 Carlos III, nº 1 Tienda de ERRO. 300 m2 en baja y sótano. La mejor ubicación de Pamplona. 4 escaparates/puertas a Duque de Ahumada y chaffán/puerta a Carlos III y Pza. del Castillo.

- Ref.-609 Pamplona alrededores. Reciente NAVE DE AUDI de 1.150 m2 de planta con entreplanta útil de 400 m2. Aparcamiento alrededor y gran fachada a zona muy transitada. Zona comercial de fácil acceso.

- Ref.-610 Pamplona Casco Viejo. 250 m2 en lo más transitado del Casco Antiguo. Con salida de humos, bodega en sótano abovedado. Local saneado, para acondicionar. Apto para cualquier negocio o sociedad gastronómica. No para bar de copas.

- Ref.-611 Pamplona, Zona Comercial de Casco antiguo. Más de 600 m2

- Ref.-612 Iturrama, Sancho el Fuerte y Vuelta del Castillo. 757 m2 posible salida de humos, a dos fachadas y sin vecinos encima, sólo planta baja. Obra por hacer. Terraza.

- Ref.-613 Av. Zaragoza. 173 m2 en zona de mucho paso, lucernarios en techo a 4,6 m de altura. Bastante diáfano, columnas laterales. Piso de portero incluido en el precio. VENTA; Precio: 674.700 €

- Ref.-614 Ezkaba Nuevo. 70 m2 de obra, con salida de humos y terraza delante al Sur.

- Ref.-615 Pamplona, calle muy comercial del centro. Más de 850 m2, con patio descubierta para terraza de fumadores. Permiso de salida de humos. Gran superficie de escaparate a calle muy transitada. Ideal para establecimiento singular en pamplona por ubicación y arquitectura interior. Todas las posibilidades.

7- LOCALES IDÓNEOS PARA SOCIEDAD GASTRONÓMICA

- Ref.-701 Pamplona, Casco Antiguo, calle Jauruta, 120 m2. Comedor montado para 50 o 60

comensales. Falta hacer cocina y aseos. Patio para terraza o montar almacén.

- Ref.-703 Burlada, en el centro, 80 m2 de bar con cocina, barra y mesas. Almacén en sobrepiso de 20 m2. Totalmente acondicionado. Pueden comer 35 cómodos.

8- HOTELES, HOSTALES, CASAS RURALES

- Ref.-801 Pamplona, Hostal de más de 50 habitaciones al lado de Pamplona. En perfecto estado y con todas las instalaciones y servicios necesarios.

- Ref.-802 En la Navarra Media, Hotel con encanto. 11 habitaciones. Negocio ideal para pareja o dos socios. Establecimiento de alta calidad estética.

- Ref.-803 Hotel Rural a 10 min. de Pamplona. En Camino de Santiago. En pequeño pueblo de Ctra. General. A estrenar, Con restaurante para unos 35 – 40 comensales, 4 habitaciones de cuidado diseño y decoración. Ideal para cocinero/a y pareja.

- Ref.-804 Pamplona, Casco Antiguo. Hostal de 14 habitaciones. Cuidada ambientación para alojamiento sin restaurante. Buena ubicación en el centro de Pamplona.

- Ref.-806 En el Baztán, Caserío para casa rural con 5.000 m2 de terreno a la orilla del río. Semi-sótano con garaje, lavandería y espacio de sobra, planta baja como vivienda y 1ª más bajocubierta sólo con ventanas y acometidas de servicios.

- Ref.-807 Tierra Estella, Circuito Los Arcos. Hostal, Restaurante y Bar en funcionamiento. Totalmente acondicionado para las tres actividades y ampliable en habitaciones. 5 habitaciones y comedor para 55 comensales.

- Ref.-808 Pamplona Comarca, en el Camino de Santiago. Hostal de 9 habitaciones con bar restaurante, divisible en 2 negocios. Edificio completo. Bar amplio y comedor para 60 comensales. Cocina completa. Edificio en buen estado. Gente de la zona, trabajadores y de oficinas y peregrinos.

- Ref.-809 Ribera de Navarra, 11 habitaciones, 10 dobles y 1 individual. Pequeño hotel con encanto, con habitaciones diferenciadas. Restaurante para 40 comensales. Pequeño hotel con encanto, con habitaciones diferenciadas.

- Ref.-811 A 10 min. de Pamplona, en el Camino de Santiago Restaurante a estrenar en antiguo edificio religioso con más de mil años de historia. Con 4 habitaciones. Recién rehabilitado por completo, precioso entorno, acondicionamiento y decoración.

- Ref.-812 Hotel Rural en los bosques del Norte. 12 habitaciones cómodas, bar restaurante con dos comedores. Vistas a los montes. Suite en planta superior. Conocido. Bien posicionado en guías e internet. Parcela propia de 60.000 m2. Ampliación posible.



LA MEJOR FINANCIACIÓN ESTÁ MUY CERCA DE TI

LÍNEAS ICO 2011 PARA AUTÓNOMOS Y EMPRESAS

SOLICITA TU PRÉSTAMO ICO EN WWW.ICODIRECTO.ES
O EN EL 900 121 121



ES Economía
Sostenible



Instituto de Crédito Oficial