



**ASOCIACION  
HOSTELERIA  
N A V A R R A**

la revista de los hosteleros



20  
**Pamplona**  
Capital de España 2010

# catálogo

**XXII Salón Profesional  
de Hostelería de Navarra**  
Baluarte, 18 al 20 de mayo

Dentro de poco da comienzo la vigésima segunda edición del Salón Profesional de Hostelería de Navarra. Este año va a contar con importantes novedades, por lo que se presenta diferente a los anteriores. La Organización ha dotado la muestra de numerosas actividades y Talleres que sin duda atraerá mayor número de visitantes. La presente Revista es el catálogo del Salón, donde pueden consultarse las propuestas de las entidades y empresas expositoras.



## 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: MINP, 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 Eurorriesgo
- 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

### HORARIO

LUNES A JUEVES  
de 08,30 a 14,00h  
de 16,00 a 18,30h

VIERNES  
de 08,00 a 15,00h



## carta de la presidenta

Ana Beriaín Apesteguía

### Un Salón de Hostelería a medida del profesional hostelero

Hemos llegado ya a mayo, el mes del Salón Profesional de Hostelería. Este año cumple su vigésima segunda edición, que no son pocas. Una trayectoria que convierte este evento en sólido encuentro de proveedores y hosteleros y proyecta imagen de un sector activo y dinámico.

En esta ocasión, el Salón de Hostelería presenta importantes novedades dado que, junto a la oferta de productos y servicios, se brindan al profesional visitante talleres de trabajo con temáticas de interés y actualidad sobre algo de tanta presencia en el establecimiento hostelero como el bacalao, el vino, el jamón, el cóctel... también se hablará de temas de innovación y vanguardia como las claves para rentabilizar mejor el restaurante, o la forma de comercializar el negocio hostelero a través de las redes sociales que ofrece internet.

Estos talleres quieren dar apoyo al hostelero desde la exposición de temas impartidos por ponentes especializados y expertos. La concurrencia de profesionales a estos talleres supone también una concurrencia de profesionales al Salón. Un Salón que lleva veintidós años propiciando el encuentro de hosteleros y brindando buenas posibilidades de negocio.

Desde aquí os animo a visitar el XXII Salón Profesional de Hostelería de Navarra y a participar en los talleres que hemos organizado con tanta dedicación.

### Ostalaritzako profesiona- laren neurrira egindako Ostalaritza Erakusketa

Maiatzera iritsi gara jada, hau da, Ostalaritza Erakusketa Profesionala egiten den hilera. Hogeita bigarren edizioa da aurtengoa, eta hori ez da makala. Egindako ibilbideari esker, hornitzaileak eta ostalariak elkartzeko ekitaldi sendoa dela eta sektore aktibo eta dinamikoaren isla dela esan dezakegu.

Berrikuntza nabarmenak eskaintzen ditu Ostalaritza Erakusketak, oraingo honetan. Produktu eta zerbitzuen eskaintzaz gain, gai interesgarriak buruzko lan tailerrak jartzen dira bisita egingo dituen profesionalen eskura, baita gure establezimenduetan hain ohikoak diren bakailao, ardo, urdaiazpiko, koktel eta abarren inguruko albiste gaur-gaurkoak ere. Halaber, berrikuntzari eta abangoardiari lotutako gaiak jorratuko dira, jatetxeak modu egokiagoan errentagarri egiteko gakoak baitira. Bukatzeko, ostalaritza negozioa nola merkaturatu Internetek eskaintzen dituen gizarte sareen bidez ere azalduko digute.

Hizlari espezializatu eta aditu-adituek landuko dituzte tailerretako gaiak, ostalariarentzat laguntza bikaina izan nahi dutenak. Profesionalak tailer horietara joateak berekin dakar profesionalak erakusketara joatea. Izan ere, hogeita bi urte daramatza ostalarien arteko topaketa sustatzen eta negozio aukera onak eskura jartzen.

Hemendik, XXII. Ostalaritza Erakusketa Profesionalera bertaratzeko gonbitea luzatzen dizuegu, baita ardura handiz antolatu ditugun tailerretan parte hartzeko ere.

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  
Asesoramiento Jorge Sauleda  
Diseño y maquetación EIDE ESTUDIO.COM  
Imprime Industrias Gráficas Castuera, S.L.  
Publicidad Santos Otero Tel. 948 228 844

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

# Ana Beriain, una de las 17 mujeres galardonadas por la FEHR por su ejemplaridad profesional

Ana Beriain Apesteuguía es una de las 17 mujeres hosteleras que el pasado 13 de abril, recibió el homenaje "como ejemplo para el sector" en el marco del XIII Congreso Nacional de Hostelería que se celebró en Palma de Mallorca.

Este homenaje, organizado por la Federación Española de Hostelería (FEHR), quería rendir reconocimiento a 17 mujeres en representación de diversas regiones españolas, para destacar la figura histórica de la mujer en la hostelería, desde la gestión de la empresa hasta desde la cocina, gestionando con maestría los recursos de los negocios.

La representante de Navarra, Ana Beriain, cuenta con innumerables méritos para haber sido merecedora de este homenaje. Creció y se formó profesionalmente en la empresa familiar Camping El Molino de Mendigorriá, asumiendo el cargo de directora tras el fallecimiento de su padre, Javier Beriain Solana.

Bajo su dirección, y con el apoyo de su madre Nila, el camping dobló su capacidad, introduciendo grandes mejoras y obteniendo la Certificación Medioambiental ISO 14001, implantando posteriormente un nuevo sistema de energía renovable.

Es presidenta de la Asociación de Campings de Navarra y vicepresidenta de la Federación Nacional de Campings.

Por otra parte, la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra la eligió presidenta a comienzos de la presente centuria y la reeligió para un segundo mandato. Este cargo la convierte en cabeza de la entidad más importante de la hostelería de Navarra, representante del sector ante la Administración, instituciones y asociaciones.



Asimismo, también está en su segundo mandato como miembro de la Junta Rectora de la Cooperativa de Hostelería de Navarra.

Por su personalidad, eficacia y sencillez, Ana Beriain Apesteuguía cuenta, en su entorno profesional, con grandes amigos y apoyos. Enhorabuena por el merecido nombramiento.

Las mujeres galardonadas son: Carme Enríquez, de Andalucía. María Jesús Zardoya, de Aragón. Club de Guisanderas de Asturias. María Biselot, de Cantabria. Irene España, de Cataluña. Eva García, de Castilla la Mancha. María Salomé, de Castilla y León. Ana Samblás, de la Comunidad Valenciana. María José Aguilar, por Extremadura. Celestina Martínez, en Galicia. Francisca Oliver, por Baleares. Marisol Ruiz, de La Rioja. María Pérez, de Madrid. Celia González, de Madrid. María Esperanza Ruiz, de Murcia. Ana Beriain, de Navarra. M<sup>a</sup> Asunción Ibarrondo, de el País Vasco.

La Federación Española de Hostelería (FEHR) está formada por 75 asociaciones empresariales de hostelería repartidas por toda España, entre ellas la Asociación de Hostelería de Navarra, y es la única organización empresarial que representa a nivel estatal al conjunto de más de 360.000 empresas de restaurantes, bares, cafeterías y otros establecimientos que integran el sector de la restauración. Este conjunto empresarial da trabajo a 1,2 millones de personas y tiene un volumen de ventas de 111.215 millones de euros (datos 2008), lo que equivale al 6% de PIB de la economía española.

## Ferias y congresos

### EXPOVACACIONES

6 al 9 de mayo, en Bilbao.

Feria de las vacaciones

[www.bilbaoexhibitioncentre.com](http://www.bilbaoexhibitioncentre.com)

### FIVE

11 y 12 de mayo, en Pamplona.

Baluartes. Feria Internacional del Vino Ecológico

[www.five-bio.com](http://www.five-bio.com)

### FORO MUNDIAL DEL VINO

12 al 14 de mayo, en el Palacio de Congresos de La Rioja. Séptima edición de este encuentro científico que reúne expertos de la viticultura mundial

[www.forovino.com](http://www.forovino.com)

### XXII SALÓN PROFESIONAL DE HOSTELERÍA DE NAVARRA

18 al 20 de mayo, en Baluarte, Pamplona. Encuentro profesional de hostelería organizado por la Asociación de Hostelería y Cooperativa.

[www.hostelerianavarra.com](http://www.hostelerianavarra.com)

### CONGRESO DE EMPRESARIOS HOSTELEROS

19 al 22 de mayo, Santiago de Compostela. Congreso organizado por la CEHAT en colaboración con la Confederación de Hostelería de Galicia.

[www.cehat.com](http://www.cehat.com)

### ARATUR

Octubre, en Zaragoza.

Feria del Turismo de Aragón

[www.feriazaragoza.com](http://www.feriazaragoza.com)

### SIAL

17 al 21 de octubre, en París. Salón Internacional de la Alimentación.

[www.sial.fr](http://www.sial.fr)

### EQUIP'HOTEL

14 al 18 de noviembre, en París.

Salón Internacional para Restaurantes, Cafeterías/Bares y Colectividades. Este año celebra su 50 Aniversario.

[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)



Al final del acto, autoridades, premiados y organizadores posaron para la posteridad.

# La calidad va en aumento

## XII semana del PINCH10 17 al 25 de abril de 2010

Del 17 al 25 del pasado mes de abril se celebró, con una participación de 90 establecimientos, la XII Semana del Pincho de Navarra. Después de que un Jurado formado por varios grupos llevara a cabo la selección de finalistas, el pasado día 28 de abril un único Jurado cató los 14 pinchos seleccionados para determinar cuáles de ellos eran los mejor puntuados.

Este Jurado estaba formado por: Jorge Sauleda, presidente del Jurado; Julia Pérez Lozano, periodista freelance; Pilar Idoate, Jefe de Cocina del Restaurante Europa; Maite Irigoyen, usuaria amateur de Facebook/semanadelpincho; José Carlos Capel, periodista gastronómico de El País, y Víctor Dúo, representante de la Sociedad Gastronómica Gazteluleku, además de Marta Cuervo y Leticia Goñi, del equipo de dietistas-nutricionistas encabezados por Alfredo Martínez de la Universidad de Navarra.

Al día siguiente, el 29 de abril, tuvo lugar el acto de entrega de Diplomas en el Maisonave, con presencia de la alcaldesa de Pamplona, Yolanda Barcina; el consejero de Cultura y Turismo, Juan Ramón Corpas; la consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Begoña Sanzberro; la presidenta de la Asociación de Hostelería, Ana Beriain; el representante del Grupo La Navarra – Bodegas Marco Real, José Manuel Plo, patrocinador de la Semana del

Pincho; el presidente de la Cooperativa de Hostelería de Navarra, Javier Ramírez Aragón; Julia Pérez Lozano, periodista gastronómica de diversos medios nacionales; Alfredo Martínez, de la Universidad de Navarra y el nuevo presidente de la Sociedad Gastronómica Gazteluleku, Patxi Ruiz.

Estuvieron también presentes la concejal de Comercio y Turismo, Ana Pineda y representantes del Instituto para la Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN).

En las intervenciones se destacó la importante proyección gastronómica que supone la Semana del Pincho. Después de dichas intervenciones, Ana Irurita, conductora del acto, desveló qué pinchos y qué establecimientos formarían el cuadro de honor de la Semana del Pincho 2010.



Los medios informativos quisieron reflejar el momento de la deliberación del Jurado finalista. Sentados, de izquierda a derecha: José Carlos Capel, Julia Pérez Lozano, Víctor Dúo y Maite Irigoyen. De espaldas, Jorge Sauleda y Marta Cuervo. Esta última, junto con Leticia Goñi que estaba en cocina, valoraban las condiciones saludables de los pinchos.

## Cuadro de honor

**Primer Premio Asociación de Hostelería, categoría Oro: BAR REST. ÁBACO**

• Por el pincho: Ábaco 2010

*El jurado ha premiado la deliciosa armonía de sabores y texturas, su perfecta técnica culinaria y el tratamiento vanguardista tanto en lo técnico como en lo visual.*

**Primer Premio Asociación de Hostelería, Plata: CAF. DOÑA BLANCA (H. Blanca de Navarra)**

• Por el pincho: Espárrago de Navarra al dente e ibérico con cremoso de setas de primavera  
*El Jurado ha valorado la nueva forma de tratar el espárrago en cocina y el atrevimiento y buena combinación con productos de difícil maridaje como son las setas de primavera y el propio jamón ibérico.*

**Primer Premio Asociación de Hostelería, Bronce: BAR GAUCHO**

• Por el pincho Texturas del Gaucho

*El Jurado ha valorado la conjunción de sabores naturales, la perfecta cocción del salmón, su armonía con el espárrago y la crema de berza.*

**Mención Especial del Jurado:**

**BAR REST. EL EMBRUJO**

• Por su pincho Bolita cremosa de hígado de pichón ahumado con sarmiento sobre fondo de pistacho cacao y foie

*El Jurado ha querido conceder una Mención Especial a este pincho por lo que supone de aportación técnica y aplicación de alta cocina en un pincho que se aleja y diferencia de todos los demás.*

**Premio Reyno de Navarra al Pincho Popular: BAR NUEVO HOSTAF**

• Por el pincho Pisco labis

*Este pincho ha sido el más valorado de los 2.695 votos recibidos a través de sms y correos electrónicos.*

**Premio al Cocinero Revelación:**

**BAR RESTAURANTE CASA AZCONA**

*La Sociedad Gastronómica Gazteluleku ha valorado el trabajo desempeñado por el equipo de cocina en los diferentes certámenes de la Semana del Pincho así como la originalidad y personalidad de sus creaciones.*

**Premio Maridaje con Marco Real: CAF. 7 DEL SIETE (Hotel Palacio Guendulain)**

• Por el pincho Panceta glaseada con gel de legumbres

*El jurado ha valorado la excelente conjunción de aromas y sabores entre la personalidad y estructura del vino y la fuerza y potencia que presentaba la panceta.*

**Premio al pincho más saludable:**

**BAR REST. CASA AZCONA**

• Por su pincho: Lentejas con sus sacramentos en texturas

*El equipo de dietistas y nutricionistas de la Universidad de Navarra han valorado la equilibrada combinación tanto de alimentos como de*



*tecnologías culinarias. En definitiva, un pincho a base de legumbres y carne desgrasada, capaz de aportar cantidades importantes de hierro, fibra y con un adecuado perfil graso. 2/4*

**Premio "Ayuntamiento de Pamplona" a la mejor trayectoria y servicio:**

**BAR RESTAURANTE REDÍN**

*Por su buen hacer en la hostelería pamplonesa, desarrollando una actividad y participación siempre en el plano de una meritoria calidad.*

## Finalistas

El Jurado había seleccionado una serie de establecimientos que destacaron por sus elaboraciones, pasando a ser finalistas. De ellos salieron los primeros premios. Estos fueron los otros finalistas:

- CAF EL PARQUE (H. Abba Reino de Navarra), por su pincho, Cuto Divino
- BAR CHELSY, por su pincho, Vieira y texturas de mar



*El Jurado otorgó una Mención Especial a la Bolita cremosa de hígado, del Bar Embrujo por su meritoria diferenciación.*

- BAR REST. DODO CLUB, por su pincho, Huevo (algo diferente)
- BAR FITERO, por su pincho, Bombón de manzana con delicias de foie
- CAF. 7 DEL SIETE (Hotel Palacio Guendulain), por su pincho, Panceta glaseada con gel de legumbres
- BAR REST. ARALAR, por su pincho, Meloso baztanés
- BAR REST. SAN NICOLÁS. LA COCINA VASCA: por su pincho, Huevos con hongos versión 2.0
- BAR REST. CHE, por su pincho, Secreto del "Cosmo"
- REST. BAR CASA AZCONA: por su pincho, Lentejas con sus sacramentos en texturas
- BAR CAF. HOTEL YAMAGUCHI, por su pincho, Buñuelo de perrechicos y manitas de cerdo en tempura de pochas de Sangüesa

**Premios ICAN (Instituto para la Calidad Agroalimentaria) a Nuestra Despensa con Denominación de Origen:**

Premio Consejo Regulador Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa a la CAF DOÑA BLANCA (Hot. Blanca de Navarra)

- Por el pincho Lasaña tibia de pimientos del Piquillo de Lodosa y manitas con vinagreta de maíz

Premio Consejo Regulador de la Denominación Específica Espárrago de Navarra a la CAF DOÑA BLANCA (Hotel Blanca de Navarra):

- Por el pincho, Espárrago de Navarra al dente e Ibérico con cremoso de setas de primavera

Premio C.R. Indicación Geográfica Alcachofa de Tudela al BAR CHELSY

- Por el pincho Alcachofa de Tudela con pulpo y emulsión de arbequina de Navarra "La Maja" con almendras y sal de jamón

Premio C.R. Indicación geográfica Ternera de Navarra a la CAF. MANTEROLA

- Por el pincho Timbal de berenjena con ternera de Navarra e Idiazábal

Premio C.R. Indicación geográfica Cordero de Navarra al BAR CAF. HOTEL YAMAGUCHI

- Por el pincho Canelón de cordero lechal de Navarra encabollado con papada ibérica y escamas de queso del Roncal

Premio C.R.D.O. Queso del Roncal al BAR REST. LA CHISTERA

- Por el pincho Trufa de queso de Roncal con pistacho y mermelada de piquillo

Premio C.R.D.O. Queso de Idiazábal a BAR GARRALDA

- Por el pincho Besito fresco de ternera

Premio C.R.D.P. Aceite Virgen de Navarra al BAR CHELSY

- Por el pincho Alcachofa de Tudela con pulpo y emulsión de arbequina de Navarra "La Maja" con almendras y sal de jamón



Presidencia del acto de entrega de premios. De izquierda a derecha: José Manuel Plo, Javier Ramírez, Juan Ramón Corpas, Ana Beriain, Yolanda Barcina, Begoña Sanzberro, Julia Pérez Lozano y Alfredo Martínez. De pie, a la izquierda, Leire Napal, de la Asociación de Hostelería.

# pincho a pincho

**Cerca del listón de los 100** Llevamos tres años en que la participación está en torno a los cien establecimientos. Hace dos años fueron 102, el año pasado, 91, y este 90. Hay que reconocer que son muchos establecimientos, por lo que se hace imposible degustar todos o la mayoría de los pinchos en una semana. El cliente tiene donde escoger y lo hace comenzando con los que tienen fama de hacer buenos pinchos y a media semana se rige por el boca oído. Funciona el rumor y sobre todo el teléfono móvil. “no te pierdas tal bar”. “El bar cual, muy flojo. No vayas”. “Me han dicho que el bar tal tiene un pincho espectacular”

**El año del Facebook** Sin embargo, este año ha sido el de las nuevas tecnologías. El Facebook ha funcionado a tope con espontáneos que contaban sus experiencias o recomendaban pinchos. Desde esta red social se lanzaban mensajes informativos que eran contestados con opiniones. Una locura. Precisamente la Organización contempló la posibilidad de invitar como miembro del Jurado Finalista a quien se haya movido más en Facebook durante la Semana del Pincho. Resultó merecedora de ocupar este privilegio Maite Irigoyen García que, por cierto hizo una gran labor con sus opiniones en la concesión de los premios. Gracias, Maite.

**Unas cuantas cifras** Como todos los años, recordamos algunas cifras que representan la radiografía de la edición presente de la Semana del Pincho. Han sido 90 establecimientos participantes, que suman 180 pinchos absolutamente novedosos. Se han editado 50.000 folletos, considerando que los pinchos consumidos superan el medio millón... a pesar de la crisis.

**Más calidad** La Organización lleva a cabo, durante el desarrollo de las Semanas del Pincho, una serie de análisis y consideraciones a fin de ver qué es lo bueno para conservar y qué dificultades o problemas hay que corregir para las próximas ediciones. En la presente edición se ha constatado, tras consultar con los jurados, que la calidad de los pinchos presentados es mucho mejor que años anteriores. Y es que de esto se trata. Cuanta más sea la calidad, más será la aceptación del cliente. La Semana del Pincho de Navarra se diferencia de otras tantas que la han copiado porque es un exponente de gastronomía de altura. Quien no presenta pinchos dignos, hace el ridículo.



Los representantes del Bar Restaurante Ábaco, recibiendo el diploma de ganadores.



La alcaldesa, Yolanda Barcina, entrega el premio Plata al representante de la cafetería Doña Blanca.



El consejero Juan Ramón Corpas entrega el premio Bronce a Alicia y Pruden, representantes del bar Gaucho.



Ahora tienes más motivos para venir a Navarra. Fíjate bien en este sello. Por cada dos noches en un alojamiento turístico de la Comunidad, cada visitante recibirá una tarjeta promocional con entradas a los equipamientos turísticos y culturales que prefiera y descuentos en alojamientos, restaurantes y actividades turísticas. Infórmate de las condiciones en la web [www.turismo.navarra.es](http://www.turismo.navarra.es) y aprovecha esta oportunidad.

Fotografía publicada por Oscar, en "Flickr", en noviembre de 2007. Ellos están contentos ¿y tú?



# Navarra, Maneras de Vivir



 [www.turismo.navarra.es](http://www.turismo.navarra.es)

 848 420 420



Reyno de  
**Navarra**  
Tierra de Diversidad

# pincho a pincho

**Ni están todos los que son...** Un miembro del Jurado de Gazteluleku, nos comentaba que la exigencia de seleccionar pinchos para la final (aquí, ahora y en este momento) y dejar otros pinchos eliminados, resultaba muy duro. Había casos claros, pero en otros... se daban méritos iguales, pero distintos según los criterios con los que quieras juzgarlos. "Terminabas con la sensación de que, quizás, habías sido injusto". Sabemos de miembros del Jurado que volvían a título personal al establecimiento para ver si el problema detectado al principio había sido aislado y puntual.

**El pincho saludable, copiado** No es la primera vez que nos surgen imitadores. La acertada incorporación del premio al "Pincho más saludable" ya ha sido introducido en otros certámenes de pinchos y tapas... Será que lo hacemos bien.

**Un Jurado finalista de lujo** Esta vez, junto a los miembros de Jurado habituales, hemos contado en la fase final con dos periodistas gastronómicos de gran prestigio que han venido invitados expresamente desde Madrid. Por una parte, Julia Pérez Lozano es una periodista que ha sabido unir su actividad profesional, el periodismo, y sus dos grandes aficiones: la gastronomía y los viajes. Esta feliz confluencia de intereses le ha permitido conocer de primera mano la cocina de los más diversos lugares y familiarizarse con las últimas tendencias culinarias. En la actualidad colabora con prestigiosos medios de comunicación, nacionales e internacionales, como periodista gastronómica especializada. Es autora de Restaurantes de Madrid, Mil cocinas en una, ¿En tu mesa o en la mía?, y coautora de Fashion food. Por otra parte, José Carlos Capel está considerado como uno de los críticos gastronómicos más destacados de España. Publica sus trabajos en el diario El País, es copresidente de Madrid Fusión y miembro de la Academia Española de Gastronomía.

**Clima de pinchos** La Semana del Pincho crea un auténtico clima que flota en el ambiente durante su desarrollo. Algunas cuadrillas juegan a ser jurados y hacen recorridos puntuando las degustaciones; otros, como los alumnos de 5º de Primaria de Jaso Ikastola, prepararon hoy pintxos en clase con motivo de nuestra Semana gastronómica. Es curioso, porque incorporan esta actividad al calendario como el Olentzero, Carnavales, San Fermín...



La alcaldesa Yolanda Barcina entrega a José Antonio Lara, del Bar Redín, el premio del Ayuntamiento de Pamplona, por su trayectoria profesional en el marco de la calidad.

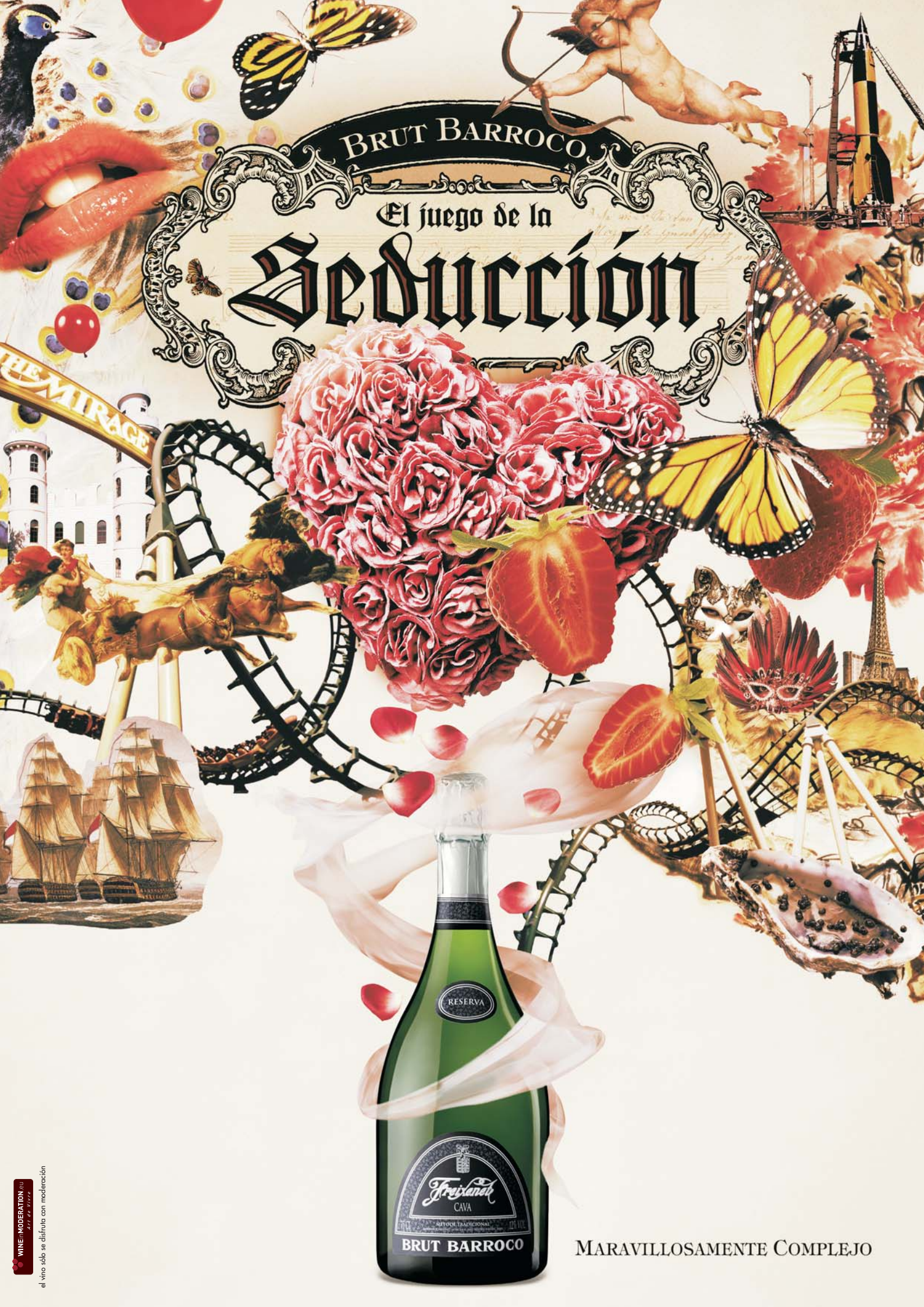


Alfredo Martínez, de la Universidad de Navarra, entrega a los cocineros de Casa Azcona el diploma por el Pincho más Saludable.



José Manuel Plo, del Grupo La Navarra – Marco Real, entrega el premio al representante de la Cafetería 7 del siete (Hotel Palacio Guendulain)





BRUT BARROCO

El juego de la

# Seducción

RESERVA

*Fraylanck*  
CAVA

BRUT BARROCO

MARAVILLOSAMENTE COMPLEJO

WINE MODERATION

el vino sólo se disfruta con moderación



# cooperativa hostelería navarra

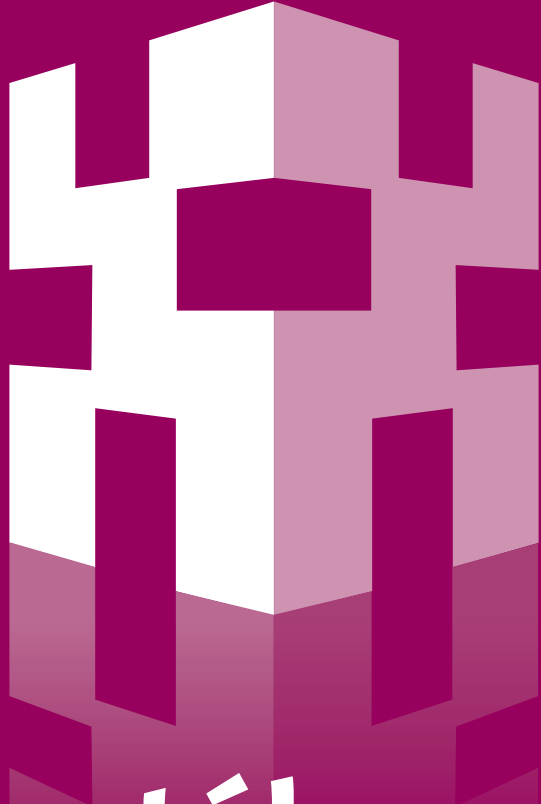


## Un espacio para el encuentro

Cooperativa, además de organizadora del Salón Profesional de Hostelería, junto con la Asociación de Hostelería de Navarra, cuenta con una importante presencia en el recinto ferial porque no podía faltar en él una entidad que ha sido creada y está formada por hosteleros. Puede decirse que el socio de Cooperativa también tiene una presencia activa en este encuentro.

En la actual edición, Cooperativa repite participación de una forma muy diferente a la del resto de las empresas expositoras, puesto que cierra su stand para dedicarlo a sus socios, clientes y amigos, a fin de que se encuentren a gusto en un espacio preparado a modo de "sala VIP", donde podrán degustar productos de los habituales proveedores.

avda. san jorge, 65-67  
31012 pamplona navarra  
tel 948 136 090  
[www.cope.com](http://www.cope.com)



# catálogo

## XXII Salón Profesional de Hostelería de Navarra

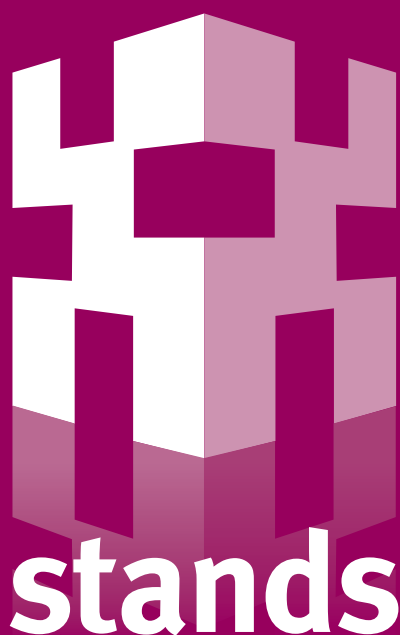
Baluart. Sala de exposiciones  
Pamplona 18, 19 y 20 mayo 2010

Organizan



Colabora





## Instituciones y empresas expositoras

**1**  
Asociación de Hostelería  
de Navarra

**2**  
Banco Popular

**3**  
Dirección General de Turismo del  
Gobierno de Navarra

**4**  
Área de Cultura y Área de Co-  
mercio, Turismo e Igualdad, del  
Ayuntamiento de Pamplona

**5 · 6 · 7**  
Panaderías Navarras S.A.

**8**  
Señorío de Sarría

**9**  
Frutas Sheila

**10 al 21**  
Cooperativa de Hostelería  
de Navarra

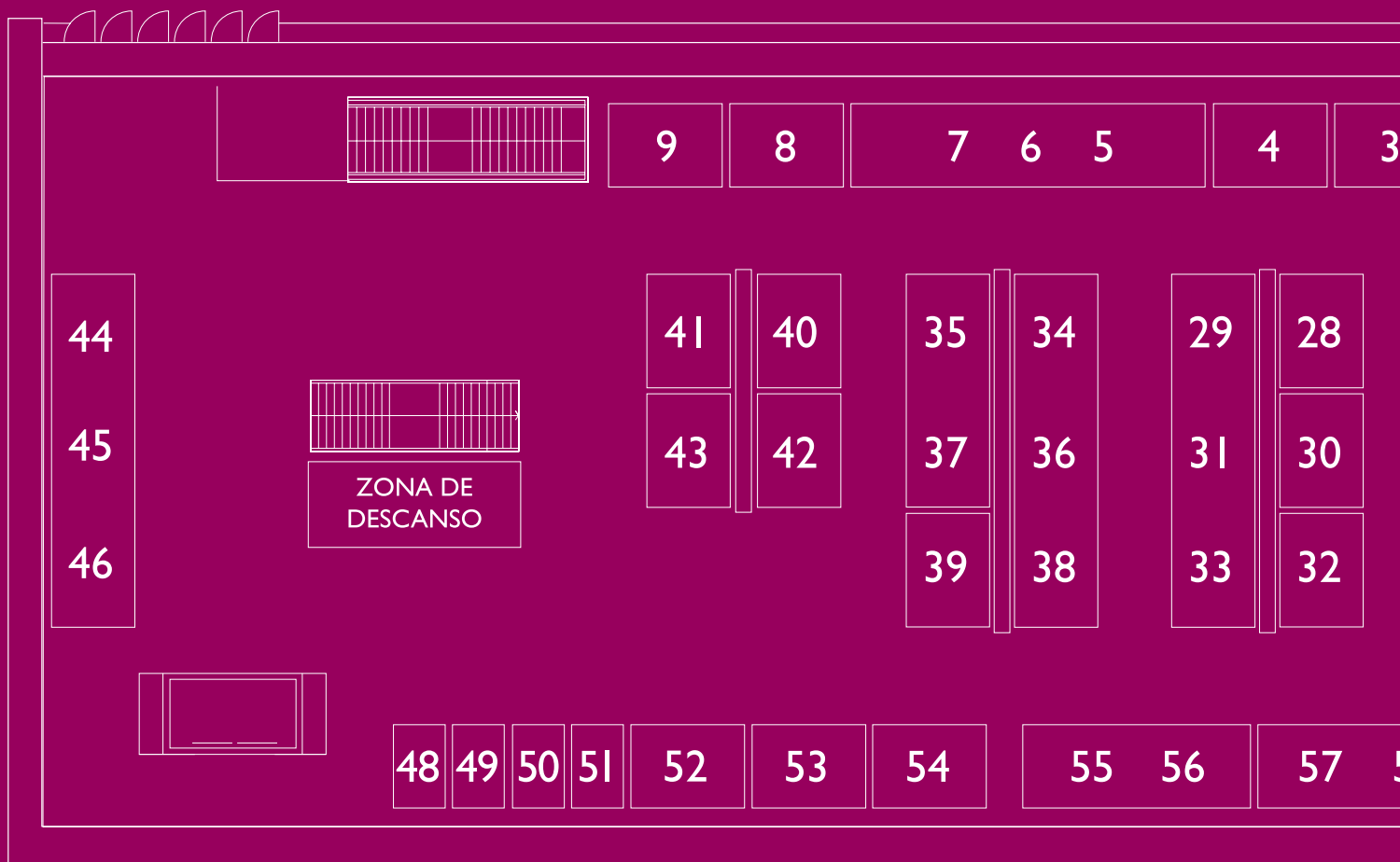
**22 · 24**  
Bodegas Julián Chivite

**23 · 25**  
Cafés La Brasileña, S.A.

**26**  
Pilsner Urquell

**27**  
Vinícola Navarra

**28**  
Ochoa Viñedos y Bodegas



**30**Axis, Asesores  
en Nuevas Tecnologías**32**

Decostudio Pamplona S.L.

**29 · 31 · 33 · 34 · 36 · 38**Iraona Distribuciones  
GSE Internacional**35 · 37**

Grupo La Navarra

**39**

Aceites Sandúa

**40 · 43**

Saenz Horeca, Cárnicas Saenz S.L.

**44 · 45 · 46**

Pirineos Exdim

**48**Gout Delicious  
Premium**49**

Lady Vap

**50**

Distribuciones Belagua, S.L.

**51**

Markibar Innovación S.L.

**52**

Activa Higiene S.L.

**53**

Martiko

**54**

Fripan/Friart (Europastry S.A.)

**55**Bodegas Príncipe de Viana  
y Finca Albret**56**

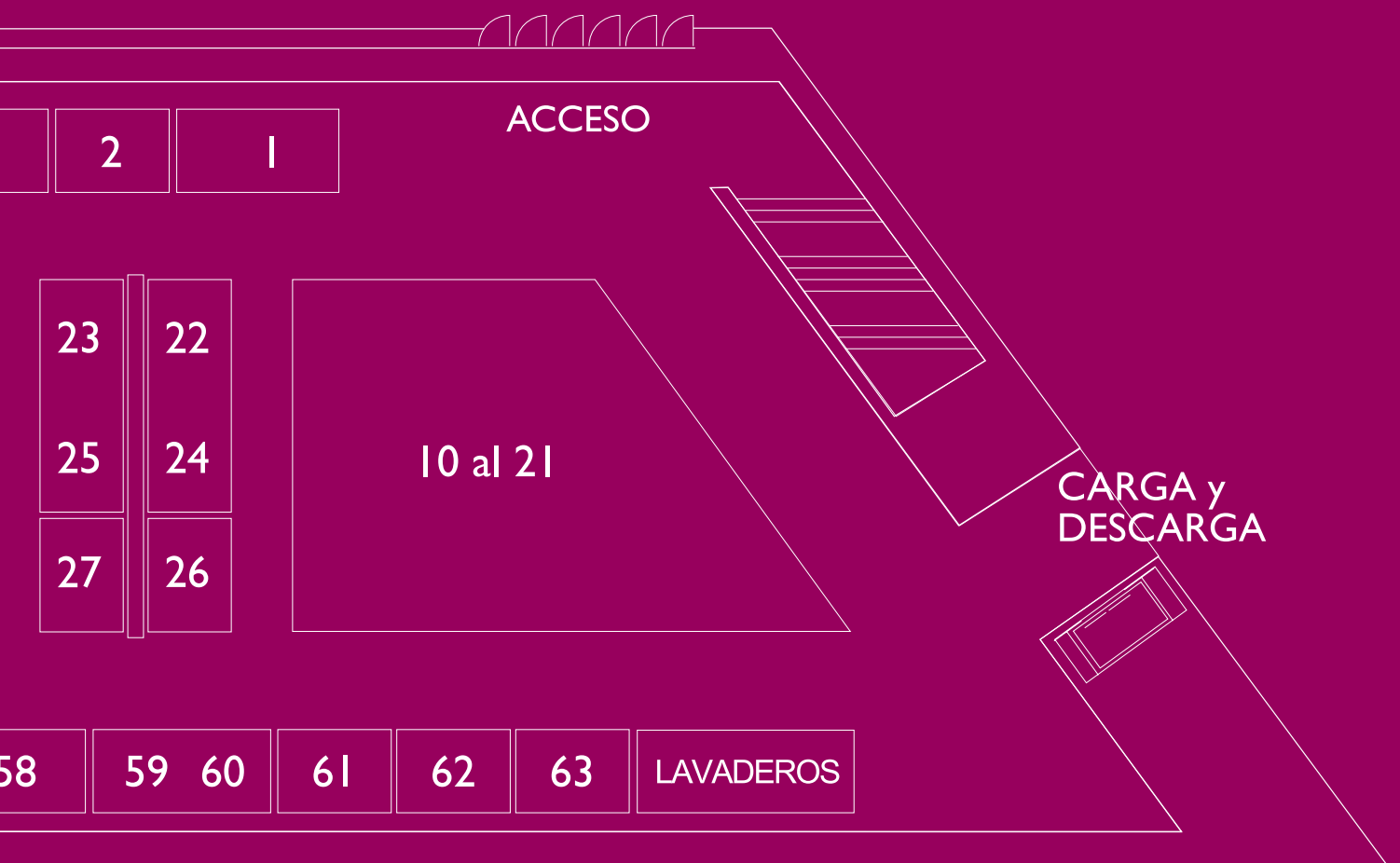
Bodegas Rioja Vega

**57 · 58**ICAN - Instituto de Calidad  
Agroalimentaria de Navarra**59 · 60**Grupo Freixenet, Segura Viudas  
y Henri Abele**61**Camping de Navarra  
Hoteles Nobles del Reyno**62**

Matachana

**63**

Onda Cero Radio





# programa

## martes 18

11,00 Apertura del Salón

11,00 Taller: “El bacalao, del mar a la mesa”. Hasta las 12,30h, en la Sala Bulevar.

12,00 Inauguración del XXII Salón de Hostelería con asistencia de las primeras autoridades del Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona, Cámara de Comercio, Confederación de Empresarios de Navarra (CEN), etc. y los presidentes y miembros de la Junta Rectora de la Cooperativa y Junta Directiva de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra, que recorrerán los stands del Salón.

16,00 Campeonato Provincial de Coctelería en Planta Mezanina

16,30 Taller: “Manejo básico del vino en la Hostelería”. Hasta las 18,30h, en la Sala Bulevar.

18,30 Taller: “Hostelería: Pautas de un proyecto rentable”. Hasta las 19,30h, en la Sala Gola.

20,00 Fin de la primera jornada.

## miércoles 19

10,00 Taller: “Aula de cerdo ibérico y corte de jamón”. Hasta las 11,30 horas, en la Sala Bulevar.

11,00 Apertura del Salón, segunda jornada.

11,00 Entrada de concursantes y jurado del IV Campeonato de Baristas en planta Mezanina

11,00 Taller: ¿Cómo comercializarte en las redes sociales?. Hasta las 13,00h, en la Sala Gola.

12,00 Comienzo del IV Campeonato de Baristas en planta Mezanina.

16,30 Taller: “Las nuevas tendencias del mojito del siglo XXI”. Hasta las 18,00h, en la Sala Bulevar.

18,00 Entrega premios IV Campeonato Baristas en planta Mezanina

18,30 Taller: “del clasicismo a la modernidad y la innovación en cavas y champagnes”. Hasta las 20,00h, en la Sala Bulevar.

20,00 Fin de la segunda jornada.

## jueves 20

10,00 Taller: “Brotos tiernos IV gama”. Hasta las 11,00h, en la Sala Bulevar.

11,00 Apertura del Salón, tercera jornada.

12,00 Celebración de la I Concurso de Bocadillos en planta Mezanina.

12,00 Taller: “Gestión de la seguridad de la información”. Hasta las 13,00h, en la Sala Gola.

13,15 Entrega de premios del I Concurso de Bocadillos en planta Mezanina.

16,30 Taller: “Maridaje quesos y vinos”. Hasta las 18,00h, en la Sala Bulevar.

17,00 Subasta benéfica de barricas pintadas en graffiti que varios jóvenes navarros en favor de los damnificados de los terremotos de Chile. Organiza la Asociación turística de bodegas, empresas y entidades de la Ruta del Vino del Camino de Santiago.

18,30 Taller: “Análisis sensorial del chocolate”. Hasta las 20,00h, en la Sala Bulevar.

20,00 Clausura del XXII Salón Profesional de Hostelería de Navarra.

NOTA: El presente programa está sujeto a modificaciones de última hora, debido que los organizadores, en el momento de escribir estas líneas, estamos estudiando la posibilidad de introducir nuevos alicientes. De producirse, éstos se darán a conocer durante el desarrollo del Salón.

# actividades

El presente programa está marcado por la inauguración oficial del primer día y eventos y talleres que se suceden a lo largo de las tres jornadas.

La inauguración oficial del Salón Profesional de Hostelería se celebra a las 12 del mediodía, con palabras de organizadores y autoridades delante de los stands de la Asociación de Hostelería y de Cooperativa. Seguidamente se celebra un recorrido por todos los stands.

Independientemente de los actos que se relacionan en el Programa, serán muchos los expositores que organizarán actividades dentro de su propio stand.

Entre ellos cabe destacar la presencia de Cooperativa de Hostelería que va a cerrar el recinto para ofrecer degustaciones de productos a sus socios y clientes, queriendo en esta ocasión atender al asociado y convertir el recinto en un lugar de encuentro.



# talleres

martes **18**

## SALA BULEVAR

11.00 a 12.30 horas



### El Bacalao, del mar a la mesa

**Ponentes:** Iván Alkorta y Edorta Aizkoreta, de la empresa Bakalaos Alkorta, que comercializa en Navarra Pirineos Exdim.

**Programa:**

Los bacalaos

- Formas de pesca
- Tipos de conservación (salado, congelación)
- Diferentes cortes y presentaciones para la cocina.

## SALA BULEVAR

16.30 a 18.30 horas



### Manejo básico del vino en la Hostelería Conocimiento de la D.O. Navarra

**Ponentes:** Formadores asociados a la Denominación de Origen Navarra.

**Programa:**

El vino y la hostelería.

- La oferta de vinos en el establecimiento. La cristalería. La temperatura de servicio. El trato con el cliente. El momento del servicio. Defectos más habituales de los vinos.
- Los diferentes sistemas de cierre: corchos, taponés sintéticos, rosca...

- La vida del vino.
- Longevidad y momento óptimo de consumo. Condiciones para la conservación del vino. La bodega.
- Conocimiento de la D.O. Navarra
- Prácticas
- Cata de vinos a diferentes temperaturas.
- Cata de vinos con problemas.
- Cata de blancos, rosados, tintos y dulces.

## SALA GOLA

18.30 a 19.30 horas



### Hostelería: pautas de un proyecto rentable

**Ponentes:** Expertos profesionales de Decostudio

**Programa:**

- 1º. Importancia de la organización del espacio de producción (cocina, barra, ...)
- Rentabilidad por empleado
  - Control
  - Planificación

2º. Importancia del ahorro de costes de consumo

- Nueva producción de energía
- Consumos eléctricos por aparatos
- Soluciones en el mercado

# 19 miércoles

# talle

## SALA BULEVAR

10.00 a 11.30 horas



### Aula de Cerdo Ibérico y Corte de Jamón

**Ponentes:** Manuel Toucedo, del Consorcio Jabugo, cuyos productos son comercializados en Navarra por Pirineos Exdim.

**Programa:**

- El Cerdo Ibérico
- La raza
- La finca
- El sacrificio
- Proceso salado
- Corte Jamón de Jabugo.

## SALA GOLA

11.00 a 13.00 horas



### ¿Cómo comercializarte en las Redes Sociales?

**Ponentes:** Profesores José Luis Orihuela y Rafael Aguilera

**Programa:** Las redes sociales están superando los más de 500 millones de usuarios y pueden ser una buena herramienta de comercialización. Redes como Facebook o Twitter comienzan

a igualar o superar a los medios de comunicación como prensa, radio o TV.

- Las redes sociales como herramienta de comercialización de tu establecimiento.
- Caso práctico de cómo trabajar las redes sociales desde tu local.

## SALA BULEVAR

16.30 a 18.00 horas



### Las nuevas tendencias del Mojito del Siglo XXI

**Ponentes:** Carlos Rodríguez Félix. Miembro de la Asociación de Barmans Españoles y de la IBA.

**Programa:** La importancia del hielo y su tratamiento. Tipos de cristalería. Utensilios y menaje.

- Tiempo de elaboración. La importancia de una buena mise en place
- Menta o hierbabuena. Ingredientes y proporciones
- Esos mojitos desconocidos
- Los mojitos adaptados a cada establecimiento

## SALA BULEVAR

18.30 a 20.00 horas



### Del clasicismo a la modernidad y la innovación en Cavas y Champanes

**Ponentes:** Juan Barbacil, responsable de comunicación del Grupo Freixenet

**Programa:** Recorrido por las principales novedades en espumosos partiendo del mundo clásico. Do lo más serio a lo juvenil pasando por el glamour de los cavas

y champanes. Los cavas y champanes que se catarán son Creu de Lavit de Segura Viudas, Torre Galimany de Segura Viudas, Trepas de Freixenet, Elyssia Rosado de Freixenet, Henri Abelé brut sin añada y Henri Abelé brut rosado.

## SALA BULEVAR

10.00 a 11.00 horas



## Brotos Tiernos y IV Gama

**Ponentes:** Alberto Aguado, de la empresa Vegetales Línea Verde Navarra

**Programa:** Breve presentación de la empresa y gama de productos: ensaladas clásicas, brotes tiernos, verdura, frutas y quinta gama.

- ¿Qué es un bote tierno?

- Focalización en brotes tiernos y su aplicación en hostelería.
- Brotes tiernos un segmento de futuro en la gastronomía.
- Términos económicos
- Rendimiento en los platos
- Mesa redonda y exposición de productos.

## SALA GOLA

12.00 a 13.00 horas



## Gestión de la seguridad de la información

**Ponentes:** Fernando de la Cuadra, experto de la empresa ESET

**Programa:** La seguridad en la empresa.

- Cifrado de información.
- Firmas electrónicas y certificados digitales.
- Protección de datos de carácter personal.
- Protección de redes.

## SALA BULEVAR

16.30 a 18.00 horas



## Maridaje Quesos y Vinos

**Ponentes:** Expertos catadores del CRDO Roncal y CRDO Navarra

**Programa:**

Breve introducción a la DO Navarra y DO Roncal.

- Nociones básicas sobre la cata de vinos y cata de quesos.

- Aspectos prácticos del maridaje de vinos y alimentos.
- Práctica con 4 quesos DO Roncal y 4 vinos DO Navarra

## SALA BULEVAR

18.30 a 20.00 horas



## Análisis sensorial del Chocolate

**Ponentes:** Daniel Hughes, especialista de la prestigiosa marca Valrhona

**Programa:**

Análisis sensorial

- Perfiles aromáticos del chocolate
- Orígenes

- Plantaciones y sus gentes
- Cata de 4 chocolates grand cru. Cata chocolate monovarietal milesimal de la plantación Palmira (Venezuela).

# noticias

## El Salón de Hostelería, sustentado por el sector

Desde el primer momento, y ya van 22 ediciones, el Salón es organizado por la Asociación de Hostelería y Cooperativa, máximos representantes del sector hostelero en Navarra. El peso de toda la iniciativa cae, por tanto, en los hosteleros, careciendo de cualquier ayuda de la Administración.

El Salón Profesional de Hostelería es, sin

duda, un dinamizador del sector hostelero y turístico navarro llevado a cabo con suficiencia dentro de un presupuesto muy ajustado. En su trayectoria se ha creado una corriente de relación y contacto entre los hosteleros y sus proveedores, que están presentes en la muestra para presentar sus novedades y también para mantener una relación comercial y de amistad mutua.



*El Salón de Hostelería está organizado por la Asociación de Hostelería y Cooperativa, máximos representantes del sector hostelero en nuestra Comunidad.*



*Un momento del Campeonato de Coctelería celebrado también en el Salón de Hostelería en ediciones anteriores.*

## Día 18: Concurso Provincial de Coctelería

Adelantamos en nuestro número anterior que la Asociación de Hostelería y Cooperativa han incorporado este año nuevos atractivos a los ya previstos para dar mayor contenido al XXII Salón Profesional de Hostelería, que se celebrará en Baluarte de Pamplona del 18 al 20 de mayo próximos.

El día 18 de mayo, de cuatro de la tarde en adelante, se celebra el Campeonato

Provincial de Coctelería en planta Mezanina. Se trata, concretamente, del Concurso Provincial de Coctelería para Barman y Jóvenes Barman - Gran Premio Navarra Mojito 2010, organizado por la Asociación de Barman de Navarra. El Certamen, que cumple este año su décimo tercera edición.

Por su parte, el Concurso de Mojitos se celebrará en la modalidad Open y Nancy;

es decir, abierto a todos los navarros, con la peculiaridad, de que el mojito tiene que tener algo novedoso en su composición. Este ingrediente novedoso no debe desprestigiar al cocktail, sino ayudar a que sea más atractivo en sabor e imagen.

Habrà un Jurado Degustador compuesto por personal cualificado de otras provincias, como Vizcaya, Guipúzcoa, Cantabria, Asturias, etc...

Las inscripciones se pueden realizar en The Jumping Jester (Iturrama 14, Pamplona. Tel.: 658 924253 - 948 258966), en horario de oficina de tarde de 16 a 19h.

## Día 19: IV Campeonato de Baristas

Otro de los atractivos que se contemplan este año es la incorporación del Campeonato de Baristas para seleccionar a los campeones navarros que van a pasar a la final nacional.

El Campeonato está organizado por Forum Cultural del Café y persigue formar e informar de manera muy profesional al personal de la hostelería en la ejecución de un resultado excelente al realizar un café en taza y su presentación. Se da mucha importancia a la ejecución y ritual que rodea hacer y servir un buen café, motivando a todo el personal y equipo que participa a seguir adelante creciendo y cultivando la cultura de esta in-



*El certamen de café supone exige gran destreza a los participantes.*

fusión tan extendida internacionalmente.

Las tres anteriores ediciones de este campeonato tuvieron como escenario la Escuela de Hostelería de Burlada, con notable asistencia de participantes y público. Esta vez tendrá lugar el 19 de mayo en el marco profesional del XXII Salón de Hostelería, comenzando a las 12 del mediodía en la planta Mezanina.

Aquellas personas o baristas interesados en participar pueden solicitar más información poniéndose en contacto con el Forum del Café, teléfono 93 310 38 33 e-mail: [forumcafe@forum-cafe.com](mailto:forumcafe@forum-cafe.com).

La aceptación de este Campeonato en Navarra hace pensar que en un futuro éste sea el escenario de la final de un Campeonato de España.

## Día 20: Final del I Concurso de Bocadillos

Otra de las actividades destacadas que se van a celebrar en el marco del XXII Salón Profesional de Hostelería es la final del I Concurso de Bocadillos, organizado por Panasa, en colaboración con Diario de Navarra y la Asociación de Hostelería. El concurso está abierto a todos los profesionales del mundo de la restauración y hostelería de Navarra.

El certamen se desarrolla en tres fases. La inicial es la de presentación de concursantes, en el plazo comprendido entre el 18 de abril y el 13 de mayo. Una segunda fase es la proclamación de finalistas, que se publicarán en Diario de Navarra el 11 del presente mes de mayo. La fase final se celebra el 20 de mayo, a las 12 del mediodía, en la Mezanina del edificio Baluarte, durante la última jornada del Salón de Hostelería. Será entonces cuando un Jura-

do, formado por profesionales expertos en el ámbito de la restauración, la gastronomía, el periodismo y expertos en dietética y nutrición, catará las muestras finalistas y dará a conocer el ganador. Dicho Jurado tendrá en cuenta la originalidad de la receta, la composición del bocadillo, el sabor, la presentación y el equilibrio dietético-nutricional de la receta.

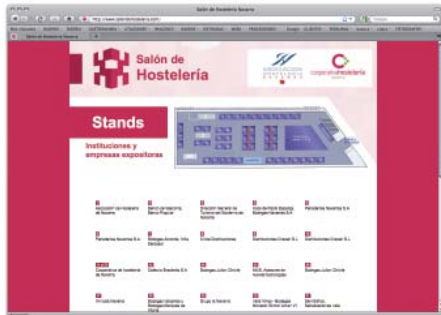
El ganador del I Concurso de Bocadillos recibirá un Diploma que le certifica como ganador, el acceso a Madrid Fusión 2011, con acreditación VIP para presenciar la final del Concurso de Bocadillos de Autor organizado por Berlys, pudiendo ver y comprobar cómo los finalistas trabajan y elaboran los bocadillos finalistas. Incluye gastos de viaje y alojamiento para 2 personas. Además de disfrutar de un mes de pan gratis, proveído por Panasa ó Taberna.



*El bocadillo está presente en la mayoría de las barras de los bares, rivalizando con los pinchos. Tiene gran demanda porque sirve de almuerzo o tentempié reparador. Algunos establecimientos elaboran sus bocadillos con gran imaginación.*

# noticias

## El Salón, en internet todo el año



La Organización del Salón Profesional de Hostelería ha introducido este año otra novedad de interés para expositores y visitantes al colocar toda la información del catálogo de este XXII Salón en las webs [www.salondehosteleria.com](http://www.salondehosteleria.com) y [www.hosteleriana.com](http://www.hosteleriana.com).

varra.com. Quiere esto decir que durante todo el año, y desde cualquier lugar del planeta, quien quiera llevar a cabo cualquier consulta sobre el Salón lo va a tener a mano desde dos "websites".

Este Catálogo virtual que contiene toda la información de las empresas asistentes a la Feria para cualquier tipo de consulta, apareciendo ello en los buscadores de internet.

Quien haya visitado el Salón de Hostelería de Navarra y no recuerde un determinado producto que le llamó la atención en su momento, puede refrescar la memoria consultando las citadas webs de la Asociación de Hostelería. Allí encontrará la ficha de la empresa o institución expositora con su distintivo o logotipo. Imágenes de los productos presentados y una breve descripción, además del enlace a la dirección web de la empresa.

Estar presente en el Salón Profesional de Hostelería de Navarra no es promocionarse tres días, sino todo el año.



## Servi-Hielo al servicio del expositor

También se va a contar este año en el Salón Profesional de Hostelería con el servicio de cubitos de hielo para los expositores que lo precisen. El servicio está montado por la empresa navarra Servi-Hielo, muy arraigada en el sector de hostelería, cuyo éxito en la calidad de producto, servicio al cliente y la gestión le ha propiciado la expansión hacia las Comunidades Autónomas vecinas.



*Matachana coloca dos potentes lavacopas para atender las necesidades de los expositores que desean que sean constantemente repuestas.*

## Servicio Matachana de lava-copas para los expositores

La conocida empresa Matachana estará nuevamente presente en el Salón de Hostelería colaborando con la instalación de dos máquinas lava-copas para que los expositores puedan limpiar su vajilla en dos minutos, desde que entra sucia y sale completamente limpia y seca.

La organización del Salón dispone de un servicio para aquellos expositores que quieren acogerse a él.

Matachana, un año más participa en el Salón con este servicio, que es de gran utilidad para los expositores que realizan degustación de vinos y bebidas en sus stands.

## Por un buen orden en la carga y descarga

A fin de conseguir un necesario orden en la carga y descarga que se realiza en el exterior de Baluarte por parte de los expositores, este año se llevará a cabo el mismo sistema que años anteriores pactado con Policía Municipal; es decir, se habilita una zona acotada junto a la puerta de carga y descarga donde pueden estacionar los vehículos. Dicho espacio está delimitado por vallas. En esta zona sólo podrán estacionar vehículos rotulados en un tiempo no superior a los 30 minutos, para que pueda haber rotación de vehículos y furgonetas. En la Policía Municipal nos han indicado que se multarán los vehículos que estén estacionados fuera de unos horarios indicados o fuera del recinto acotado.



*Foto de hace algunos años, cuando la Policía Municipal multaba a los vehículos que estaban, incluso, dentro de la zona vallada.*

+dQUINCE



TRABAJO EN EQUIPO



PIEDEMONTÉ

BODEGAS

C/ RÚA ROMANA S/N - 31390 OLITE - NAVARRA // TEL.: (+34) 948 712 406 - FAX: (+34) 948 740 090  
<http://www.piedemonte.com> - <http://www.bodegaspiedemonte.blogspot.com> - [bodega@piedemonte.com](mailto:bodega@piedemonte.com) - [visitabodega@piedemonte.com](mailto:visitabodega@piedemonte.com)



EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN - PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

# novedades



## Yogures Señorío de Sarriá

Señorío de Sarriá vuelve a estar presente en el Salón de Hostelería para presentar sus productos lácteos y leche producida en sus propias instalaciones de Puente la Reina. En esta ocasión presenta como novedad unos yogures artesanales de gran calidad y sabor, y con una textura y frescura singulares.

Además de los citados yogures, Señorío de Sarriá produce y distribuye leche fresca, leche uht y comercializa conservas delicatessen, como espárragos y piquillos con Denominación de Origen, pochas, etc.

## Un dispensador de salsa de quesos para nachos



Otra de las novedades del Salón de Hostelería es el dispensador de quesos para nachos, que se puede ver en el stand de Distribuciones Belagua, empresa de distribución y venta de alimentación y bebidas.

Además de este dispensador Tex Mex, Be-

lagua presenta un singular jugo de limón concentrado de la marca "Solimón", así como la bebida no alcohólica de zumo de frutas con gas "Party Drink" que, por estar pensada para niños, el envase está decorado con elementos Disney.

## Gout Delicious presenta productos Premium

Novedad en la actual edición del Salón de Hostelería es la presencia de Gout Delicious que quiere mostrar al sector hostelero productos fuera de serie para quien quiera dar un toque de distinción en el establecimiento. Se trata de productos premium, de alta calidad y exclusividad, la mayoría importados de distintos países.



## Lady Vap, limpieza ecológica

Otra novedad del Salón es la presencia de la empresa que comercializa los productos Lady Vap, especializados en limpieza ecológica de gran eficacia. Además de aparatos de vapor y aspiración, en el Salón de Hostelería se muestran sistemas de descanso natural y bienestar, además de tratamientos de agua.







## Markibar, molinos de café a medida

También es novedad en el Salón de Hostelería la presencia de la empresa navarra Markibar Innovación especializada en diseño, fabricación y comercialización de molinos automáticos de café para la Hostelería, permitiendo al cliente disfrutar de los aromas de un buen café recién molido.

En el Salón se presentará el molino Kenya, pensado para el profesional hostelero que pide fiabilidad y rentabilidad en el servicio de café a sus clientes.

# noticias

## Subasta de barricas

Otro de los alicientes del Salón de Hostelería de este año es la subasta de barricas que se va a celebrar el día 20 de mayo a las cinco de la tarde en la zona de Mezanina. El acto está organizado por la Asociación turística de bodegas, empresas y entidades de la Ruta del Vino del Camino de Santiago. Se trata de una subasta benéfica en favor de los damnificados de los terremotos de Chile. Las barricas son las que pintaron en graffiti varios jóvenes navarros el pasado 11 de octubre durante la Fiesta de los nuevos vinos 2009 de la Ruta del Vino del Camino de Santiago, celebrada en Puente la Reina.

## Freixenet, con su gama de cavas y vinos

Novedad es también la presencia de Freixenet en un stand de 18 metros cuadrados en el que han prometido su asistencia altos cargos del Grupo. Freixenet va a mostrar documentación de su gama de cavas y vinos procedentes de las numerosas bodegas que posee en Europa y América, pudiéndose catar el excelente Brut Barroco, el novedoso Trepas, elaborado con uva tinta de este mismo nombre y el champán Henri Abelé Brut Traditionnel.

## Pamplona 2016

Estuvo el año pasado y este año repite con nuevos estímulos. La candidatura de Pamplona para su elección como Capital Europea de la Cultura en el año 2016 está presente en el Salón desde el stand del Ayuntamiento de Pamplona para propiciar una llamada popular a esta ambiciosa meta.

El sector del turismo y la hostelería, que proyecta cultura desde sus ofertas de escenario e infraestructura y desde la cultura gastronómica, debe apostar decididamente por la candidatura de Pamplona.

Es una apuesta muy difícil de alcanzar, porque hay otras muchas ciudades españolas que trabajan para conseguirla. Pensamos que hay que ser positivos. Si Pamplona consigue su propósito se alcanza un inusitado mérito que pulveriza los pronósticos; si Pamplona se queda en el camino nos consolará haberlo intentado; pero queda el rédito de unos proyectos y estudios para ser reinvertidos.

La candidatura de Pamplona a ser Capital de la Cultura Europea 2016 necesita el apoyo de los navarros. Por apoyo, desde el sector turístico y hostelero, no ha de quedar.



## Limpieza de campanas extractoras

Limpieza y sustitución de filtros de campana  
 Extractores de humos  
 Limpieza en general: mobiliario, suelos, azulejos, cocinas, parrillas, fogones, ...  
 Especialistas en desincrustación de grasa y aceites

C/ Errotazar, 29 bajo 31014 Pamplona · Navarra  
 T. 607 666 322 / 616 098 204 ahlimpiezas@hotmail.com





## 1 Asociación de Hostelería de Navarra

### Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra

Contacto: Ana Irurita  
T. 948 268 412 F. 948 172 756  
Pedro I, N° 1- 1°  
31007 PAMPLONA  
info@hostelerianavarra.com  
www.hostelerianavarra.com

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra, que organiza, junto con Cooperativa, el Salón Profesional de Hostelería, está presente con un stand propio para dar testimonio de las actividades y servicios dirigidos a sus asociados. En el espacio expositor de la Asociación se podrán recoger Guías de Hoteles, de Restaurantes, Bares (Pinchos) y Campings, así como material divulgativo que ha editado la Asociación a lo largo del presente año.

En el mismo espacio expositor están representadas

también las asociaciones acogidas e integradas que desarrollan sus actividades en el seno de AEHN.

La Asociación de Hostelería es poseedora de la certificación ISO 9001:2000 por la calidad de sus servicios.

## 2 Banco Popular

### Entidad bancaria colaboradora

Contacto: Jesús Galarza  
T. 948 206 900  
Pza. del Castillo nº 39  
31008 PAMPLONA  
www.bancopopular.es

Banco de Popular-Vasconia lleva a cabo una intensa actividad en favor de los hosteleros navarros. El acuerdo suscrito con la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra con Banco de Vasconia hace ya más de veinte años contempla una serie de ventajas que van desde seguros a créditos, primando a los asociados de la Asociación de Hostelería sus cuotas y participaciones en cursos, etc.

El Banco de Vasconia junto con el Banco Popular contará nuevamente con un stand en el Salón de

Hostelería de Navarra, donde se pondrá en contacto con los hosteleros asociados para dar todo tipo de información referente a las ventajas del acuerdo con la Asociación de Hostelería.

## 3 Dirección General de Turismo del Gobierno de Navarra

### Gobierno de Navarra Dpto. de Cultura y Turismo Institución Príncipe de Viana

Contacto: Carmen Oroz Iribarren  
Dir. Servicio Marketing Turístico  
T. 848 427 753  
C/ Navarrería 39, 2ª planta  
31001 Pamplona  
turismo@navarra.es  
www.turismo.navarra.es

La Dirección General de Turismo vuelve a estar presente en el Salón de Hostelería para presentar a los hosteleros las acciones promocionales realizadas y centradas en los mercados de Navarra, tanto nacionales como internacionales. Asimismo, se dará a conocer los soportes utilizados para la presentación y difusión de nuestra Comunidad Foral estructurados en cuánto a recursos y productos turísticos.

## 4 Área Cultura y Área de Comercio, Turismo e Igualdad, del Ayuntamiento de Pamplona

### Preparación Candidatura de Pamplona a Capital Europea de la Cultura 2016. Promoción y fomento del comercio y turismo de Pamplona

Contacto: Pedro Lacunza, coordinador Candidatura Pamplona 2016  
Área Cultura: T. 948 222 008  
C/Descalzos, 72, 3°  
Área Turismo: T. 948 420 733  
Plaza Consistorial s/n 4ª planta  
info@pamplona2016.es  
comercioyturismo@pamplona.es

El Área de Cultura del Ayuntamiento de Pamplona coordina la preparación de la candidatura de Pamplona 2016 a Capital Europea de la Cultura. Prepara un proyecto de capitalidad en colaboración con los agentes e instituciones culturales, sociales y económicas. Además, tiene la finalidad de generar movimiento y sensibilidad cultural en la ciudad, y se plantea como una inversión a largo plazo tanto en lo que afecte a infraestructuras, legado cultural e impacto económico.

El Área de Comercio y Turismo del Ayuntamiento de Pamplona tiene como misión la consolidación de nuestra ciudad como principal cabecera comercial y destino turístico de Navarra. Por ello desarrolla las políticas turísticas y comerciales en el ámbito municipal mediante actividades de promoción, colaboración, dinamización e información de interés para ambos sectores. También gestiona el Servicio de Promoción Empresarial, los Albergues de Peregrinos Municipales, el Punto de Información Turística y los Observatorios Sectoriales.



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

Visite nuestro stand en el XXII Salón Profesional de Hostelería

Avda. Pamplona 59 · Mutilva Baja · Navarra · Tel: 948 23 51 50



## 5 6 7 Panaderías Navarras S.A.

### Panadería, Bollería, Pastelería

Contacto: J. Ignacio Zabalza  
T. 900 200 512  
31192 MUTILVA BAJA

Panasa agradece al sector de Hostelería la confianza que desde hace más de 40 años le viene prestando. Son muchísimos los establecimientos hosteleros que apuestan por los productos de Panasa y su grado de satisfacción les convierte en fieles a esta empresa.

Panasa está presente de forma fija en el Salón de Hostelería con doble stand de diseño propio, ofreciendo todo tipo de atención a cuantas personas formulan sus consultas.

En la presente edición ha querido que el I Concurso Navarro de Bocadillos, organizado por Panasa, en colaboración con Diario de Navarra y la Asociación de Hostelería, celebre la final en el marco de este Salón, suponiendo ello un gran atractivo para concursantes y visitantes.

## 8 Señorío de Sarria

### Elaboración y distribución de leche fresca, leche uht y yogures artesanales. Comercialización de conservas delicatessen

Contacto: José Manuel Rodríguez Díaz – Luís Chic  
T. 948 340 000  
Finca Señorío de Sarria  
31100 PUENTE LA REINA  
comercial@senoriodesarria.com  
www.senoriodesarria.com

Señorío de Sarria es la única explotación ganadera de Navarra que cubre el ciclo completo de obtención, producción y distribución de leche fresca con su marca. Se trata de una empresa familiar de gran raigambre en Navarra que desde 1980 viene criando ganado vacuno para obtener leche fresca de primera calidad. La leche ordeñada hoy, mañana a primera hora se encuentra en los comercios.

Ahora, con esa misma leche elabora yogures artesanales de gran calidad y sabor y con una textura y

frescura inigualable.

Las vacas se alimentan de forraje obtenido de los campos de cultivo de la finca.

También se dedica a la comercialización a nivel nacional de conservas vegetales y legumbres de tarro de cristal, de gran calidad como son los espárragos y piquillos con Denominación de Origen, pochas,...

## 9 Frutas Sheila

### Distribución para hostelería y colectividades de Frutas, Verduras y productos 4ª gama

Contacto: Jesús López Aldaba  
T. 948 330 711 / 686 360 030  
Pol. Ind. Areta. Calle A nº 24  
31620 Huarte-Pamplona  
comercial@frutassheila.com  
www.frutassheila.com

Frutas Sheila se presenta en el Salón de Hostelería como una empresa de Distribución con más de 25 años de experiencia en la comercialización a hostelería y colectividades de Frutas y verduras de Navarra. Su especialidad son los productos tradicionales con Denominación de Origen de nuestra comunidad como espárragos, pimientos, alcachofas,...

Los años de experiencia les han enseñado a seguir la evolución del mercado, por este motivo ofrecen a todos los profesionales de la alta restauración, ade-

más, una gran variedad de productos exóticos y de otras procedencias tan demandados en los platos de la cocina actual. Asimismo, aportan soluciones para la cocina moderna. Cuentan con la distribución en exclusividad de importantes marcas nacionales que ofrecen una amplia gama de productos semielaborados, lavados, cortados y listos para ser consumidos.

## 23 25 Cafés La Brasileña, S.A.

### Tueste y venta de café y frutos secos

Contacto: Conorte 5  
T. 948 181 236 F 948 181 235  
Pol. Ind. Barañain  
(Calle B nº 30, 31 y 32)  
31010 BARAÑAIN  
brasich@sea.es  
www.cafeslabrasilena.es

CAFES LA BRASILEÑA, encabeza un grupo cafetero que ofrece diariamente en el mercado más de 700.000 tazas de café en los más de 6.000 clientes de hostelería que confían en nuestras marcas.

Tres de las variedades que comercializa el GRUPO CAFES LA BRASILEÑA (Tambo, Cinco Alturas, Espresso Hostelería) han conseguido medallas de oro en la International Coffee Tasting, celebrado en la localidad italiana de Brescia. Ha sido la única empresa cafetera española premiada.

Durante el Salón se presentarán los cafés premiados servidos por baristas profesionales ofreciendo diferentes bebidas a base de café espresso.

En CAFES LA BRASILEÑA sabemos de café y queremos compartirlo con ustedes en nuestra nueva ESCUELA DE BARISTAS.



**Laderas de Inurrieta:** Medalla de Oro. Mundus Vini 2008

Trophée Prestige, Les Citadelles Du Vin 2009

**Altos de Inurrieta:** Medalla de Oro. Challenge International du Vin 2010 (Bourg-Francia)

**Cuatrocientos:** Medalla de Oro. Concurso Mundial de Bruselas 2009

**Norte:** Medalla de Oro. Mundus Vini 2009

**Sur:** Medalla de Plata. Concurso Mundial de Bruselas 2009

**Mediodía:** Medalla de Plata. Challenge International du Vin 2010 (Bourg-Francia)

**Orchídea:** Medalla de Oro. Concurso Mundial de Bruselas 2009

*Un placer en todos los sentidos*



**BODEGA INURRIETA**

Vinos de Premio

Ctra. Falces-Miranda de Arga, Km.30 31370 Falces (Navarra) España Telf.: +34 948 737 309 info@bodegainurrieta.com www.bodegainurrieta.com



## 10 al 21 Cooperativa de Hostelería de Navarra

### Cooperativa de Consumo

Contacto: Javier Aristegui  
T. 948 136 090  
Avda. San Jorge, 65-67  
31012 PAMPLONA  
comercial@coope.com  
www.coope.com

Cooperativa acude al XXII Salón con un stand de diseño muy especial, por su calidad de organizador, junto con la Asociación de Hostelería, y por la amplitud de su participación. Cooperativa dispone de un stand cerrado para que sus socios y clientes disfruten de un lugar para el encuentro mientras degustan productos de los proveedores que habitualmente están presentes en otras ediciones del Salón, como

- DIAEGO España Licores
- Cava del renombre y prestigio de CODORNIU
- Los vinos de reconocida calidad de Bodegas INURRIETA
- Conservas VELA, entre las que destacan sus famosos pimientos del piquillo
- Los vinos y brandys de GONZÁLEZ BYASS
- Los productos SALICA, conservas de pescado de Bermeo
- Las conservas navarras GUTARRA
- Los productos de UNILEVER (aderezos, pastas, caldos, postres, mayonesas...)
- Los productos sobre limpieza industrial de la mano de la empresa RIPALTA
- Los aceites URZANTE
- Productos cárnicos CAMPOFRÍO
- El Jamón de Guijuelo FRANRODEL
- Los productos derivados del pato de M. ETXENIKE
- Los CAFÉS CIUADDELA
- La SECCIÓN DE VAJILLA DE COOPERATIVA
- Y los productos ATONDO e IGARA.

## 22 24 Bodegas Julián Chivite

### Elaboración y comercialización de vinos y champagne

Contacto: Iñaki Oñateví  
T. 639 381 747  
Zumalacárregui, s/n  
31592 CINTRUÉNIGO  
inaki@chivite.com  
www.chivite.com

Bodegas Chivite viene elaborando sus prestigiosos vinos desde 1647 y abriendo en ocasiones nuevos caminos en el mundo del vino. Un buen ejemplo es el Gran Feudo Rosado, que marcó un hito con su estilo, revolucionando el concepto de vino rosado hace ya 25 años. La historia se repite con el Colección 125 rosado 2004 fermentado en barrica con el nuevo Gran Feudo rosado "criado sobre lías" que tan buena aceptación tuvo en el pasado Salón de Hostelería.

En esta edición presentarán la gama Colección 125 con las añadas que salen ahora al mercado, además de los primeros vinos de Pago con 3 vinos "Gran Vino de Arinzano 2000, 2001 y 2002" únicos, elegantes, finos, sutiles...

Un nuevo paso da Fernando Chivite con su Gran Feudo Blanco "criado sobre lías", que forma parte de su nueva gama Gran Feudo "Edición", de la que también forma parte el Crianza Selección Especial.

Otro nuevo ejemplo del excelente momento creativo son las gamas Expresión Varietal con un 100% tempranillo y un sorprendente vino Biológico. Con el nombre de Baluarte, se presentan un Rueda Verdejo 100% y un Ribera de Duero "roble", gamas destinadas únicamente a Hostelería y tienda especializada.

También estarán presentes los Viña Salceda, de reconocido prestigio, y el champagne Taittinger, elegido siempre por su calidad, dando un indudable toque de distinción a una buena mesa.

## 26 Pilsner Urquell

### Cervezas Importación

Contacto: Marina Gurbindo  
(Trade Marketing Manager)  
Rubén Ciganda (Comercial  
Navarra)  
T. 91 7343978 F. 91 7351284  
C/ Núria 59 Planta 2 Local C  
28034 Madrid  
www.pilsnerurquell.com

Saborea la cerveza que inventó la cerveza. En 1842, en la ciudad checa de Plzen, se creó la primera cerveza rubia del mundo, Pilsner Urquell, que significa la cerveza pilsen original. Hasta su aparición todas las cervezas eran oscuras y turbias. Hoy Pilsner Urquell se elabora con los mismos ingredientes y siguiendo los métodos originales desde su creación. El resultado es una cerveza de elegante color dorado, y delicada espuma. Con un suave sabor a malta y un regusto ligeramente amargo que la hacen perfecta para tomar sola o acompañar las tapas y platos más elaborados.

## 27 Vinícola Navarra

### Elaboración y comercialización de vinos de D.O. "Navarra" y licores

Contacto:  
Iván Alfonso (Comercial),  
Miguel Pérez (Jefe Zona Norte)  
T. 948 360 131 F. 948 360 544  
Avda. Pamplona, 25  
31398 TIEBAS  
www.bodegasvinicolanavarra.com

Hablar de Vinícola Navarra es narrar la esencia histórica de Navarra. La bodega como empresa más antigua de la denominación – data de 1864 – fue fundada por Julio Mihura y un grupo de socios franceses para elaborar desde el primer momento vinos de calidad. Integrada actualmente en el Grupo Domecq Bodegas, acumula una larga y apasionante trayectoria de crecimiento y expansión. Es pionera en Navarra en numerosas iniciativas que posteriormente se han generalizado. Precisamente en los años cincuenta, fue pionera en elaborar, em-

botellar y comercializar vinos de calidad, como el famoso rosado Las Campanas.



**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](http://www.ecogras.es)



## 28 Ochoa Viñedos y Bodegas

### Elaboración y crianza de vinos D.O. "Navarra"

Contacto: Pablo Aguirre  
T. 948 740 006  
M. Arga, 35  
31390 OLITE  
info@bodegasochoa.com  
www.bodegasochoa.com

Bodegas Ochoa es una empresa familiar que mima el cultivo de sus 143 Has. de viñedo para destinarlos a vinos de calidad. Todos ellos son de elaboración propia con la marca "OCHOA", siendo reconocidos y premiados en certámenes nacionales e internacionales.

La bodega, dirigida por Javier Ochoa, ha sabido adaptarse a los tiempos actuales. Ahora, con la incorporación de su hija Adriana, también enóloga, continua la tradición, al mismo tiempo que se

potencia aún más el afán innovador que aplica la familia a su trabajo.

Este año 2010, Ochoa presenta nuevas añadas de varios vinos, siendo el mayor contraste el del tinto Reserva. Bodegas Ochoa se adapta a los gustos del mercado, que recientemente se mueven hacia vinos más afrutados, característica de este vino, pero sin olvidar que es un Reserva, y por tanto, manteniendo una elegancia y estilo.

## 30 Axis, Asesores en Nuevas Tecnologías

### Asesoría y Servicios Informáticos. Ordenadores, programas, redes, internet y seguridad informática

Contacto: Andrés Rubio  
T. 636 375 803  
Plaza San Miguel, 1  
31110 NOAIN  
axis@sisdat.com  
www.axis-nt.com

AXIS ofrece un asesoramiento integral en Nuevas Tecnologías, con soluciones específicas para el sector hostelero. En su stand, el hostelero puede encontrar productos y servicios capaces de solucionar cualquier necesidad de su empresa en informática, sistemas táctiles de Punto de Venta, comunicaciones, Wi-Fi, Internet, seguridad, factura electrónica, firma digital, etc.

AXIS, con amplia experiencia en el sector hostelero, ofrece soluciones completas para hoteles, res-

taurantes, cafeterías, bares o campings. La facilidad de manejo es una de las máximas de sus sistemas de Punto de Venta.

Además, el profesional hostelero va a contar siempre con el apoyo y asesoramiento necesarios, haciendo especial hincapié en el mantenimiento y la atención post-venta.

## 32 Decostudio Pamplona S.L.

### Divisiones de Proyectos, Construcción y Mantenimiento

Contacto: Kilian Muro, Carlos Eransus, Iker Echarrari y Gonzalo Lezaun  
T. 948 256 112  
Avda. Pio XII, 3 (Trasera)  
31008 PAMPLONA  
info@decostudio.com  
www.decostudio.com

Decostudio presenta una selección de sus clientes y obras recientemente ejecutadas, además de una nueva versión 2.0 de su web (una plataforma específica para clientes), y un libro que conmemora sus cuarenta años. Durante la celebración del Salón Decostudio organizará charlas de gran interés sobre las claves de un proyecto de hostelería. La línea de trabajo de esta reputada empresa de construcción de interiores, especializada en el sector hostelero, siempre ha estado basada en la solvencia, calidad y servicio al cliente. Oficina en Madrid.

## 29 31 33 34 36 38 Iraona Distribuciones GSE Internacional

### Distribución de Vinos, Cervezas de Importación, Aguas Minerales, Zumos, Cafés, Licores y productos de alimentación especializados en hostelería

Contacto: Iñaki Goñi - Juan Aisa  
T. 948 186 262 F. 948 186 565  
Pol. Agustinos C/G  
31013 Pamplona

Se presenta en la actual edición del Salón de Hostelería el grupo formado por Iraona Distribuciones y GSE Internacional, que desde el pasado año desarrollan conjuntamente su nuevo proyecto empresarial.

La actividad se centra en continuar dando un servicio integral y de calidad al sector de la hostelería navarra. Con el fin de conseguirlo, cuentan con el apoyo de las más importantes casas en cada uno de sus sectores: en vinos: Bodegas Artajona, Grupo

Príncipe de Viana. En cervezas: Coronita, Grupo Inbev, Ambar, Bittburger, Bavaria... En zumos: Zumos Pago. En aguas: Aguas de Belascoain, Sierra de Cazorla. En cafés: Lavazza y una amplia representación de marcas punteras como Aceites Ortigosa, Sidras Saizar, Conservas Arroyabe...

info@iraonadistribuciones.com  
info@gseinternacional.com  
www.iraonadistribuciones.com  
www.gseinternacional.com





## 35 37 Grupo La Navarra

**Grupo dedicado a la elaboración de licores y vinos con las D.O. Navarra, D.O. Toro, D.O. Rueda y Argentina**

Contacto: Anabel Hernández  
T. 948 645 008 F. 948 645 166  
Pol. La Alberguería, s/n  
31230 Viana  
info@familiabelasco.com  
www.familiabelasco.com  
www.clubfamiliabelasco.com

Grupo La Navarra comenzó su andadura en el mundo de los destilados hace más de 175 años, en 1831. Fue en ese año cuando nació Destilerías Viana, hoy en día Destilerías La Navarra. En ese año, nació el primer pacharán artesanal que se conoce en la historia industrial de Navarra.

Ya en el siglo XX, concretamente, en 1976, Juan Ignacio Belasco Baquedano, en calidad de enólogo, perpetuó la tradición de elaboración de este pacharán, a la vez que reivindicó la condición emprendedora de la Familia Belasco con la entrada en el mundo del vino en la década de los años 80, al adquirir las Bodegas Marco Real en Olite.

Actualmente GRUPO LA NAVARRA se estructura en dos divisiones de negocio, la División de Licores "Destilerías La Navarra" que comercializa las marcas La Navarra, Etxeko, Altavilla y Blanca de Navarra y la División de Vinos "Familia Belasco" en la que el proyecto de expansión y diversificación ha sido tan amplio que actualmente integra 5 bodegas en 4 denominaciones de origen siendo las dos Navarras Bodegas Marco Real y Señorío de Andiñon ubicadas en Olite.

## 39 Aceites Sandúa

**Distribución y envasado de aceite de Oliva Virgen Extra, Aceites de Oliva, Vegetales y Especiales para freír.**

**Mayonesas. Vinagres**

Contactos: Laura Sandúa, José Luis Sandúa  
T. 948 813 338 F. 948 813 722  
Polígono Industrial 40-41  
31523 ABLITAS  
www.aceitesandua.com

Aceites Sandúa es una empresa fundada en 1975 por Lorenzo Sandúa Macaya. Su trayectoria a lo largo de más de un cuarto de siglo ha promovido y perfeccionado la elaboración de aceites, consiguiendo una máxima calidad en todos sus productos a través de un riguroso control y selección de la materia prima. Durante el año 2007 se inauguraron las nuevas instalaciones las cuales constan de la más avanzadas tecnologías en el envasado y en el control de calidad gracias a su moderno laboratorio. Empresa muy afianzada en Navarra, en el

sector de hostelería e industria. En esta nueva edición del Salón de Hostelería, presentará la nueva imagen corporativa. Como novedad, presentaran, junto con toda la gama de productos, un dos nuevos aceites monovarietales virgen extra: Capricho Navarro Arbequina y Empeltre; y un aceite para freír especial freidora Sandúa Doble Rendimiento.

## 40 43 Saenz Horeca, Cárnicas Saenz S.L.

**Distribución de productos cárnicos de alta calidad**

Contacto: Javier Sáenz  
T. 945 247 000  
Paduleta 31, Pol. Ind. Jundiz  
01015 VITORIA-GASTEIZ  
carnisaenz@carnicassaenz.es  
www.saenzhoreca.com

Cárnicas Sáenz es una empresa con 25 años de experiencia, creada con el objetivo de dar servicio al sector Horeca (restaurantes, hoteles, catering, restauración colectiva, social, etc...). Su experiencia, unida a la innovación constante, ha situado a Cárnicas Sáenz como empresa referente del sector.

Su reciente inauguración de las instalaciones, con más de 4.000 m<sup>2</sup>, dotadas con tecnología de última generación, les permite diseccionar las materias primas más selectas, cuidar y controlar al máximo

los procesos proporcionando calidad y seguridad.

Disponen de una amplia gama de productos, dando al cliente un servicio integral y a la carta: carne refrigerada de vacuno, ovino, porcino, aves, caza, preparados cárnicos, patés, quesos, selección de ibéricos, etc...



## 44 45 46 Pirineos Exdim

### Distribución de alimentos de calidad

Contacto:

Departamento Comercial  
T. 948 149 847 - 948 149 772  
F. 948 133 414  
Pol. Ind. Comarca 2,  
calle A, Nº 45  
ESPARZA DE GALAR  
pirineos@pirineos-exdim.com  
www.pirineos-exdim.com

Pirineos Exdim S.L. se ubica en el Polígono Industrial Comarca 2, en unas modernas instalaciones sobre 1.400 metros edificadas. La empresa, dedicada a la selección en origen y distribución de productos de alta calidad, es muy conocida y arraigada en el sector hostelero por su especialización en delicatessen y productos frescos como carnes de caza mayor y menor, carnes de buey, cordero lechal y sus despieces, productos de caserío y productos elaborados de cerdo ibérico con D.O. Jabugo y Guijuelo – Salamanca (jamones y embutidos). En temporada, Pirineos Exdim S.L. recolecta y selecciona productos del bosque, como hongos, setas y frutos silvestres. La empresa ha desarrollado una marca propia denominada "Piryness" para embutidos de caza, hongos y ajo fresco.

En el Salón de Hostelería ocupa una amplia zona en la que se pueden apreciar, además de estas exquisiteces, los productos del Consorcio de Jabugo, Bacalaos Alkorta y Eurocaviar.

#### Consorcio de Jabugo

En el espacio de Pirineos Exdim está presente la empresa Consorcio de Jabugo, S.A. que desarrolla un proyecto empresarial del sector de derivados del ibérico. Con unas instalaciones de más de 9.000 metros cuadrados, preparadas para el procesamiento de hasta 20.000 cerdos ibéricos al año en una primera fase y hasta 40.000 cabezas en sucesivas fases. Con un estricto control de la calidad de todo el proceso de producción y elaboración, desde la crianza del cerdo ibérico hasta la maduración de sus productos. Consorcio de Jabugo es garantía de calidad de los productos derivados del ibérico: jamones, paletas, embutidos y carnes frescas. Al nivel de un gran nombre.

#### Bacalaos Alkorta y Eurocaviar

También dentro del stand de Pirineos Exdim se ubica un espacio para productos del mar de la mano de las empresas Bacalaos Alkorta y Eurocaviar, con referencias de gran consumo en hostelería, demandadas por su calidad.

Bacalaos Alkorta, empresa ubicada en Elgoibar, dispone de amplias instalaciones y modernos equipos para el tratamiento de alimentos, siendo el bacalao desalado el producto principal.

Por su parte, Eurocaviar es la empresa líder en España en facturación y volumen de producción en el segmento del mercado de los sustitutos del caviar.

## 48 Gout Delicious Premium

### Importación, selección y distribución de bebidas Premium

Contacto: Ricardo Ochagavía  
(Director Comercial)  
T. 692 140 121 - 948 164 011  
F. 948 164 011  
Plz. Puerta de Badostain 17, 4º B  
31621 SARRIGUREN  
www.goutdelicious.es  
www.tutiendapremium.es

Gout Delicious nace bajo la filosofía de ofrecer a sus clientes la mejor selección de bebidas Premium del mercado tanto nacional como internacional.

Una empresa que está en continua evolución para que, de esa manera, sus clientes encuentren las últimas novedades en los productos más exclusivos e innovadores del mercado que marcan tendencias en la sociedad. Han seleccionado los productos por su altísima calidad y exclusividad. Todos han sido elaborados de forma artesanal y con los mejo-

res ingredientes naturales. Muchos de ellos corresponden a ediciones limitadas ya sea por su origen, variedad o añada.

Deseamos que les guste su propuesta.

# *Servimos sus mesas, Atendemos su barra, Ponemos nuestras marcas en su negocio*



BODEGAS JULIAN CHIVITE  
DE PADRES A HIJOS DESDE 1647

En los tiempos difíciles, cuando cada cliente satisfecho es un tesoro, ponemos todo nuestro esfuerzo en ser su mejor apoyo, en servirle los mejores productos de las mejores marcas y con total garantía.

Nuestro trabajo ha sido, y ahora más que nunca, trabajar con nuestros clientes y por sus clientes.



*Vina Salceda*  
RIOJA

ZUMOS  
**granini**



*Y así desde hace 26 años*

**CONORTE**  
COMERCIAL NORTE S.A. *25 años*

*Vocación de servicio*

[www.conorte5.com](http://www.conorte5.com)

Políg. Ind. Barañáin, c/B n° 30-31-32  
Tel.: 948 18 12 36 • Fax: 948 18 12 35

**Marcas  
exclusivas de  
bebidas y  
alimentación**



## 49 Lady Vap

**Venta directa de productos ecológicos para el hogar**

Contacto:

Joaquín Ferrarons (comercial)  
T. 948 384 856  
M. 646 079 171  
F. 948 384 856  
Joaquín Beunza, 12 Bis  
31014 ROTXAPEA PAMPLONA

Vapor y Aspiración, natural y ecológico. Empresa numero uno en sistema de limpieza ecologica.

Sistemas de descanso natural y bienestar, UNICO SISTEMA DE DESCANSO en el mercado certificado por especialistas médicos de la EU.

Tratamientos de agua.

## 50 Distribuciones Belagua, S.L.

**Distribución y venta de alimentación y bebidas**

Contacto: Jesús y Ainhoa  
Moreno Zunzarren  
T. 948 131 111 F. 948 131 127  
Polígono Areta Sur  
C/ Badostáin, 50  
31620 HUARTE PAMPLONA  
disbelagua@hotmail.com

Distribuciones Belagua, S.L., es una empresa familiar, fundada en 1989 Carlos Moreno Suescun, trabajando la distribución de alimentación tanto en seco como en frío positivo. En los últimos años la empresa ha dedicado los esfuerzos a introducirse de lleno en el mundo de la hostelería.

En este Salón presentan SOLIMON, que ofrece el jugo de limón concentrado o el limón en rodajas ya preparado para su servicio, o el Dispensador Tex Mex de salsa de queso para nachos y la bebida no

alcohólica para niños de zumo de frutas con gas PARTY DRINK, decorada con elementos Disney.

## 51 Markibar Innovacion S.L.

**Diseño, Fabricación y comercialización de Molinos automáticos de café para la Hostelería**

Contacto: José Ángel Markotegi,  
Alfonso Ibarrola, Francisco Infantes.  
T. 948 317 906 / 696 762 125  
CEIN - Centro Europeo de Empresas e Innovación de Navarra.  
Polígono Industrial Mocholí -  
Plaza CEIN, nº5 - nave B15  
31110 NOAIN

Markibar diseña y fabrica molinos automáticos de café de alta calidad, para garantizar que Hoteles, Restaurantes y Cafeterías dispongan de una herramienta que les permita dar a sus clientes la mejor taza de café, siempre recién molido.

En esta edición del Salón de Hostelería, Markibar invita a los hosteleros a conocer el molino de café profesional Kenya, el molino automático más sencillo, fiable y fácil de usar, pensado para el profesional, que le ofrece la máxima comodidad de uso

y le garantiza una óptima calidad de café.

info@markibar.com  
www.markibar.com

## 52 Activa Higiene S. L.

**Aromatización & Higienización de Espacios**

Contacto:  
Vicente Ona (dirección),  
Josefa El Busto (Comercial)  
T. 948 292 307 F. 948 291 875  
Pol. Ind. Berriaz, C/ H - N 176  
31195 AIZOAIN  
activahigiene@activahigiene.com

ACTIVA HIGIENE es una empresas de servicios especializada en:

- Aromatización de espacios a través de diversos productos dispensadores de fragancias.
- Higiene del cuarto de baño: mediante dispensadores automáticos de jabón; sistemas de higiene femenina, de bebés y de ancianos.
- Higiene y seguridad en los edificios por medio de enfundadores automáticos de paraguas, alfombras personalizadas y control de insectos.

## 53 Martiko

### Elaboración y comercialización de productos derivados del pato y ahumados

Contacto: Miren Aramendía-Ángel Pardo  
T. 948 353 269  
Camino de Eriete, p. 14, Nave 831190 PATERNAIN  
www.martiko.com  
gestion@distribucionesaramendia.com

Martiko está presente en el Salón con sus exquisitos productos derivados del pato, así como ahumados. El prestigio de esta empresa se ha conseguido por la calidad de sus elaboraciones, de gran interés para el sector hostelero. Martiko ofrece un hígado de pato, foie, que reúne los más delicados sabores, a base de criar el pato en plena naturaleza y cebarlo con maíz. Asimismo presenta un extraordinario magret o pechuga de pato, tanto fresca como ahumada, o bien el hígado convenientemente macerado con unas gotas de Armag-

nac, llamado "micuit".

En el stand de Martiko puede apreciarse un gran surtido de patés de diferentes clases y tamaños, además de salmón ahumado, procedente de los ríos y fiordos de Noruega.

## 54 Fripan/Friart (Europastry S.A.)

### Fabricante de masas congeladas y productos de 5ª gama

Contacto: Pere Olivé (Jefe Nacional de ventas) - Nacho Torres (Delegado de zona)  
T. 93 5041700 - 636 465 341  
F. 93 5041704  
Pza. Xavier Cugat, 2 Ed. C Planta 4 Parque Sant Cugat Nord 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona)

Europastry, primer fabricante Español de masas congeladas con más de 22 años de trayectoria en el mercado nacional y con una importante presencia en mercados internacionales. Especializado en panes de altísima calidad y con un surtido amplio para cualquier demanda de mercado. Importante gama de bollería y pastelería con una variedad exclusiva y selecta para garantizar las necesidades del profesional.

A la vez, Europastry lanza una extensa gama de

productos de 5ª gama para dar a nuestros clientes un servicio más completo garantizando la calidad de una firma líder.

www.europastry.com



VEN A PROBAR NUESTRO NUEVO  
OCHOA RESERVA 2005

Distribuidor para Navarra:



Tel: 948 351 019  
email: codenor@codenor.com

NOS ENCONTRARAS EN EL STAND Nº 28  
DEL XXI SALON DE HOSTELERIA DE NAVARRA.



www.bodegasochoa.com



## 55 Bodegas Príncipe de Viana y Finca Albret

Contactos: Fernando García y Alfonso Garcés  
T. 670 757 268 / 667 490 042  
F. 948 818 574  
Mayor, 191  
31521 MURCHANTE  
www.principedeviana.com  
www.fincaalbret.com

Estas dos bodegas, pertenecientes al Grupo Príncipe de Viana, están ubicadas en pleno valle del Queiles, donde el clima es idóneo para el buen desarrollo de sus más de 400 hectáreas de viñedo. La avanzada tecnología de las instalaciones y la labor innovadora de sus enólogos hacen posible desde hace años la elaboración de una excelente gama de vinos con personalidad inconfundible. El compromiso del Grupo por la mejora continua, por la evolución en la calidad de sus vinos, por escuchar a los clientes para saber lo que les importa y cuales

son sus preferencias y la innovación como parte de su talento es lo que les distingue.

## 56 Bodegas Rioja Vega

**Bodega de elaboración de vinos con D.O.C. Rioja**

Contacto: Iñaki Arraiza  
T. 948 646 263 / 607 185 952  
F. 948 645 612  
Crta. Logroño-Mendavia, km, 92  
31230 VIANA  
www.riojavega.com

Solera, sueños y tradición han definido desde el principio de su andadura a Rioja Vega. Una bodega cuyo principal deseo es conectar con todos aquellos que disfrutan de cada minuto de tiempo, que dentro del día acelerado, las tensiones y las prisas son capaces de dedicarse un minuto de ocio, de encontrar tiempo y espacio para él. Para esos momentos, para esa forma de pensar, para esa manera de vivir son los productos de Rioja Vega.

casi idílico que se llama "Venta del Jalón", emplazado en la zona de Recajo, a apenas diez kilómetros de Logroño. Una edificación nueva y radicalmente distinta, un soberbio complejo en el que se ha cuidado hasta el último detalle, donde se refleja la preocupación que tienen para que todo lo que rodea a los vinos de Rioja Vega, esté en consonancia con su calidad.

Una bodega que se levanta con solera en un paraje

## 57 58 ICAN - Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra - Reyno Gourmet

**Empresa Pública dependiente del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra**

Gerente: Iñaki Goñi  
Responsable Ferias: Itziar Inza  
T. 948 013 045 F. 948 071 549  
Avd. Serapio Huici, 22 Edf. Peritos  
31610 VILLAVA  
info@icannavarra.com

El Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra, S.A. (ICAN), se constituyó en el año 2000 para dar respuesta a las necesidades que demanda la industria agroalimentaria. Una de sus funciones es la promoción de los productos agroalimentarios navarros de calidad. Para ello se ha creado la marca "Reyno Gourmet" que ampara todas las Certificaciones de Calidad que tiene Navarra.

Reyno Gourmet, pretende ser una marca de referencia en el mundo de la alta gastronomía. Una imagen que sea conocida y reconocida por el

consumidor y para ello, participa activamente en redes sociales para escuchar a nuestros clientes y ofrecerles todo lo que demanden de la gastronomía navarra.

www.reynogourmet.com  
www.twitter.com/reynogourmet  
www.facebook.com/reynogourmet  
http://navarragourmet.blogspot.com

## 61 Camping de Navarra - Hoteles Nobles del Reyno

**Campings y Bungalows de Navarra. Hoteles con Encanto de Navarra**

Contacto:  
Jorge Fernández - Nacho Calvo  
T. 948 268 412  
Pedro I, nº 1, 1º.  
31007 PAMPLONA  
promocion@visitnavarra.info

**NOBLES DEL REYNO**

Nobles del Reyno es una marca de excelencia turística, dirigida a promocionar establecimientos hoteleros del medio rural de Navarra. Una pequeña y cuidada selección de alojamientos de tres y cuatro estrellas.

www.noblesdelreyno.com

**BUNGALOWS Y CAMPINGS NAVARRA**

Los Bungalows son una fórmula de alojamiento ideal para familias. Alojamiento de bajo coste con los múltiples servicios de los campings.

www.campingsnavarra.com  
www.bungalowsnavarra.com



## 59 60 Grupo Freixenet, Segura Viudas y Henri Abele

### Elaboración y comercialización de vinos y cavas

Contacto: Unai Uribe  
T. Bodega: 93 8917000  
T. Comercial: 600 597 636  
F 93 8183611  
Joan Sala, 2  
08770 SANT SADURNÍ  
D'ANOIA - BARCELONA  
www.freixenet.es

Francesc Sala i Ferrés fundó "Casa Sala" en 1861, la primera marca exportadora de vinos. El negocio se fue ampliando y empiezan a aparecer las primeras etiquetas de cava con la marca Freixenet Casa Sala. Desde el primer momento optaron por elaborar exclusivamente cava, un vino espumoso natural, siguiendo el método utilizado en la Champagne francesa desde hacía un par de siglos. A principios de los años 70 se intensificaron las gestiones para llegar a los mercados internacionales, dando comienzo al liderazgo mundial de todos los vinos espumosos elaborados según el método tradicional.

En esta edición del Salón, el visitante tendrá la oportunidad de conocer el Brut Barroco de Freixenet, cava reserva producido en botella especial; el Trepát de Freixenet, cava monovarietal de la variedad tinta trepat para la elaboración de cavas rosados, y el champán Henri Abelé Brut Traditionnel. Este champán se elabora a partir de una selección de los mejores crus clasificados de uvas producidas en el valle de la Marne y con un envejecimiento de más de cuatro años sobre lías de madera para ofrecer sus mejores notas.

## 62 Matachana

### Equipamiento de maquinaria industrial. Mobiliario acero inoxidable

Contacto: José María Arizala – Carlos Ciáurriz  
T. 948 316 011 F 948 316 136  
Polígono Talluntxe II c/ N N° 19  
31110 NOAIN  
navarra@matachana.com  
www.matachana.com

Matachana es una empresa innovadora dedicada al equipamiento de maquinaria industrial y mobiliario de acero inoxidable. Con más de 40 años de presencia en Navarra y en el mercado nacional, su misión es poner al alcance del sector hostelero los avances e innovaciones tecnológicas del mercado para hacer más fácil y rentable el trabajo diario de sus clientes.

En el Salón expondrá algunos de los equipos y sistemas de trabajo más avanzados, los cuales ofrecen

grandes beneficios al sector hostelero.

Su personal especializado atenderá cuantas consultas deseen realizar los visitantes.

Matachana colabora con la organización del Salón de Hostelería de Navarra con la aportación de maquinaria para desarrollar un buen servicio de lavacopas dirigido a los expositores.

## 63 Onda Cero Radio

### Emisora de Radio

Contacto: Idoia Altadill  
T. 948 213 195 F 948 212 789  
Cortes de Navarra, 1 – 1º  
31002 PAMPLONA  
pamplona@ondacero.es  
www.ondacero.es

Onda Cero Radio va a estar de nuevo presente en el Salón de Hostelería con stand propio para realizar desde allí su actividad radiofónica, tanto en lo que se refiere a la información del desarrollo del Salón, como a la emisión de sus propios programas desde Baluarte. Durante los tres días se emitirá, entre otros, el programa Pamplona en la Onda, de 12,30 a 14 horas, dirigido por Marisa Lacabe y Gente de Navarra de 19 a 20 horas.



Se consideró que el Taller del Alhambra podía celebrarse en el Merca'o, por disponer de un espacio más a propósito. Ambos establecimientos son del Grupo de los hermanos Idoate.

## El Alhambra dirigió el tercer Taller de cocina

Correspondió al Restaurante Alhambra dirigir el tercer Taller de cocina de los Restaurantes del Reyno que organiza RedComiendo, del Grupo La Información, en colaboración con la Asociación de Hostelería. El Taller se celebró el pasado 29 de abril en uno de los comedores del Restaurante El Merca'o, de la calle Tafalla.

Esta iniciativa tiene un gran éxito, dado que se llena el cupo de los cincuenta asistentes, que siguen en directo las elabo-

raciones del cocinero. En esta ocasión el profesor era Javier Díaz, acompañado por Javier Hermoso, segundo cocinero del Alhambra y por Iker de Carlos, alumno en prácticas.

Durante tres horas los asistentes pudieron seguir con atención la elaboración de seis excelentes platos. Eran: *Brandada de esturión del Reyno, huevas de trucha y plátano frito; Lomo de merluza con melaza de vino tinto, vinagreta de mejillones y huevas*

*de piquillo; Pulpo asado, blinis de patata, espinacas, menta y pimienta de Sechuan; Pichón de Navaz asado con risotto de trufa y perretxikos; Fresas especiadas, helado de queso Idiazábal, bayas de Goji y galleta de manzana; Cremoso de tarta de queso, polvo de semillas caramelizadas y helado de mango.*

Los asistentes quedaron encantados, preguntando, al final cuando se celebraría el cuarto Taller.

## Cenas de maridaje

Durante estos meses la actividad gastronómica de Navarra está en pleno auge. Junto a celebraciones puntuales, ajustadas al calendario de productos de temporada, sobre todo de las verduras, los amantes de la buena mesa tienen ocasión para apuntarse a cenas de maridaje entre platos y vinos. Destacan, entre otras, las que se celebran en el Restaurante El Mirador del Hotel Maisonnave, establecimiento pionero en este modelo de iniciativa. Le sigue el Restaurante Don Carlos, de Huarte-Pamplona, que también tiene una excelente cocina.

## Actividad gastronómica en el Portal de Descalzos



De izquierda a derecha: José Antonio Cruz, director de EntreVinos; José Uranga, propietario del Restaurante Portal de Descalzos; Jordi Vidal, Gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra; y Ángela Zabalza, Directora de Promoción del CEPAEN.

El Restaurante Portal de Descalzos, sito en el edificio del ascensor que une el Casco Viejo con la Rochapea, lleva una trayectoria gastronómica en la que prima la calidad del producto y el ecologismo. Con regularidad está celebrando citas gastronómicas que encuentran una buena respuesta entre clientes y amigos.

Entre otras podemos citar la celebrada el 11 de marzo con la primera edición de Sabores de Navarra, Diálogos de ecoCocina, con tertulia y cata de aceites, patatas y pescado.

El 15 de abril se celebró una segunda edición

de "Sabores de Navarra" con tertulia y cata de espárragos, guisantes, maíz y huevo.

El pasado 22 de abril se celebró en el Portal de Descalzos una jornada de Maridaje entre los nuevos quesos Idiazábal de 2009 y los vinos de Navarra. Comentados por José Mari Ustárroz, presidente del CRDO del Queso de Idiazábal y por Jordi Vidal, gerente del CRDO del Vino de Navarra.

Desde estas líneas enviamos una felicitación y un abrazo a José Uranga, propietario del Restaurante Portal de Descalzos.





Las asambleas generales de Cooperativa son siempre muy concurridas y participativas.

## Cooperativa celebró su Asamblea General

Cooperativa de Hostelería de Navarra celebró su Asamblea General el pasado 13 de abril en el Hotel Tres Reyes, de Pamplona. Como en años anteriores, la convocatoria resultó concurrida y participativa.

En el comienzo de la reunión estuvo presente la alcaldesa de Pamplona, Yolanda Barcina, que felicitó y alentó la labor de Cooperativa en el contexto de la hostelería navarra, y concretamente de Pamplona, *“un sector muy activo e importante en establecimientos y número de trabajadores”*, dijo.

Continuó la reunión de socios y Junta Rectora en la que se analizaron y aprobaron las cuentas del ejercicio 2009 que se expusieron con claridad en una gran pantalla multimedia habilitada en la sala.

Tras la aprobación de las cuentas, el presidente, Javier Ramírez Aragón, expuso el estado actual de la entidad y los planes inmediatos de futuro. Se refirió a un grave problema que ha padecido Cooperativa debido a la aplicación de unas ordenanzas de urbanismo que afectaban a una nave anexa del Cash de San Jorge. Añadió el presidente que, finalmente, el problema

ha entrado en fase de solución tras las gestiones llevadas a cabo por representantes de la Cooperativa en distintos departamentos del Ayuntamiento, incluso en el de la propia alcaldía.

Los asistentes disfrutaron después de una interesante charla sobre “Confianza, Compromisos y Calidad” impartida por Álex Rovira Celma, licenciado en Administración y Dirección de Empresas por ESADE, director de programas de Executive Education de Evade, conferenciante y escritor de varios libros de éxito.

Tras la reunión de la Asamblea, y sin salir del edificio, los asistentes terminaron la jornada con un excelente almuerzo elaborado por el equipo de cocina del Hotel Tres Reyes, acabando la tarde con fiesta y baile.

La Asamblea General de Cooperativa es la cita más destacada y trascendente de cuantas celebra a lo largo del año, puesto que es aquí donde el socio es informado de la marcha de la entidad y donde participa en los acuerdos con su voz y con su voto, aprovechando la reunión para celebrar un agradable encuentro hostelero.

## Pronto entrarán en imprenta las Guías de Restaurantes y Rutas de Pinchos

Ya adelantamos que la Asociación de Hostelería está trabajando en la actualización de las Guías de Restaurantes de Navarra y la Guía Rutas de Pinchos. Queda muy poco para cerrarse el plazo de recepción de datos por parte de los establecimientos asociados.

Ambas guías se van a publicar en dos idiomas, español e inglés, a fin de que puedan ser distribuidas en ferias y encuentros profesionales de España y también en el extranjero.

La Guía de Restaurantes de Navarra mantendrá el formato y se incrementará la tirada. Asimismo, estará presente en la web [www.hostelerianavarra.com](http://www.hostelerianavarra.com), para que pueda ser consultada todo el año y aparezca en los buscadores.

Por otra parte, la Asociación prepara la cuarta edición de la Guía Rutas de Pinchos en la que se relacionan bares y cafeterías especializados en la oferta de este producto de cuidada gastronomía en miniatura. Las ediciones anteriores tuvieron una gran aceptación y están agotadas. La Guía tiene una tirada superior a 8.000 ejemplares y se distribuye en ferias, en la Oficina de Turismo del Gobierno de Navarra, en las recepciones de los hoteles para uso de los clientes, se distribuyen muchos ejemplares según petición pues, si bien la Semana del Pincho tiene una duración de 9 días, la Guía de Rutas de Pinchos brinda una oferta de pinchos durante todo el año. Asimismo está presente permanentemente en la página web de la Asociación de Hostelería [www.hostelerianavarra.com](http://www.hostelerianavarra.com), y en la web [www.navarratapas.com](http://www.navarratapas.com).

## Estuvimos en el Salón Internacional SITC, de Barcelona

La Asociación de Hostelería estuvo presente de forma activa en el Salón Internacional de Turismo de Cataluña (SITC) para coordinar la presencia de la Asociación con material de promoción de sus asociados. Entre otras actividades, participamos en la presentación de las campañas “Navarra te recibe gratis”, la de Senda Viva y la de promoción de la Semana del Pincho.



Momento de la rueda de prensa celebrada en Barcelona. En la mesa, Carmen Oroz, directora de Marketing Turístico del Gobierno de Navarra, flanqueada por Nacho Calvo, secretario general de la Asociación de Hostelería y por Roberto Irigoyen, técnico de la Asociación.

## La VI Gala del Turismo se celebró en Zugarramurdi

El pasado 19 de abril se celebró en Zugarramurdi la VI Gala del Turismo de Navarra en un acto concurrido, que abarrotó una de las cuevas de este misterioso y atractivo lugar.



La Joyosa Guarda, de Olite, consiguió un merecido premio en la Gala del Turismo de Navarra.



David Yarnoz, del Restaurante El Molino de Urdaniz, entregó el galardón a Ángel Regueiro, en representación del equipo propietario del Restaurante Enekorri.

En las intervenciones, el consejero Juan Ramón Corpas anunció un incremento de la oferta hotelera y la creación de nuevos atractivos turísticos.

Seguidamente se entregaron los Premios de Turismo Reyno de Navarra 2010, otorgados por el Consejo de Turismo de Navarra que este año cumplen su quinta edición. Las entregas estaban separadas por distintas actuaciones.

El primer galardón entregado fue una Mención Especial a los Amigos del Camino de Santiago de Navarra: las asociaciones de Navarra, Estella y Urdax-Baztan y las agrupaciones de Tudela y Los Arcos. La recogió en nombre de todos M<sup>a</sup> Victoria Arraiza, presidenta de la Asociación de Amigos del Camino de Santiago de Navarra.

La segunda galardonada de la ceremonia fue la empresa Congresos Navarra, con 21 años de trayectoria profesional. Recogieron el premio las tres socias fundado-

ras, Lola Vicente, Isaura Fernández y M<sup>a</sup> Victoria Vidaurre.

La siguiente entrega de premios recayó en el restaurante Enekorri, que este mes celebra su 26 aniversario. Recogió el galardón su propietario, Ángel Regueiro de manos del restaurador navarro David Yarnoz.

A continuación se entregó el premio al hotel La Joyosa Guarda de Olite. Subieron al estrado sus socios fundadores, Jesús Beroiz y Pilar Sánchez.

Finalmente el presidente del Gobierno de Navarra, Miguel Sanz, entregó a Francisco Sesma el galardón a la Federación de Asociaciones y Organizaciones Turísticas, que aglutina a once entidades.

Miguel Sanz, en el cierre de la Gala destacó la importancia del sector turístico de Navarra que integra más de 3.300 empresas y mantiene más de 30.000 puestos de trabajo; un sector que constituye el principal escaparate por el que Navarra se proyecta hacia el exterior.

## Otro premio a Sergio Bastard por la aplicación del aceite en la cocina

La tercera edición del Concurso Cocinero del Año, organizado en el marco de Alimentaria, el primer premio se ha ido a Murcia, aunque hay que celebrar el que se llevó Sergio Bastard, del restaurante Sierra de Lóquiz (en la localidad de Galdeano) como ganador del Premio Aceite La Masía, otorgado al concursante que mejor selec-

ciona, usa y recicla el aceite.

No es la primera vez que Sergio Bastard es galardonado por esta modalidad. Desde estas líneas le damos la enhorabuena.

El premio de ganador absoluto lo conquistó José Carlos Fuentes, del Palacete Rural La Seda (Santomera, Murcia).





Izquierda: Las Jornadas se presentaron también en Barcelona con una cena ofrecida a periodistas gastronómicos. Los cocineros que participaron en esta cena – de los restaurantes 33, Remigio, Beethoven, Trinquete, Sent Sovi, L&ele y Sambua – elaboraron un menú especial para esta velada con el que demostraron que manejan la verdura como pocos saben hacerlo. Derecha: Durante las Jornadas se suceden actividades y concursos gastronómicos.

## Tudela celebra las Fiestas de la Verdura por todo lo alto

Del 16 de abril al 3 de mayo, se desarrollan en la ciudad navarra de Tudela las XVI Jornadas de Exaltación y Fiestas de la Verdura. En ellas se aúnan todo tipo de actividades, para mayores y pequeños, con el objetivo de impulsar el sabor, bondades y virtudes de la huerta de la Ribera de Navarra.

Como principal organizador de estas jornadas, la Orden del Volantín, creada en 1969, se compone de un grupo de más de 30

personas, que trabajan con el objetivo de recuperar, potenciar y mejorar las tradiciones navarras y sobre todo de la Ribera, entre ellas sus productos gastronómicos, folklore, cultura y costumbres populares. Las Jornadas cuentan con un decidido apoyo del Ayuntamiento tudelano.

Previamente la Orden del Volantín y Ayuntamiento organizaron presentaciones de estas Jornadas, tanto en Tudela, como en Barcelona, Zaragoza y Vitoria. Posteriormente, a partir del día 16 de abril hasta el 3 de mayo se van sucediendo actos y actividades como exposiciones de diversos tipos y temas, visitas guiadas, degustaciones de pinchos de verdura, concursos, certámenes gastronómicos, catas, talleres de cocina... y también reuniones y mesas redondas con el tema de las verduras a debate.

Las Jornadas cumplen su décimo sexta edición y prometen ir a más en años sucesivos.

## REFENA: Pamplona cuenta con un gran recinto ferial



Miguel Sanz, Ricardo Zunzarren (padre e hijo), José María Roig y Agustín Navarro, encabezan el grupo que recorrió las instalaciones de REFENA el día de la inauguración. Unas instalaciones con gran capacidad para ferias y eventos.

El pasado 22 de abril se inauguró en Pamplona el Recinto Ferial de Navarra REFENA, que quiere dar una respuesta para cubrir las necesidades de exposiciones y eventos de importancia, concretamente ferias comerciales profesionales, ferias para el gran público o acontecimientos especiales.

El recinto ocupa 27.000 metros cuadrados que se han reformado totalmente para atender las exigencias de demanda una gran feria, especialmente la de montaje y desmontaje.

En la inauguración estuvieron presentes autoridades navarras y de Pamplona, al frente de las cuales se encontraban Miguel Sanz y Yolanda Barcina. Asistieron representantes de los sectores económicos navarros, habiendo una amplia presencia de personas del mundo de la hostelería.

REFENA es una instalación impulsada por la Administración de la Comunidad Foral, de cuya adecuación y gestión resultó adjudicataria en la correspondiente licitación la empresa Zunzarren.

Coincidiendo con la inauguración, los asistentes pudieron visitar la muestra "Motoring", la primera de las ferias celebradas en el nuevo recinto.

## Los hermanos Idoate, distinguidos en el XVI Congreso Nacional de Cocina de Autor

En el marco de la actual edición del XVI Congreso Nacional de Cocina de Autor, que acaba de celebrarse en el Restaurante Zaldiarán, de Vitoria, con presencia de algunos de los mejores cocineros de España y del mundo, se rindió homenaje a los hermanos Idoate, "como embajadores de la cocina navarra".

El Congreso se ha celebrado del 19 al 22 del presente mes de abril, habiendo participado cocineros de la talla de Ferran Adrià, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Joan Roca, René Redzepi (Dinamarca), Jean François Piège (París), Willian Ledeuil (París) o Enrico y Roberto Cerea (Italia), entre otros.



Los hermanos Idoate Juan Mari, Pilar e Ignacio reciben el reconocimiento de Gonzalo Antón (segundo por la izquierda), director y propietario del Restaurante Zaldiarán.

A lo largo de las tres jornadas se han desarrollado conferencias, cenas, almuerzos y otras actividades que desvelaron las nuevas tendencias en cocina, que vienen marcadas por la calidad y los precios ajustados.

El evento sirvió para homenajear a diferentes personalidades del mundo de la restauración. El día 19 se destacó la trayectoria profesional de Santiago Domínguez, del Restaurante Santiago de Marbella; el 20 se rindió homenaje a Custodio Zamarra y a Blas, del Restaurante Zalacaín de Madrid; el día 21 fue galardonada la familia Idoate, de Pamplona, por haber apostado por la cocina de su tierra y su fabulosa despensa;

y el día 22, el cocinero guipuzcoano Martín Berasategui recibió el Gorro de Plata por su excelencia culinaria y su trayectoria.

En el homenaje a la familia Idoate acudieron los hermanos Pilar, Juan Mari e Ignacio, acompañados también por el cocinero del Alhambra, Javier Díaz. Los tres primeros recibieron de manos de Gonzalo Antón, propietario y director del Restaurante Zaldiarán, una escultura de El Caminante, diplomas del Gobierno Vasco y un trofeo de Cárnicas Sáenz, uno de sus primeros proveedores desde que comenzaron al frente de sus restaurantes Europa, Alhambra y El Merca'ò.

## Ricardo Gil y Juan Martínez de Irujo apadrinan el primero Queso Idiazábal 2010

Un año más, se presentó en la Sociedad Gastronómica Napardi el primer queso de Idiazábal 2010, esta vez apadrinado por el restaurador tudelano Ricardo Gil, del Restaurante Trentaitrés, y por el pelotari Juan Martínez de Irujo. Los dos iniciaron la temporada del nuevo queso con el corte a una pieza de Lizun, elaborada en Sunbilla por la familia Vicente Urquijo, que este año ha obtenido siete galardones.

Al acto acudió una nutrida representación de restauradores navarros, entre ellos Atxen Jiménez y Nicolás Ramírez, del Túbal de Tafalla; Pilar Idoate, del Europa; Iñaki Idoate y Javier Díaz Zaldueño, del Alhambra, o Alex Múgica, del Basa-Kabi.

En el acto tomaron la palabra el presidente de la D.O. Idiazábal, José Mari Ustároz, ocupando la presidencia la alcaldesa de Pamplona, Yolanda Barcina, quien recordó que había formado parte del primer comité de cata del queso Idiazábal y que trabajó en la Denominación desde su departamento de la UPNA.



Cortar bien el queso de Idiazábal es todo un arte. En esta imagen vemos la mejor manera de hacerlo. Quien nos lo enseña es José Mari Ustároz, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Idiazábal.

# Presentaciones de los vinos Chivite en varios frentes

Bodegas Chivite está llevando a cabo presentaciones de sus vinos en varios frentes en los que se dan a conocer las elaboraciones desde los grandes vinos de Pago de Arínzano, hasta toda la gama de sus embotellados. Destacan las presentaciones en Tokio y, en formato de Galería de Vinos, en Madrid, Barcelona, Pamplona y, en breve, Marbella.

## Lanzamiento del gran vino de Arínzano en Tokio



De izquierda a derecha, el Embajador de España en Japón, Miguel Ángel Carriedo y esposa, Djadja de Carriedo, el Chef Jérôme Quilbeuf, Fernando Chivite, presidente de la bodega, e Iñigo de Prado, Director General de Chivite.

Chivite presentó el pasado 13 de abril su Gran Vino de Arínzano, de su propia D.O. Pago, en el restaurante de dos estrellas Michelin Sant Pau, que Carme Ruscalleda tiene en Tokio.

Fernando Chivite voló a Japón especialmente para dar la bienvenida a sus invitados en el Sant Pau de Tokio, entre los que se contaron personalidades de la sociedad japonesa y máximos representantes de España en el país nipón, como el Embajador de España en Tokio, Sr. D. Miguel Ángel Carriedo y su esposa Djadja de Carriedo; el Director de Turespaña en Japón, Ignacio Ducasse; y Patricia Souza, responsable en Japón de la Agencia española de noticias EFE.

Tras el lanzamiento en Japón, Fernando Chivite y su equipo volaron a Shanghai y Pekín para la presentación del Gran Vino de Arínzano a la prensa china.

## Galería de Vinos de Chivite en Madrid, Barcelona, Pamplona y Marbella

Chivite está presentando toda la gama de vinos de sus bodegas en diferentes puntos de España y lo hace en forma de Galería de Vinos, relacionando su presentación con manifestaciones artísticas. Así, en las presentaciones de Madrid y Barcelona hubo notas de escultura y pintura, mientras que, en Pamplona, el pasado 29 de abril los vinos se relacionaron con la gastronomía, donde Enrique Martínez, del Restaurante Baluarte diseñó unas sabrosas degustaciones en las que el color se relacionaba con el tipo de vino para maridar. Una excelente idea.

Los vinos Chivite se distribuyeron en distintos apartados de la Sala de la Muralla de Baluarte formando grupos. En el grupo de los blancos se presentaba, entre otros, el verdejo de Rueda y una primicia: el semi dulce, con chardonnay y moscatel, además del chardonnay criado sobre lías. En el grupo de los rosados está el rosado también criado sobre lías y el Rosado 125 Aniversario. En otro apartado se presentaba toda la gama Gran Feudo, con proyección hacia la hostelería. En otro grupo estaban los embotellados de nueva línea, como el Baluarte roble, Tempranillo expresión varietal, el Merlot biológico... No podían faltar vinos riojanos Viña y Conde de la Salceda, crianzas y reservas. Sorprendían los distintos embotellados de moscatel de grano menudo y quedaba para el lujo y el deleite las tres añadas de los vinos de Pago Señorío de Arínzano.

La Galería fue, realmente, una exposición de excelentes y variados vinos con un solo denominador común: Chivite.

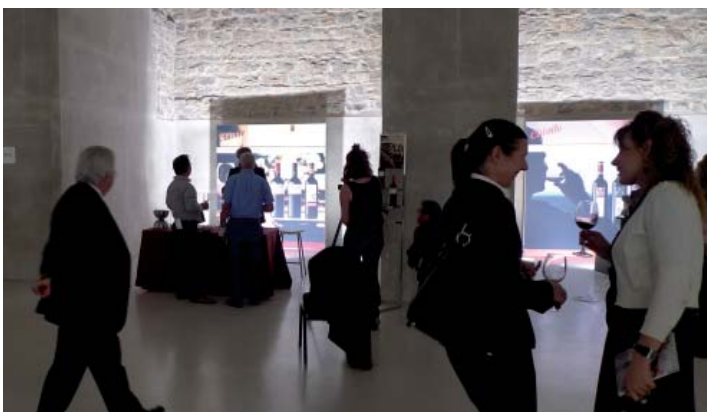


Foto izquierda: Los vinos se colocaron por grupos en diferentes apartados separados por tramos de muralla de Baluarte. La exposición se montó con muy buen gusto. Foto derecha: A última hora de la mañana la alcaldesa de Pamplona visitó la Galería y fue atendida por Fernando Chivite. De izquierda a derecha, Paz Prieto, Cristina Codorniu, Yolanda Barcina y Fernando Chivite, que les comenta las características de los vinos blancos de la Bodega

## XIX Concurso de Vinos de Calidad Valdelares e Inurrieta, los más premiados

El pasado 23 de abril se entregaron en el Palacio Real de Olite los premios del XIX Concurso de Calidad de Vinos con D.O. Navarra, organizado por la Cofradía del Vino. Es este uno de los certámenes vinícolas de mayor prestigio de Navarra. En esta edición se presentaron 99 muestras



Los representantes de las bodegas premiadas posan junto al pendón de la Cofradía y miembros de la mesa presidencial.

procedentes de 40 bodegas. Tras la selección de embotellados y la puntuación final ante notario, los vinos galardonados fueron los siguientes:

Mejor Vino blanco sin madera:

- **Ochoa Viura - Chardonnay 2009**, de Bodegas Ochoa

Mejor Vino blanco con madera:

- **Chardonnay fermentado en barrica 2009**, de Bodegas Príncipe de Viana

Mejor Vino rosado:

- **Mediodía 2009**, de Bodegas Inurrieta

Mejor Vino tinto cosecha 2009:

- **Cuaderna Vía Especial 2009**, de Bodegas Cuaderna Vía

Mejor Vino tinto sin mención de crianza de otras cosechas:

- **Valdelares 2007**, de Bodega y Viñas Valdelares de Cárcar

Mejor Vino tinto de crianza:

- **Valdelares Crianza 2007**, de Bodega y Viñas Valdelares

Mejor Vino tinto reserva y gran reserva:

- **Altos de Inurrieta 2005**, de Bodegas Inurrieta

Mejor Vino dulce, generoso o de licor:

- **Vino Dulce de Moscatel 2009** de Bodega y Viñas Valdelares



Mesa que presidió el acto de entrega de premios. De izquierda a derecha, Francisco Sanmartín, representante del Consejo Regulador; Mari Carmen Ochoa, alcaldesa de Olite; David Palacios, presidente de la Cofradía; Miguel Indurain, Cofrade de Honor; Emilio Gurrea, director de EVENA y Ana Arazuri, presidenta del Jurado del Concurso de Vinos de Calidad.

## El concurso Vino Amigo da comienzo este mes de mayo



Durante los viernes de los meses de mayo, junio y septiembre se desarrolla en los locales de Cella Vinarium la primera fase de eliminatorias del Concurso Vino Amigo 2010. Las semifinales, sobre un máximo de 40 supervivientes, se celebrarán durante el mes de octubre. La final será en noviembre. Habrá tres premios aún si determinar.

El Concurso Vino Amigo está organizado por Cella Vinarium y va dirigido a personas ajenas al sector del vino que quieran vivir una atractiva experiencia y acercarse al seductor mundo de la enología.

En esta ocasión los participantes pueden

ser personas particulares o personas patrocinadas por establecimientos hosteleros. En ningún momento los participantes pueden estar vinculados profesionalmente al sector del vino o a algún sector afín.

La Asociación de Hostelería colabora con esta iniciativa que cuenta también con el apoyo del Consejo Regulador de la D.O. Navarra, ICAN (Instituto de la Calidad Agroalimentaria), Reyno Gourmet, CPAEN (productos ecológicos de Navarra), Fundación Osasuna, Diario de Navarra, redacción, etc.

El Concurso está pensado para proporcionar una experiencia instructiva y, a la vez, divertida para aquellos que se inician en el mundo del vino.

Aquellas personas que deseen obtener más información pueden llamar a los teléfonos 948 235226 o 677 728916, o directamente a Cella Vinarium Polígono Industrial de Mutilva Baja, C/U nº 9.



## Rosados y Verduras en los Restaurantes del Reyno



El Consejo Regulador de la D.O. Navarra, en colaboración con Restaurantes del Reyno, desarrolla una promoción de rosados en los trece establecimientos de esta Asociación. Del 1 al 16 de mayo, el restaurante Josetxo (Pamplona), Rodero (Pamplona), Alhambra (Pamplona), Europa (Pamplona), Enekorri (Pamplona), Baluarte (Pamplona), La Cocina de Alex Múgica (Pamplona), Beti Jai (Aoiz), Treintaitres (Tudela), Túbal (Tafalla), El Peregrino (Puente La Reina), el Molino de Urdániz (Urdániz) y el Castillo de Gorráiz (Gorráiz) ofrecerán como aperitivo un rosado D.O Navarra a sus clientes. Todos aquellos que quieran acompañar su menú con una botella de este vino, entrarán en un sorteo de una estancia de dos noches con desayuno incluido para dos personas en uno de los hoteles pertenecientes a los Restaurantes del Reyno. Además, al final de la comida, serán obsequiados con un detalle para el servicio del vino, un “drop-stop” o antigoteo.



## Abril, mes del Rosado en la Vinoteca



La Vinoteca de Pamplona ha llevado a cabo una serie de actividades para promocionar el rosado navarro, centrandolo en el mes de abril. Por una parte, bajo el título de “Días de Vino y Rosas”, La Vinoteca, organizó varios encuentros para profundizar en el conocimiento de ese tipo de vino tan navarro. Uno tuvo como protagonistas a las mujeres enólogas como Adriana Ochoa, Milagros Rodríguez, Ana Beltrán o Roser Guirbau que participaron en una tertulia y cata de sus vinos.

Otra actividad fue una cata literaria a cargo del enólogo Gonzalo Gonzalo y el narrador Carles García.

Finalmente, el 24 de abril se celebró la Fiesta del Rosado, con degustación popular en la calle Chapitela de Pamplona.

Realmente fue un mes totalmente rosa.

## José Mutilva y Carlos Rodríguez, a la final del Campeonato de Gin Tonics

El pasado 28 de abril se celebró en Zaragoza el Campeonato de Gin Tonics de la Zona Norte, en el que participaron los barmans navarros Jaime Moneo, de Castillo de Gorraiz Hotel; José Mutilva y Carlos Rodríguez, ambos del Jumping Jester, que compitieron con un total de 20 participantes. Los premios se dividían en tres cate-

gorías de Gin tonics: Original, Innovador y Clásico. Los representantes navarros se llevaron dos de los tres primeros premios, José Mutilva ganó en clásico y Carlos Rodríguez el innovador. El premio Original se quedó en Zaragoza. Los campeones pasan a la final que se celebrará en Madrid el mes de junio.





## Declaraciones por el Impuesto sobre la Renta 2009

(Plazo del 16 de abril al 22 de junio de 2010)

### OBLIGACIÓN DE DECLARAR EN RENTA

Los empresarios y profesionales tienen obligación de presentar declaración por el Impuesto sobre la Renta, aun en el supuesto de que hubieran tenido pérdidas.

Límites para declarar en modalidad individual:

- Rendimiento del trabajo: 11.250 euros anuales.
- Rendimiento de capital mobiliario e incrementos de patrimonio que no superen conjuntamente 1.600 euros anuales.

### APLAZAMIENTO DE PAGO

Las declaraciones presentadas en plazo y con cuota a pagar, podrán ingresarse en dos plazos sin intereses. La primera, del 50 por ciento hasta el día 2 de julio y la segunda hasta el 22 de noviembre de 2010, ambos inclusive.

### TITULARIDAD DE INMUEBLES

Se deberán identificar los inmuebles urbanos de que sean titulares, indicando el destino de cada uno de ellos. Asimismo, hay que señalar la relación existente entre el declarante y el domicilio fiscal que conste en la declaración, el cual será válido a efectos de notificaciones.

### CONFECCIÓN DE DECLARACIONES

Quienes deseen utilizar los servicios de Asesoría Fiscal de la Asociación para la confección de estas declaraciones es conveniente que concierten cita con antelación suficiente y, en todo caso, será necesaria la siguiente documentación.

- Pagos a cuenta del IRPF trimestrales de 2009.
- Certificaciones de Bancos sobre cuentas y créditos.
- En caso de bajas por enfermedad del titular, justificante de la Seguridad Social de importes percibidos por I.T.
- Planes de pensiones.
- Contratos de trabajo fijos de 2009 y 2008 (excepto empresas en módulos).
- Facturas de inversión 2009 (excepto empresas en módulos).
- En caso de tener acciones, extractos de patrimonio y dividendos.
- Alquiler de vivienda.
- Justificante de Pagos de IAE en 2009.
- Recibos de seguros de enfermedad.
- Relación e identificación de inmuebles urbanos de los que sean titulares. Indicando el destino que se ha dado a cada uno en 2009.
- Domicilio de la declaración: Indicar si es propiedad, alquilado u otros.

Otra documentación como datos del negocio, variaciones patrimoniales, etc. será analizada en la entrevista personal.

# Prácticas para los alumnos del curso de Camareros de Bar y Restaurante

A lo largo de mes y medio, hasta el 31 de mayo se viene celebrando en las aulas de formación de la Asociación de Hostelería el anunciado curso de Camareros de Bar y Restaurante para Desempleados, llevado a cabo por el Servicio Navarro de Empleo y la Asociación de Hostelería. El curso se enmarca dentro del Proyecto PIL (Proyecto de Inserción Laboral).

Además de las lecciones teóricas, el curso se complementa con prácticas reales en empresas durante el mes de junio.

Las empresas interesadas deben cumplimentar y remitir a la Asociación lo antes posible la encuesta adjunta y estar dispuestas a incorporar alumnos en prácticas y a contratarlos, si se considera que están cualificados y son adecuados para ocupar el puesto.

Las prácticas profesionales están reguladas mediante convenio entre el Servicio Navarro Empleo y la Empresa, Real Decreto 631/1993

Si necesitáis obtener más información sobre el proyecto, podéis llamar a la Asociación 948 268 412 o realizar la consulta por mail [punzu@hostelerianavarra.com](mailto:punzu@hostelerianavarra.com).





Empresa: \_\_\_\_\_ Actividad: \_\_\_\_\_  
Persona contacto: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
Domicilio: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

¿Necesita trabajadores/as a corto/medio plazo? SI  NO

En caso afirmativo, describa los puestos de trabajo que necesita cubrir.

#### Puesto de trabajo 1:

Funciones y Tareas que debe realizar: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Herramientas y materiales a utilizar: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### Perfil que demanda su empresa para cubrir este puesto de trabajo:

Edad:  Carné conducir: SI  NO  Clase:

Sexo: Hombre  Mujer  Indistinto  Otros carnés: \_\_\_\_\_

Disponibilidad horaria: \_\_\_\_\_

Formación (Títulos y certificados) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Experiencia laboral: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Destrezas y habilidades profesionales: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Habilidades y actitudes personales y sociales: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### Disposición hacia prácticas de empleo en su empresa (formación en centros de trabajo):

Disposición General  NO SÉ  MALA  REGULAR  MEDIA  ALTA  MUY ALTA

En tal caso, ¿cuántas personas acogería en prácticas? \_\_\_\_\_

#### ¿Cree que hay posibilidades de contratación laboral si las prácticas han sido bien desarrolladas?

Baja  Media  Alta

¿De qué depende? \_\_\_\_\_

## Puesto de trabajo 2

Funciones y Tareas que debe realizar: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Herramientas y materiales a utilizar: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Perfil que demanda su empresa para cubrir este puesto de trabajo:

Edad:  Carné conducir: SI  NO  Clase:

Sexo: Hombre  Mujer  Indistinto  Otros carnés: \_\_\_\_\_

Disponibilidad horaria: \_\_\_\_\_

Formación (Títulos y certificados) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Experiencia laboral: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Destrezas y habilidades profesionales: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Habilidades y actitudes personales y sociales: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

En ....., a ..... de ..... De 2009.

Firmado:

# Manipulador de alimentos Sector hostelería

## Inscripción y sede del Curso:

Asociación de Hostelería de Navarra  
C/ Pedro I, 1-1º 31007 Pamplona Tel. 948 268 412

## MAYO

Lunes 10, de 16.30 a 20.30 h

Lunes 24, de 16.30 a 20.30 h

**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

**COMERCIAL HOSTELERA**  
**ARBIZU**  
MAQUINARIA HOSTELERÍA

**FAEMA**

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

**Aquí su publicidad**

info@hostelerianavarra.com

**hostelac**  
HOSTELERÍA - HOSPITALES

Avda. Barañain, s/n.  
Tfno. y Fax 17 20 81  
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

**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 Berriain  
www.lavanor.es lavanor@lavanor.es

**¡Somos más que frío!**

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

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

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

**frihosna**

**COMERCIAL 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  
TEL.F. 948 170023 FAX. 948 172881  
www.comercialhostelera.com hostelerap@comercialhostelera.com  
JACA SAN SEBASTIAN VITORIA

**noyarma**

Maquinaria de Hostelería  
Cámaras frigoríficas  
Servicio técnico

Pol. Industrial de Iruregafia, nave 40 - 31195 Aizoain Navarra  
Tel. 948 30 90 24 - Fax. 948 30 91 65 - noyarma@noyarma.com

**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

**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@urbiola.com www.urbiola.com

**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)

**OLIMPIA**  
Lavandería industrial

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

**ARAXES**

**MESAS Y SILLAS**  
Modelos exclusivos para hostelería

Iturrama, 18 • 31007 PAMPLONA  
Teléfono 17 37 15

**eideestudio**  
diseño gráfico y comunicación

plaza idoi, 6 - 31192 mutilva baja - navarra  
t - 948 128 011 www.eideestudio.com

# anuncios breves

01

**BOLSA  
DE TRABAJO**  
anuncios renovados  
cada mes

02

**VARIOS**

03

**BOLSA  
INMOBILIARIA**

## 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 habitaciones o limpieza. Un año de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición a partir de las 11 de la mañana. Tel.: 646 808112. Yolanda Irene.

• Auxiliar de cocina, camarera de habitaciones, limpieza o recepcionista. Año y medio de experiencia en España; diez años en hotel de Ecuador. Cursos hostelería en Cruz Roja. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 653 057827. Jessica Johann.

• Auxiliar de cocina, camarera o limpieza. Dos años y medio de experiencia en cocina y como camarera. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 663 656645. Ana Magdalena.

• Auxiliar de cocina o limpieza. Un año de experiencia como camarera y limpieza. Sólo Pamplona. Disponibilidad total. También San Fermín. Tel.: 672 707984 – 948 384368. Elva.

• Auxiliar de cocina o limpieza. Tres años de experiencia en cocina. Sólo Pamplona. Total disposición. También San Fermín. Tel.: 666 303775. Nelly María.

• Cocinero. ¡4 años de experiencia como cocinero. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 615 165015. Javier.

• Camarero de barra, comedor, habitaciones, auxiliar de cocina o limpieza. Seis meses de experiencia en negocio familiar. Lunes a viernes jornada completa. Horas sueltas. Tel.: 659 099921. Ángel Borja.

• Auxiliar de cocina o limpieza. Cuatro años de experiencia. Sólo Pamplona. disponibilidad completa. Tel.: 686 283915. Fidelia.

• Auxiliar de cocina, camarero de comedor, habitaciones o limpieza. Dos años de experiencia. Cualquier horario, total disposición. Tel.: 626 466857. Jesús Elías.

• Camarera de barra, comedor, habitaciones, o ayudante o auxiliar de cocina. Diez años de experiencia Total disposición de nueve de la mañana a cinco de la tarde. Fines de semana y también San Fermín. Tel.: 676 056811. Ángela.

• Camarero de barra, comedor, ayudante o auxiliar de cocina. Experiencia. Total disposición. Fines de semana y sanfermines. Tel.: 699 366170. Pablo.

• Camarero de barra o comedor. Dos temporadas experiencia en zona turística Pamplona y alrededores. Total disposición. Tel.: 636 528 104 – 622 771272. Nouri.

• Cocinera o ayudante de cocina. Cuatro años de experiencia en cocina. Pamplona o Tafalla. Cualquier horario. Tel.: 686 913911. Jennifer.

• Camarera de habitaciones, auxiliar de cocina o limpieza. Dos años de experiencia en limpieza. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 667 849278. Kristina.

• Auxiliar de cocina o limpieza. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 625 473668. Silvena.

• Auxiliar de cocina o camarera de comedor. Un año de experiencia en cocina. Total disposición. Tel.: 699 378639. Sirlene.

• Camarera de barra, comedor, habitaciones o auxiliar de cocina. Cuatro años de experiencia. Disponibilidad total. Tel.: 608 987772. Erica.

• Camarero de barra (preferentemente) o camarero de habitaciones, 1 año de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 636 235 685. Héctor.

• Camarera de habitaciones, auxiliar de cocina o limpieza. Sólo Pamplona. Tardes, noches y fines de semana. Tel.: 649 648465. Miriam Elizabeth.

• Auxiliar de cocina, camarero de barra o limpieza. Todo Navarra. Total disposición. Tel.: 626108492. José Antón.

• Ayudante o auxiliar de cocina o limpieza. 3 años y dos meses de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 626 088032. María Jesús.

• Auxiliar de cocina, camarera de comedor o de habitaciones. Un año de experiencia. Sólo Pamplona. Disponibilidad total. Tel.: 669 705576. Mónica.

• Auxiliar de cocina, camarero de habitaciones o limpieza. Dos años de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 671 925197. Roman.

• Camarero de barra, comedor, habitaciones, recepcionista, auxiliar de cocina o limpieza. Dos meses de experiencia en bar. Idioma, Inglés y castellano. Disponibilidad total. También sanfermines. Tel.: 669 991738. ergio.

• Camarera de comedor, de barra o de habitaciones. Once años de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 948 224137 – 647 233760. Constanza Lorena.

• Auxiliar de cocina, con dos años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 689 279 856. María

• Auxiliar de cocina. Seis años de experiencia. Curso en Ibaialde. Total disposición. Tel.: 650 327076 – 948 164143. Jorge.

• Ayudante o auxiliar de cocina, o camarera de habitaciones. Experiencia en cocina y en camarera de pisos. Pamplona y cercanías. Total disposición. Tel.: 639 001841 – 692 580426. Kontxi.

• Auxiliar de cocina, preferentemente, o limpieza de local, con tres de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Sólo Pamplona Tel.: 670 742 088. Zeyra

• Camarero de comedor. Ocho años de experiencia en restaurante. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 617 084523. Rubén.

• Camarera de habitaciones, auxiliar de cocina o limpieza. Trece años de experiencia. Media jornada o completa a partir de las 9 horas hasta las 17 horas. Tel.: 646 323823 – 948 309432. Micaela

• Cocinera, o ayudante de cocina. O camarera de barra, habitaciones o limpieza. Veinte años de experiencia. Pamplona y comarca. Total disposición. Tel.: 666 347976. María Pilar

• Auxiliar de cocina. Un año de experiencia. Sólo Pamplona. Disponibilidad total. Tel.: 654 592008. Elsy.

• Camarera de barra, comedor o habitaciones. Año y medio de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 660 606437. Kenia.

• Ayudante o auxiliar de cocina, o camarera de habitaciones. Cuatro años de experiencia en cocina. Sólo Pamplona. Jornada completa. Tel.: 638 753197. Mariela.

• Camarero de barra o auxiliar de cocina. Experiencia de varios años como camarero. Total disposición. Tel.: 647 672553. Vicente.

- Camarero de barra o de habitaciones. Dos años y medio de experiencia. Disponibilidad total. Tel.: 608 830649. Leonardo.
- Auxiliar de cocina o limpieza. 4 meses de experiencia en cocina. Total disposición. Tel.: 671 906241. Nasir.
- Camarera de comedor, de barra, auxiliar de cocina o limpieza. Tres años y medio de experiencia. Sólo Pamplona. Cualquier horario. Tel.: 610 972820 – 625 147083. Leónida.
- Auxiliar de cocina, camarera de habitaciones o limpieza. Seis meses de experiencia en cocina. Total disponibilidad. Tel. 626 685253. Juana María.
- Camarera de barra, comedor, habitaciones o limpieza. Dos años y medio de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 679 689058. Cinthia Paola.
- Cocinero con 15 años de experiencia. Disponibilidad de horarios. Tel. 636 910 016. Carlos.
- Auxiliar de cocina o limpieza. Cinco años de experiencia en cocina. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 948 326791 – 626 083245. Yolanda.
- Camarera de comedor o de barra. Un año de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición, preferiblemente fines de semana. Tel.: 654 894850 – 948267826. Sonia.
- Auxiliar de cocina, limpieza de local o camarera de habitaciones. Disponibilidad para trabajar en Pamplona fines de semana y festivos. Tel.: 638 623 942. Isabel
- Cocinero o ayudante de cocina, con 18 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel. 653 910 700. Velin
- Ayudante de cocina o camarera de habitaciones. Dos años de experiencia. Preferiblemente Pamplona. Total disposición. Tel.: 688 640492 – 948 453184. Ana Isabel.
- Camarero de barra o comedor. Seis años de experiencia. Media jornada, fines de semana. Tel.: 636 507644. Fernando.
- Camarera de barra o comedor. Tres años y medio de experiencia. Pamplona y comarca con disponibilidad total. Tel.: 634 006948
- Camarera de barra. Sólo Pamplona. Disponibilidad total. Tel.: 671 867025 – 664 586155. Jennifer Johanna.
- Camarero de barra. Año y medio de experiencia. Trabaja en Pamplona en verano con disponibilidad total. Tel.: 671 191464 Arti
- Camarera de comedor. Ocho meses de experiencia. Sólo Pamplona. Disponibilidad inmediata. Tel.: 651 353638. Mariela.
- Camarera de habitaciones, de barra, de comedor, auxiliar de cocina o limpieza. Tres años de experiencia. Sólo Pamplona. Disponible total. Tel.: 655 710479. Ginka.
- Auxiliar de cocina, camarera de habitaciones o limpieza. Dos meses de experiencia. Sólo Pamplona. Media jornada o fines de semana. Tel.: 660 010898. Martha Lilia.
- Camarero de barra. Dos años y seis meses de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 687 190001 – 607 780567. José Maximiliano.
- Ayudante o auxiliar de cocina. 12 años de experiencia en Chile y 4 en España, en cocina. Total disposición. Tel.: 619 508005. Rodolfo Eduardo.
- Auxiliar de cocina, camarera de habitaciones o limpieza. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 687 051535. Yuliyana.
- Auxiliar de cocina, o camarero de barra, comedor, habitaciones o limpieza. Más de tres años de experiencia. Tiempo completo. Tel.: 648 798906. Anthony.
- Camarera de comedor. Ocho años de experiencia. Con formación universitaria. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 678 961462. María Teresa.
- Auxiliar de cocina, camarero de habitaciones o limpieza. Dos años de experiencia. Disponibilidad total de horarios. Tel.: 618 541354. Ronald.
- Auxiliar de cocina, camarera de comedor o de habitaciones. Seis meses de experiencia en cocina. Sólo Pamplona. Fines de semana, festivos y sanfermines. Tel.: 680 272373 – 638 083959. Evelyn.
- Auxiliar de cocina, camarero de habitaciones o limpieza. Diez años de experiencia en Perú. Total disposición. Tel.: 680 717562. Roque Jacinto.
- Camarera de barra, de habitaciones, auxiliar de cocina o limpieza. Diez años de experiencia como camarera. Sólo Pamplona. Cualquier horario. Tel.: 653 053750. Niurka.
- Camarero de barra, comedor, o ayudante o auxiliar de cocina. Seis meses de experiencia como camarero. Cualquier lugar de Navarra. Todos los días de la semana. Tel.: 634 822895 – 948 354641. Manuel Fernando.
- Camarera de habitaciones, de comedor, auxiliar de cocina o limpieza. Trabajaría de 8 de la mañana hasta las 16h. Tel. 627 071894. Azize.
- Ayudante o auxiliar de cocina, camarera de habitaciones, de comedor o limpieza. Experiencia como empleada de hogar. Curso de ayudante de cocina 60 horas Sólo Pamplona. Tiempo completo. Tel.: 669 030615. Claudia.
- Ayudante o auxiliar de cocina, camarera de habitaciones, limpieza o ayudante de camarera. Experiencia como empleada de hogar. Curso de ayudante de cocina (60 horas) Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 689 681423. Mary Luz.
- Auxiliar de cocina. Un año de experiencia. Sólo Pamplona. Fines de semana, festivos y sanfermines. Tel.: 638 931193 – 638 083959. Lyzbeth.
- Auxiliar de cocina, camarero de barra o de habitaciones. Dos años de experiencia. Total disposición. Tel.: 634 825403. Vadim.
- Auxiliar de cocina, camarera de barra o de habitaciones. Dos años de experiencia. Sólo Pamplona. Por las mañanas, hasta las 7 de la tarde. Tel.: 671 374643. Irina.
- Auxiliar de cocina o limpieza. Un año de experiencia en limpieza en España, y cinco años como cocinera en Bulgaria. Total disposición. Tel.: 697 430692. María Ivanova.
- Auxiliar de cocina, camarera de barra, comedor o limpieza. Experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 628 676513. Ana María.
- Ayudante o auxiliar de cocina. Recepcionista o camarero de habitaciones, o limpieza. Experiencia exclusivamente en Cuba. Dominio del Inglés. 15 años de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 669 774973. Luis.
- Auxiliar de cocina, camarero de comedor, de habitaciones o limpieza. Dos años de experiencia en cocina. Fines de semana a partir del viernes por la tarde, festivos en cualquier lugar de Navarra. Tel.: 608 029769. Beatriz Lucia.
- Auxiliar de cocina. Año y medio de experiencia en cocina. Sólo Pamplona. Horario completo. Tel. 628 314 627. Celia.
- Auxiliar de cocina, camarera de habitaciones o limpieza. Año y cuatro meses de experiencia como auxiliar de cocina. Disponibilidad de trabajar en cualquier horario y en cualquier día de la semana. Tel.: 616 349122. Fátima María.
- Camarero de comedor, de habitaciones, auxiliar de cocina o limpieza. Experiencia en cocina y como camarero. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 630 773804. Israel.
- Camarera de habitaciones, auxiliar de cocina o limpieza. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 629 352733. Emiliya.
- Camarero de comedor, de barra o ayudante de cocina. Dos años de experiencia. Total disposición. Cualquier lugar de Navarra. Tel.: 636 590709. Elmer.
- Camarero de barra o comedor. Un mes en prácticas. Pamplona y alrededores. Total disposición. Tel.: 629 751447. Alberto.
- Ayudante de cocina. Ocho años de experiencia, incluso haciendo funciones de cocinera. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 650 358463. María Jesús.
- Cocinero. 28 años de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 637 531814. Blas.
- Camarera de habitaciones o auxiliar de cocina. Experiencia. Sólo Pamplona. Mañanas. Tel. 676941075. María Gladys.
- Auxiliar de cocina. Dos meses y tres semanas de experiencia como fregadora. Sólo Pamplona. Por las mañanas. Tel.: 639 976659. María Esther.
- Camarera de barra o comedor. Tres años de experiencia. Trabajaría en Pamplona en verano (estudiante). Tel.: 690 356936. Amitze
- Camarera de barra, comedor, habitaciones, auxiliar de cocina o limpieza. Dos años y tres meses de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 636 771959. Diana Isabel
- Camarera de barra, comedor, habitaciones, auxiliar de cocina o limpieza. Tres años de experiencia como camarera. Total disposición. Tel.: 659 255140. Svetlana.
- Auxiliar de cocina o limpieza. Un mes de experiencia. Sólo Pamplona. Fines de semana, festivos y tardes en todos los días. Tel.: 647 255887. Tatiana.
- Camarero de habitaciones. Seis meses de experiencia en hotel de Alemania. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 636 524418. Kayode.
- Camarera de comedor, de habitaciones, o ayudante o auxiliar de cocina, o limpieza. Dos años y seis meses de experiencia. Cualquier lugar de Navarra. Total disposición. Jornada completa. Tel.: 686 321017. María Teresa.
- Camarera de comedor, de barra, de habitaciones o limpieza. Seis años de experiencia. Pamplona y alrededores. Lunes a viernes. Tiempo completo. Tel.: 627 602709. María Amelia.
- Camarera de comedor, de barra, auxiliar de cocina o limpieza. Once años de experiencia como camarera de comedor. Sólo Pamplona. Todos los horarios. También sanfermines. Tel.: 606 619135. Araceli.
- Camarera de barra, comedor o limpieza. Doce años de experiencia como camarera de barra y comedor. Cualquier lugar de Navarra, preferiblemente Pamplona y alrededores. También sanfermines y fiestas de pueblos. Tel.: 681 148665. Puy.
- Auxiliar de cocina, camarera de habitaciones o limpieza. Un año de experiencia en cocina y un mes en hotel. Sólo Pamplona. Total disposición. Omoruyi.
- Cocinero o ayudante de cocina. 18 años de experiencia. Sólo Pamplona. Disponibilidad inmediata, con mucho interés en trabajar. Tel.: 675 238607. Santos.
- Camarero de barra, comedor, habitaciones, auxiliar de cocina o limpieza. Dos años de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 637 155772. Gleicione.
- Camarero de barra, comedor, auxiliar de cocina o limpieza. Dominio alto de inglés. Total disposición. Tel.: 689 565507. Emmanuel.
- Auxiliar de cocina (preferentemente), camarera de habitaciones o limpieza de local, con tres años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona y también en sanfermines. Tel.: 690 137 133. Grace
- Recepcionista (dispone de estudios de Turismo), camarera de habitaciones, barra (preferentemente), comedor y terraza, con siete años de experiencia. Habla inglés y euskera. Tel.: 696 487 564. Sika
- Cocinera o ayudante de cocina, camarera de habitaciones o limpieza de local, con cuatro años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 948146337 – 622 682 092. Consuelo
- Auxiliar de cocina, camarera de habitaciones, comedor o limpieza de local, con dos años y medio. Disponibilidad inmediata a tiempo completo: mañanas, tardes, noches, fines de semana... en Pamplona. Tel.: 689 117 719. Miluzka

- Camarera barra o comedor. Con experiencia trabajaría como camarera extra. Fines semana. Tel.606416569 Cristina
  - Auxiliar de cocina, camarera de habitaciones o limpieza de local. Disponibilidad total para trabajar en cualquier punto de Navarra. Tel. 636 943 098. Luz
  - Ayudante de cocina, auxiliar de cocina, camarera de barra y comedor (preferentemente), o limpieza de local, 4 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 657 175 919. Gissel
  - Ayudante de cocina (preferentemente), camarera de barra, comedor y local, con ocho años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 638 409 895 Mónica
  - Ayudante de cocina (preferentemente), auxiliar de cocina o limpieza de local, 5 años y medio de experiencia en su país. Disponibilidad para trabajar en Pamplona media jornada, fines de semana y festivos. Tel.619 835 449Miriam
  - Ayudante de cocina, camarero de habitaciones o limpieza de local, 1 de experiencia. Disponibilidad total e incorporación inmediata. Tel.: 699 117 651 / 948 365 859 Moses
  - Camarero de comedor (preferentemente), de barra o limpieza de local, 2 meses experiencia. Disponibilidad para trabajar en cualquier punto de Navarra. Tel. 650 844 634. Raúl
  - Auxiliar de cocina. Disponibilidad para trabajar en Pamplona tardes y fines de semana completos. Tel.: 628 168 581. Marlene
- Anuncios Sanfermines**
- Bodeguero- Almacén. 4 años de experiencia en Sanfermines. Total disponibilidad. Tel.: 686 272520 Marcos.
  - Camarero de barra. Experiencia de 7 u 8 años en bares en Francia, en Inglaterra y en Pamplona. Sanfermines y fiestas de pueblos, noches y fines de semana. Tel.: 619 942575. Javier.
  - Auxiliar de cocina (preferentemente), camarera de habitaciones o limpieza de local, 3 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona y también en sanfermines. Tel.690137 133. Grace.
  - Camarero de barra. 4 años de experiencia en fiestas. Para sanfermines y fiestas de pueblos. Tel.66992211. Mikel.
  - Camarera de barra o comedor. Tres años de experiencia. Disponibilidad total. Tel.: 690 356936. Ainitze
  - Camarera barra o comedor.

Con experiencia en sanfermines trabajaría como camarera con disponibilidad total. Tel.: 606 41 65 69. Cristina

- Ayudante de cocina, 5 años de experiencia. Disponibilidad total. Incorporación inmediata. T. 687 913632 – 948 061643. Haydee

## 02 varios

- Se vende horno, amasadora, carro latas, bollería, mostradores y dos congeladores de panadería. Tel.: 689 164936 – 948 257952.
- Se vende para negocio de hostelería cafetera La Cimbali Selectron dos grupos; Cafetera La Cimbali Dosatron dos grupos; botellero más fregadera, fabricante de hielos, lavavasos... Tel.653 155313.
- Vendo un horno junto con una fermentadora profesional de marca GRANITA, especial para trabajos de panadería y bollería, etc. Un aire acondicionado profesional de ventana con soporte especial para, comercios, hostelería, incluso oficinas, y peso electrónico registradora hasta 15kg. con tickets, todo ello con 2 años de uso y sin problemas para enviar fotos o enseñar producto. Tel.: 650 771194. Joxean.
- Se vende mobiliario completo de hostelería (cocina, barra y equipo de sonido). Campana extractora, cámaras frigoríficas, lavavajillas, freidoras, plancha, corta-fiambras, muebles barra y cocina... etc. Precio interesante. Tel.: 608 781100 – 699 475241. Noelia.
- Se venden literas dobles con colchones muy baratas. Tel.: 948 460 537
- Se vende cafetera semi-nueva. Ocasión muy buen precio. Tel.: 658 040 599
- Se vende heladora-mantecadora y sorbetera marca Carpigiani modelo Labo 8-12E, en buen estado y precio. Tel.: 610 707973. Patxi
- Se vende: Fabricador de hielos, lavavajillas industrial y de vasos, maquina registradoras de bar y restaurantes nuevas, maquina de tabaco de 18 canales, cocina industrial de ocho fuegos y dos hornos, una mesa de baño maria, 100 sillas, 20 mesas de roble, halla y pino. Llamar por las mañanas al 948 362008. Agustín

- Se vende castillo hinchable acuático. Dimensiones 8x4, 5x2 m. Marca Proja Tel. 606 880907. Camping Etxarri.
- Vendo, por cierre de negocio, paneles separadores de obrador (total 45 m2), y maquinaria para elaboración de pasta fresca, mobiliario, utensilios... También cámara frigorífica. Todo ello semi-nuevo. Tel.: 666 528947. Miguel Ángel.
- Vendo máquina expendedor de tabaco marca Azkoyen, en muy buen estado. 1.200 euros. Tel.: 659 232961. Alex

## 03 bolsa inmobiliaria

- Se ofrece 50% negocio funcionando pleno rendimiento. Casco Viejo Pamplona. Ideal inversiones. Beneficios demostrables. Total seriedad. Interesados llamar al teléfono 669 621720.
- Se vende Bar-Rest. en polígono industrial. De dos plantas, más almacén. Buen precio. Tel.: 609 230275.
- Se traspasa bar con vivienda, bien ambientado y con clientela fija. Tel.:629 248255
- Alquilero bajera de 210m2, bien situada. Ideal para hostelería o cualquier otra actividad. Tel.: 665 844933.
- Traspaso Cervecería en San Juan por no poder atender. 150m2 más 130 m2 de sobrepiso. Materiales de primera calidad. Exquisita decoración. Todas las licencias. Local en funcionamiento, programando más de 100 eventos anuales. Muy conocido, bien ubicado y con clientela fija. Tel.679 622711. José.
- Se vende o traspasa Bar Restaurante en Casco Viejo de 360m2 con licencia de bar especial. Tel.: 633 412 941.
- En la Selva del Iratí, se vende borda con local comercial en planta baja. Con permisos y servicios. Posibilidad de vivienda en primera planta. 20.000m2 de terreno. Lugar estratégico. Tel.: 676 611371 – 628 125621 – 609 411449.
- Se vende o alquilera Bar en Burlada. Todas las licencias. Preguntar por Gorka. Tel.: 666 920447.
- Se vende Bar en Puente la Reina. Licencia de Bar Especial en zona de ambiente. Posible vivienda encima del bar. Muy buen estado. Tel.: 639 010116 – 692 712442.
- Se traspasa, por no poder atender, cafetería en CC. Itaroa. 180m2 a pleno rendimiento. Interesados llamar a 610 757 207 – 647 705 171.
- Se vende bar zona Estafeta y Plaza del Castillo. Licencia de bar especial. Especialidad en pincho. En funcionamiento. Tel.: 636 350 699.
- Se alquilera Bar en Iturrana. Zona universitaria. 137 m2. Totalmente equipado y en funcionamiento, cocina con salida de humos. Tel.: 627 534055 – 607 504842.
- Se vende o traspasa Bar con dos terrazas (una da a la plaza), trabajando muy bien, por no poder atender. En bonita zona de Pamplona. Tel.: 646 983170.
- Se vende sidrería con vivienda y huerta. Situada en Arvizu. Tel.: 948 460 404
- Se vende, traspasa o alquilera Cafetería Panadería Bar de 245 m2, con terraza. Lugar céntrico de la zona nueva de Berriozar, frente al instituto. Tel.: 948 300091. Pedro o Macrina.
- Se alquilera o traspasa Bar-Cervecería en la Plaza Yamaguchi de Pamplona. Tel.: 608018072 y 948266796.
- Milagrosa, se vende bar con cocina 90m2 más sobrepiso de 90m2 (posibilidad de vivienda). Precio: 240.000 euros Tel.: 661 769 429.
- Se alquilera Restaurante Pizzería en funcionamiento en el barrio de San Juan. Tel.: 649 941 881- 696 201222
- Compro bar en Pamplona o alrededores para llevar en plan familiar. No importa si está en funcionamiento o cerrado. Tel.: 619 878655. Javi
- Alquilera o vende hotel en la zona de Alsasua. 32 habitaciones exteriores y totalmente equipadas con restaurante recién reformado con capacidad para más de 200 pax. Condiciones a convenir. Tel.: 641 310752 – 607 141 148
- Traspaso Bar en el centro de Pamplona. Totalmente equipado y en funcionamiento. Terraza de 64m2. Facilidades de pago. Tel.: 636949604. (Llamar entre 20 y las 22h).
- Se traspasa Bar Restaurante pequeño en buen punto de Tudela, con clientela fija por no poder atenderlo. Tel. 651 835439.
- Ofrecimiento del antiguo trujal de Barbarin para actividades de ocio-turismo. Orientación sur, amplias vistas sobre el Valle del Ebro. Posibilidad para hotel rural o establecimiento hostelero. Tel.: 948 537068 – 948 537014 – 948 537017 – 647 117801. Miguel.
- Se traspasa, por traslado, acreditado restaurante (con vivienda) en Casco Antiguo de Pamplona. Calle Rehabilitada, sin obra previsible. Sin cargas. Ofertas tel.: 619 291495. Tomás.
- Por jubilación, se vende Bar Roney en Burlada. 170 m2 y comedor privado. 50 personas. Información personal. Tel.: 616 870891
- Por cambio de ciudad, alquilero restaurante de comida rápida en San Juan. Clientela fija y pleno rendimiento. Tel.: 669 439171.
- Traspaso panadería y cafetería latina en San Juan, con clientela fija, por viaje. Tel.: 669 439171.
- Se traspasa céntrica cafetería en Mendavia. Con buen funcionamiento. Tel.: 948 685970. Blanqui o Ana.
- Se traspasa bar en la Rochapea por no poder atender. 150 m2, clientela fija. Buenas posibilidades de negocio. Tel.: 656 641833. Patxi.
- Se vende casa para hotel o casa rural en el pueblo de Inza, a unos 50 Km. de Pamplona y unos 40 Km de San Sebastián. Tiene una superficie de 188 metros por planta, y consta de planta baja, dos plantas de vivienda y desván. La fachada este linda con un camino vecinal que sube hacia el monte, y el resto de fachadas están rodeadas por terreno de la casa, cerrado con una pared. En total el terreno tiene unos 420metros. La fachada con orientación suroeste, con vistas a la cordillera de Malloak, cercano a la sierra de Aralar. Merteix: 669954135 - Mikel: 620735089 mail: mertxeirazoki@hotmail.com
- Se vende o alquilera Bar Restaurante en Zona Media de Navarra en muy buenas condiciones, por no poder atender. Pleno rendimiento. Clientela fija. 200m2. Totalmente equipado. Tel.: 609 440751.
- Se alquilera Bar-Restaurante El Castillo en San Martín de Unx. Tel.: 670 841 535- 948 73 82 12. Alfonso.
- Se traspasa Bar de 100m2 en Puente la Reina con cocina, pleno rendimiento. Se aportará datos contables. Tel.: 667 032966
- Vendo precioso Bar en zona de la Ribera. 109 m2, cocina montada, decoración y equipamiento completo, clientela fija, 60m2 de almacén más dos plantas de 65m2 (aproximadamente) cada una. Muchas posibilidades. El negocio está en pleno rendimiento. Buen precio. Tel.: 636 217953



GEA INMOBILIARIA

## Escaparate de hostelería

Tel / Fax 948 176 000

fernando@gainmobiliaria.com

### BARES Y CAFETERÍAS PARA PINCHOS Y COMIDAS (CON COCINA)

- Zona nueva de Pamplona, Precioso local de Diseño. Insonorizado incluso el suelo. 100 m2. Con terraza resguardada. Seminuevo. Con clientela fija de diario por oficinas alrededor, cursos de profesorado al lado, Centro de Salud, y el fin de semana clientela más joven. Cocina con salida de humos. Lo ideal para llevar entre dos socios y algún empleado o una familia. VENTA; Precio: 600.000€ ALQUILER: Renta: 2.100€
- Pamplona. Bar-Cafetería con cocina. 130 m2. Terraza grande al Sur, montada. Local recién reacondicionado, en perfectas condiciones y completo de instalaciones. Clientela fija tanto de oficinas circundantes, como del vecindario. Importantes los cafés de la mañana y los pinchos de la tarde. Fin de semana Vermouts impresionantes. TRASPASO; Precio: 180.000€, Renta: 3.200€
- Pamplona, barrio de San Juan, BAR ESPECIAL CON COCINA. 144 m2, Completamente acondicionado recientemente como bar especial, con cocina montada, salida de humos, almacén, etc. TODO NUEVO. Negocio ideal para dos socios/matrimonio con un camarero. Puede funcionar como cafetería, dar comidas y copas de noche. VENTA; Precio: 1.200.000€ ALQUILER; Renta: 4.000€, AVAL por 150.000€.
- Pamplona, Primer Ensanche Bar restaurante con 254 m2 de local y 45 de almacén. Cocina, zona de barra y zona de comedor perfectamente acondicionadas. Entrada por dos calles, ambas de mucho paso de público. Único bar en la acera de una de sus fachadas, la de más paso de gente. Aire acondicionado, insonorización a doble caja. El traspaso es la inversión realizada, con facturas. POSIBILIDAD DE ENTRAR COMO FRANQUICIAO, en otras condiciones económicas. TRASPASO; Precio: 635.000€, Renta: 6.050€.
- Burlada, céntrico, Bar Restaurante emblemático del municipio. Situado en la mejor ubicación de Burlada, completamente acondicionado y a pleno rendimiento. Amplia zona de bar con barra larga, mesas y comedor amplio. TRASPASO; Precio: Renta: a negociar.
- Pamplona, Zona Parque Yamaguchi, Bar con cocina y zona de mesas. Cuidado diseño y materiales. 205 m2 en dos plantas. Escaleras cómodas y montacargas en cocina. Salida de humos. Zona de barra para bar-cafetería y zona de comedor también con barra, para comidas-cenas en ambiente muy cuidado. Completamente insonorizado, posibilidad de actuaciones. Almacén y plaza de garaje incluidos. Rodeado por tres hoteles. Decoración muy cuidada y en perfecto estado. VENTA; Precio: 775.000€ (129 mill. pts.) ALQUILER; Renta: 2.400€ GARANTÍA: Aval Bancario 60.000€.
- Pamplona, Segundo Ensanche, local de unos 60 m2, con zona de barra y cocina pequeña. Almacén. Típico bar del ensanche para pinchos y comida casera. Ideal para dos socios o familia. Zona comercial de paso de gente durante el día. Horario de negocio diurno. TRASPASO; Precio: 105.000€ Renta: 700€.
- Pamplona, Segundo Ensanche, Pequeño bar de 50 m2, muy bien situado por incesante paso de gente. Además cuenta con la clientela fija de varias empresas grandes radicadas a pocos metros y otras instituciones. 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. TRASPASO; Precio: 108.182€ (18 mill. pts.), Renta: 307€
- Pamplona, barrio de San Juan, 150 m2 más terraza. Almacén. Cocina, zona amplia de mesas para cafés o comidas. Trabaja

fundamentalmente de día, durante el horario comercial. En verano se alarga con la terraza, que es privativa y no paga licencia. TRASPASO; Precio: 240.000€ (40 mill. pts.) Renta: 1.000€

- Pamplona, Segundo Ensanche, al final. 166 m2. Bar-Cafetería con barra larga y mesas para cafés, pinchos o comidas. Terraza grande al Sur y resguardada. Tiene cocina con salida de humos. Vestuarios, oficina y almacén en entreplanta. Clientela de oficinas, comercio y gente de paso. Al lado de centro de formación de profesores, pabellón deportivo y Universidad Pública. También paso al Reyno de Navarra los días de partido. VENTA; Precio: 691.164€ (115 mill. pts.) TRASPASO; Precio: 350.000€ (58 mill. pts.) Renta: de bajera.

- Pamplona, barrio de La Chantrea, Cafetería con 75 m2 y terraza amplia en zona de aceras anchas. Cocina de montaje de pinchos, bocadillos, etc. sin salida de humos. Venta de pan y ultramarinos. Clientela fija del barrio. Ideal dos matrimonios por abrirse todos los días del año por el pan y la prensa. VENTA; Precio: 252.425€

- Pamplona, Zona Pio XII, 200 m2. Bar con cocina de montaje, sin salida de humos. Trabajan mucho con buenos precocinados. Amplia barra y zona de mesas en dos ambientes. Terraza. Venden unos 50.000 litros de cerveza y de los que más Coca cola de Pamplona. Clientela universitaria fiel. TRASPASO; Precio: 350.000€, Renta: 3.000€

- Urbanización Cizur, 183 m2 con zona de barra larga, zona de mesas, almacén y cocina de montaje sin salida de humos. Para 55 comensales. Dan tablas, cosas sencillas y rápidas con mucha aceptación. Acondicionamiento y decoración cuidados. Clientela de cizur fundamentalmente. Atractiva facturación. TRASPASO; Precio: 160.000€ Renta: 2.100€

### BARES RESTAURANTE (CON ZONA DE BARRA Y CON COMEDOR)

- 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. VENTA; Precio: 540.910€
- En Pamplona, Bar Restaurante con nombre hecho, 340 m2, con barra larga, zona de mesas en el bar y comedor aparte. Aspecto cuidado, almacén con entrada diferenciada para proveedores. 120 comensales. En funcionamiento. Sin competencia en la zona. VENTA; Precio: 1.322.226€
- Pamplona, Segundo Ensanche, OPORTUNIDAD. Restaurante con zona de barra a la entrada, zona de comer y cocina al fondo. Para unos 50 comensales, 60 quitando una esquina de la barra. Personal: 2 en cocina, 2 fuera en barra y comedor, el fin de semana extras. Terraza. Cocina en perfecto estado y reformado hace tres años. Quedan 17 años de alquiler. TRASPASO; Precio: 180.000€, Renta: 1.800€.
- En Casco Viejo de Pamplona, Bar Restaurante muy conocido con 120 m2. Zona de barra larga y comedor para unos 50 ó 60 comensales. Posibilidad de bajera contigua para comedor y almacén ya montados. Cámaras, brasero, Aire acondicionado y cafetera nuevos. VENTA; Precio: 360.000€. FACILIDADES DE PAGO.

### RESTAURANTES EN POLÍGONO INDUSTRIAL O DE SERVICIOS

- En edificio de oficinas, salida de Pamplona. Edificios ya ocupados y otros en construcción en zona de proyección empresarial única en Pamplona. 220 m2 de local más 56 m2 de almacén. Plaza de garaje en el edificio y varios trasteros. Totalmente acondicionado con gusto y en pleno funcionamiento. VENTA; Precio: 1.00.000€
- En polígono de Comarca de Pamplona, unos 1.000 m2 de instalaciones. Bar restaurante con Clientela fija de varias empresas que comen todos los días. Más de 200 comensales asegurados al día. Horario de Polígono. Instalaciones completas y al día. Alquilado hasta el año 2.022. TRASPASO; Precio: 425.000€. Renta: 6.000€ al mes.
- Frente a nuevo Polígono, en carretera salida de Pamplona. Bar restaurante de toda la vida, se traspasa por jubilación. Quedan 15 años de alquiler. Totalmente acondicionado y en funcionamiento. TRASPASO; Precio: 336.000€. Renta: 12.000€

### LOCALES DE COPAS

- Pamplona, barrio de Iturrama, 100 m2. Licencia de bar especial. Bar de copas con nombre en pamplona. Clientela mayor que universitaria. Actuaciones musicales semanales. Almacén. VENTA; Precio: 450.759€

- Pamplona, barrio de San Juan, en la zona de más movimiento, público universitario y joven en general. Licencia de bar especial. En perfecto estado, instalaciones punteras en sonido luz y decoración. Insonorizado a 103 db. Amplia barra y zona de público. Terraza. Salida de humos. Posibilidad de piso con terraza sobre el bar y pzas. de garaje en el edificio. VENTA; Precio: 1.051.0771€ (175 mill. pts.)

- Pamplona, barrio de San Juan, 150 m2, misma zona que anterior. Terraza. Zona de mesas o baile. Barra larga. Otra barra en rincón, diferenciada de ambiente. Almacén en sobrepiso. Licencia de bar especial. Completamente equipado. 30 bodas anuales. TRASPASO; Precio: 300.000€, Renta: 2.100€

### LOCALES IDÓNEOS PARA SOCIEDAD GASTRONÓMICA

- Pamplona, Casco Antiguo, calle Jarauta, 120 m2, acceso por portal de vecinos. Varias estancias diferenciadas. Comedor montado para 50 o 60 comensales a la vez. Falta hacer cocina y aseos. Patio para merendar o montar almacén. VENTA; Precio: 160.000€
- Pamplona, Casco Antiguo, calle Tejería, 250 m2 en edificio DE HORMIGÓN, recién rehabilitado por completo. 7 lucernarios para luz natural en el local. Salida de humos nueva. Posibilidad de instalar servicios como aire acondicionado fuera del local. Al lado de la Estafeta. VENTA; Precio: 721.214€ (120 mill. Pts.)
- Pamplona, Casco Antiguo, calle Nueva, Local de 160 m2, para acondicionar entero. Con salida de humos en la parte central y acceso por dos fachadas. Edificio rehabilitado. VENTA; Precio: A negociar.
- Burlada, en el centro, 80 m2 de bar con cocina, barra y mesas. Almacén en sobrepiso de 20 m2. Totalmente montado y acondicionado. Pueden comer 35 cómodos. VENTA; Precio: 156.263€

### LOCALES IDÓNEOS PARA NEGOCIO DE HOSTELERÍA

- Pamplona, Casco Antiguo, calle Tejería, 250 m2 en edificio DE HORMIGÓN, recién rehabilitado por completo. 7 lucernarios para luz natural en el local. Salida de humos nueva. Posibilidad de instalar servicios como aire acondicionado fuera del local. Al lado de la Estafeta. VENTA; Precio: 721.214€ (120 mill. Pts.)

### HOTELES - HOSTALES

- En la Navarra Monumental y Natural, Hotel con encanto en el casco urbano. 11 habitaciones cada una con una ambientación. Negocio ideal para pareja o dos socios. Casi sin coste de personal. Establecimiento de alta calidad estética, tanto en su aspecto exterior como en la cuidada decoración de habitaciones y espacios comunes. Dos salones con chimenea, comedor, terraza. Edificio en perfecto estado. Clientela turística. En todas las guías y operadores. VENTA; Precio: 1.300.000€
- Zona Norte de Navarra, Hotel Restaurante en población industrial importante. Se vende por jubilación de propietarios. Situado en carretera general de mucho paso, consta de Bar-Restaurante, recepción y vivienda en planta baja, dos plantas de hotel con once habitaciones y planta bajo cubierta con espacio suficiente para ampliación de negocio. Terraza y aparcamiento en la entrada. Establecimiento muy conocido y en funcionamiento, con beneficios. Distintas formulas de adquisición; VENTA; Precio: 1.800.000€ ALQUILER con opción de compra; Renta en función de primer pago.
- Pamplona, Casco Antiguo. Hostal de 14 habitaciones de cuidada ambientación para alojamiento sin restaurante. Buena ubicación en el centro de Pamplona entre casco antiguo y primer ensanche. VENTA; Precio: 1.685.058€ (280.370.000 pts.)

### INVERSIONISTAS EN HOSTELERÍA

- Pamplona, Casco Antiguo. Negocio hostelero en funcionamiento, busca por razones externas al mismo, socio capitalista que aporte 500.000 €. Será socio del negocio al 50 % y copropietario del local al 49 %. Recibirá un 10 % mínimo anual garantizado, sobre el 50 % del negocio. Trabaja el propietario actual. Información contable a disposición de interesados en firme.



# LÍNEAS ICO 2010 PARA AUTÓNOMOS Y EMPRESAS.

*No dejes que tu negocio se pare.*

**ES** Economía  
Sostenible



Instituto de Crédito Oficial



grupobancopopular.es



grupobancopopular.mobi



902 19 88 19

