



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

la revista de los hosteleros

**Del 23 de marzo
al 1 de abril**



**VINO
NAVARRA 2012
FEST**

**Festival
en torno
a los Nuevos
Vinos de Navarra**

Del 23 de marzo al 1 de abril se celebra VINO FEST en el que cerca de 40 establecimientos, entre bares y restaurantes, darán la bienvenida a los nuevos vinos de Navarra. La iniciativa parte de la Asociación de Hostelería, junto con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, en colaboración con Cooperativa, Dpto. de Turismo del Gobierno de Navarra y Ayuntamiento de Pamplona. Durante estos días, además de las degustaciones en los establecimientos inscritos, se van a desarrollar una serie de actividades en torno al vino.



www.visitnavarra.info
CENTRAL DE RESERVAS ONLINE DE NAVARRA



© kukuxumusu

SELVA DEL IRATI. EL MAYOR HAYEDO-ABETAL DE EUROPA.



Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad

TE QUEDARÁS...

Alucinado. Maravillada. Flipado. Encantada.
Boquiabierto. Fascinada. Asombrado. Impresionada.
Navarra es un destino ideal y sorprendente para el turismo de naturaleza.
Si vienes, te quedarás.

Aprovecha los descuentos en alojamientos, restaurantes, visitas y actividades turísticas.
www.turismo.navarra.es · info: 848 420 420



HORARIO

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



carta de la presidenta

Ana Beriain Apestequiá



Felices cien años

En la presente Revista damos dos noticias que, para mí, son el exponente de la grandeza de nuestra profesión. El Hotel Ayestarán, de Lekunberri, y el Restaurante Euskalduna, de Bera de Bidasoa, celebran en el presente 2012 su centenario. Cien años de vida, de continuidad, de relevo, de compromiso... En ambos casos hablamos de compromiso familiar porque los actuales propietarios y gestores son los bisnietos de unos matrimonios que apostaron en 1912 crear cada uno un establecimiento hostelero.

En la trayectoria de ambos, y de otros establecimientos que hayan cumplido los cien años de actividad (lamentaríamos olvidarnos de alguno), está el esfuerzo y la ilusión en superar las dificultades y circunstancias que cada época ha presentado. Han sido muchos los altibajos políticos y económicos que se han sucedido, con una guerra y una postguerra de por medio.

En esta trayectoria está el relevo generacional, los hijos de los fundadores han vivido de muy jóvenes en los entresijos de un negocio hostelero y se han hecho mayores con sólidos conocimientos para afrontar esta profesión. Los nietos de los fundadores prácticamente han nacido en el establecimiento hostelero.

Se dan muchos casos en que el relevo generacional se interrumpe, al preferirse otras profesiones más atractivas y menos sacrificadas. Por ello, cuando un establecimiento hostelero llega a cumplir cien años, es que ha habido auténtica vocación, además del mucho trabajo.

En definitiva, en este caso, cumplir cien años no es hablar de vejez, sino, por el relevo generacional, de juventud. Enhorabuena.

Zorioneko ehun urte

Aldizkari honetan bi albiste ematen ditugu, nire ustez, gure lanbidearen handitasunaren adierazgarri direnak. Lekunberriko Ayestarán hotelak eta Berako Euskalduna jate-txeak ehun urte beteko dituzte 2012. urte honetan. Bizitzaz, jarraitutasunez, erreleboz, konpromisoz beteriko ehun urte... Bi kasuetan familiako konpromiso batez hitz egiten ari gara, gaur egungo jabeak eta kudeatzaileak 1912. urtean ostalaritzako establezimendu bat sortzeko apustu egin zuten senar-emazteen birbilobak baitira.

Bi-bien ibilbidean, eta jardueran ehun urte bete dituen beste edozeinen ibilbidean (ez genuke bat ere ahaztu nahi), garai bakoitzak ekarritako zailtasunak eta inguruabarrak gainditzeko ahalegina eta ilusioa dago. Asko izan dira politikan eta ekonomian izandako gorabeherak, tartean gerra bat eta gerraoste bat izanda, gainera.

Ibilbide horretan belaunaldi-erreleboa dago; izan ere, fundatzaileen seme-alabek bertatik bertara ezagutu dituzte ostalaritzako nondik norakoak txiki-txikitatik, eta lanbide horretan aritzeko ezagutza sendoak dituztela iritsi dira heldutasunera. Fundatzaileen bilobak ostalaritzako establezimenduan bertan jaio dira ia.

Askotan, belaunaldi-errelebo hori eten egiten da, lanbide erakargarriagoak eta sakrifizio gutxiagokoak aukeratzen baitira. Horregatik, ostalaritzako establezimendu bat ehun urte betetzera iristen bada, benetako bokazioa egon izanaren seinalea da, baita izugarritzko lana ere.

Azken batean, kasu honetan, ehun urte betetzeak ez dakar berekin zahartasuna, baizik eta belaunaldi-errelebo, hau da, gaztetasuna. Zorionak!

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.





Stand de Campings de Navarra y Nobles del Reyno en la feria Navartur, celebrada en febrero.

Presencia en ferias

La Asociación de Hostelería, a través de asociaciones y entidades agrupadas, mantiene una constante presencia en ferias, unas veces mandando material en el stand del Gobierno de Navarra, otras con presencia física atendiendo un mostrador y distribuyendo nuestras guías.

Concretamente el pasado mes de febrero mandamos publicaciones de todos nuestros productos: alojamientos, restaurantes y gastronomía en general para el mercado francés en el Salón Mahana; también hubo presencia de la Asociación de Campings

en Motorhome Caravan & Camping (Londres) y en Reise Camping (Essen-Alemania).

En Navartur, celebrada del 17 al 19 de febrero en Pamplona las Asociaciones Nobles del Reyno y Campings Navarra estuvieron presentes con un stand de dos mostradores y personal que atendió consultas de los visitantes.

Está previsto que Nobles del Reyno y Campings acudan a feria SEVATUR, que se celebra los días 16, 17 y 18 del presente mes de marzo en el Kursaal de San Sebastián.

Acceso a reservas e información desde smartphone

La Asociación de Hostelería ha desarrollado la aplicación móvil "Hostelería Navarra" para smartphone (Android ó iPhone) a través de la cual se puede acceder a toda la información y reserva de restaurantes, bares, hoteles, campings y casas rurales de Navarra.

Desde dicha aplicación también es posible acceder a una amplia información de muchos de los eventos que organiza la Asociación de Hostelería, como Semana del Pincho, Tapavinos o Semana de la Cazuelica.

Usando el código QR adjunto a esta noticia es posible descargar la aplicación en el móvil.



Girona se presentó en Pamplona como destino turístico

En el marco de la feria Navartur, el Patronato de Turismo de Girona celebró en el restaurante La Capilla, del Hotel Puerta del Camino, un encuentro entre agencias de viaje navarras, medios de comunicación y entidades turísticas gerundenses para presentar la provincia de Girona como destino turístico.

El presidente de la Diputación de Girona, Jaime Torramadé dirigió la presentación en acto asistido por Enrique Maya, alcalde de Pamplona, María Caballero, concejal y Javier Taberna, presidente de la Cámara de Comercio, entre otros.

Seguidamente el Cocinero Quim Casellas, del Restaurante Casamar de Llafranc sirvió al medio centenar de asistentes una exquisita comida ampurdanesa.



El alcalde de Pamplona, Enrique Maya, estuvo presente en la presentación de la oferta gerundense. En la foto lo vemos acompañado del presentador del acto, a la izquierda, y del presidente de la Diputación de Girona, Jaime Torramadé.





VINO NAVARRA 2012 FEST

En nuestro número anterior adelantamos la noticia de la celebración de un Festival en torno a los nuevos vinos navarros que salen ahora al mercado. La iniciativa parte de la Asociación de Hostelería, junto con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, en colaboración con Cooperativa.

Podemos añadir que esta iniciativa ya tiene fechas, será del 23 de marzo al 1 de abril. Durante estos días cerca de 40 establecimientos, entre bares y restaurantes, darán la bienvenida a los nuevos vinos de Navarra.

La iniciativa va dirigida al profesional hostelero y a la vez a su cliente para que participe y descubra la primicia de los nuevos vinos de las bodegas navarras que acaban de salir. A través de campañas de promoción se va a motivar a los consumidores a que acudan a los bares o restaurantes que

Festival en torno a los Nuevos Vinos de Navarra

- Del 23 de marzo al 1 de abril, cerca de 40 establecimientos hosteleros darán a degustar los vinos de la pasada cosecha y los nuevos con barrica

se hayan inscrito a esta acción, y descubran los nuevos vinos a la vez que los puedan maridar con pinchos o platos.

Actividades

En breve se va a ofrecer una rueda de prensa para dar a conocer los detalles de esta campaña, de momento podemos adelantar que la Organización contempla llevar a cabo una serie de actividades que vengán a





motivar a las personas interesadas en dar la bienvenida y descubrir los nuevos vinos de Navarra. La buena acogida que se ha producido con la campaña de "El Tapavinos de los Jueves" hace presagiar que estamos ante una nueva iniciativa de éxito.

Sabemos que las actividades programadas se van a desarrollar del 23 de marzo al 1 de abril.

Un Salón del Vino Nuevo

El mismo día 23 y el 24 se va a celebrar un Salón del Vino Nuevo en Baluarte, donde las bodegas participantes darán a probar sus vinos mientras se degustan tapas y se celebran animadas actividades, siendo factible la compra de botellas.

El fin de semana del 31 de marzo y 1 de abril habrá apertura de puertas de bodegas con celebración de actividades.

Y los días comprendidos entre el 26 y 29 de abril, habrá cursos en el aula de formación de la Asociación de Hostelería para profesionales hosteleros, por la mañana, y para sus clientes, por la tarde.

Promoción de Bares y Restaurantes

Los bares y restaurantes asociados que participan van a beneficiarse de una campaña de promoción de sus establecimientos.

Los bares servirán los llamados nuevos vinos jóvenes (blancos, rosados, tintos de nuevas añadas) al precio de un euro y los vinos especiales (crianzas y reservas) a dos euros. Los pinchos y tapas que se consuman para acompañarlos.

Los restaurantes podrán servir estos nuevos vinos por copas, sirviéndose dos tipos de vino procedentes de dos bodegas diferentes.

En ambos casos, los establecimientos podrán participar en concursos y en la presencia de su empresa en abundante material de promoción, tanto estático como de distribución.

El proyecto contempla que se celebre todos los años por estas fechas, en ediciones sucesivas.

VINO NAVARRA 2012 FEST

BARES

23 al 30 de marzo

PAMPLONA
Cafetería El Parque
La Barrica del Sancho
Bar Don Pincho
Bar The Quiet Moment
La Cocina de Alex Múgica
Don Hilarión
Café Niza
Bar Txoko
Cervecería Tropicana
Casino Eslava
Bar Kiosko
Bar Okapi
Bar Baviera
Gure Etxea
Café Iruña
Bar Rest Dom Lluís
Bar La Mandarra de la Ramos
Bar Rest. San Nicolás
La Cocina Vasca
Bar Rest. Baserri
Bar Anaitasuna
Bar El Espejo
Café Baluarte
Café Bar La Antigua Farmacia
Mesón El Burladero
Bar California
Rest. El Merca´o
La Trastienda del Colmado
El Goloso Barra Brava

TAFALLA
Bar Rafael

MENDIGORRIA
Bar Camping El Molino

TUDELA
Bar Rest. Iruña

REST.

23 de marzo al 1 de abril

PAMPLONA
Restaurantes Casa Manolo
Restaurante Maisonnave
Restaurante Baserri
Restaurante Sarasate
Restaurante San Fermín
Restaurante La Cantinetta

LECUMBERRI
Restaurante Hotel Ayestarán

TUDELA
Restaurante Iruña

CATAS AMATEURS

26 al 30 de marzo

PAMPLONA
Lunes 26 a las 19 horas
El Goloso Barra Brava

Martes 27 a las 19 horas
Bar Rest. Baserri

Miércoles 28 a las 19 horas
Bar Kiosko

Jueves 29 a las 19 horas
Rest. El Merca´o

OLITE
Viernes 30 a las 19.30 horas
Sede Cofradía del Vino de Navarra

TUDELA
Viernes 30 a las 20 horas
Bar Rest Iruña de Tudela



BRUT BARROCO

El juego de la

Seducción

RESERVA

Freixanet
CAVA

BRUT BARROCO

MARAVILLOSAMENTE COMPLEJO

WINE MODERATION

el vino sólo se disfruta con moderación

Termina el 11 de marzo

Buena aceptación de las Jornadas Gastronómicas de la Trufa

El pasado día 10 de febrero al 10 comenzaban las I Jornadas Gastronómicas de la Trufa, organizadas por la Asociación de Restaurantes de Navarra, integrada en AEHN, junto con Freixenet, las jornadas terminarán el próximo 11 del presente mes de marzo y puede decirse que están teniendo una buena aceptación. En esta convocatoria participan 30 establecimientos de distintos puntos de Navarra que ofrecen un pincho, un plato o un menú completo con significativa presencia de trufa, acompañados con un cava del grupo Freixenet.

Muchos de los participantes asistieron el pasado 20 de enero a una charla divulgativa sobre la trufa impartida por el experto Ismael Ferrer, de Trufa Pasión en los locales de la Asociación de Hostelería.

Las Jornadas de la Trufa están siendo promocionadas a través de medios informativos, folletos explicativos, además haber una presencia en la página web de Freixenet www.freixenet.es y en los diferentes perfiles de las redes sociales gestionados por la Asociación de Hostelería.



Plato de yema trufada.

Esta iniciativa pretende potenciar las posibilidades culinarias de un producto tan exquisito como es la trufa, producto arraigado en Navarra y promocionado en actividades que se celebran anualmente en la Valdorba y en Tierra Estella. Muchos de los restaurantes navarros cuentan en su carta con platos en los que la trufa está presente.

Establecimientos participantes

Arbizu

Restaurante Izarra

Corella

Restaurante El Crucero, Rest. Hotel Ciudad de Corella, Restaurante Inés.

Estella

Asador Astarriaga

Huarte-Pamplona

Rest. Hotel Don Carlos

Larraga

Casa Perico

Lekunberri

Restaurante Maskarada

Muguiro

Restaurante Venta Muguiro

Mutilva Baja

Asador Mutiloa

Pamplona

Bar California, Bar Chelsy, Bar Fitero, Bar Gaucho, Bar La Antigua Farmacia, Bar La Barra del Melbourne, Bar Verduri Hall, Bar Rest. Aralar, Bar Rest. Artwohl, Bar Rest. Baserri, Bar Rest. La Champanería, Bar Rest. La Cocina de Álex Múgica, Restaurante La Nuez, Bar Rest. La Olla, Restaurante Baluarte, Rest. Hotel Puerta del Camino, Restoran El Colegio, Bar La Botería.

Tafalla

Restaurante Túbal

Tudela

Restaurante Iruña



La trufa tiene un enorme potencial aromático y basta una pequeña porción para enriquecer los sabores de un plato.

Marco Real,
14 años
colaborando con la
semana DEL
PINCHO

DE NAVARRA

Premio al mejor Maridaje
con Marco Real



Descubre el secreto

MARCO REAL

Colección Privada



XIV semana del
PINCHO
DE NAVARRA
27 ABRIL AL 5 MAYO 2012

El 14 de marzo, último día para inscribirse

• **Novedad: Martiko premiará el mejor pincho elaborado con productos del pato**

• **Se han ampliado los premios y los alicientes para participar**

En nuestro número anterior adelantamos que la decimocuarta edición de la Semana del Pincho se va a celebrar del 27 de abril al 5 de mayo con la gran novedad de que en esta semana está el puente festivo del Primero de Mayo, que sin duda va a atraer a muchas personas que hayan decidido viajar en este puente y convertir su salida en escapada gastronómica. Recordamos que el plazo para inscribirse finaliza en próximo día 14 del presente mes de marzo.

Como se hizo el año pasado, vamos a colocar mucha información en las redes sociales, publicando en nuestras webs gastronómicas fotos de los pinchos que se presentan en esta edición de 2012, a fin de que incrementar el aliciente de nuevos clientes.

Premios

Cada año se incrementa el número de premios:

- Primer Premio Asociación de Hostelería, categoría Oro
- Primer Premio Asociación de Hostelería, Plata
- Primer Premio Asociación de Hostelería, Bronce
- Premio Maridaje con Marco Real
- Premio al pincho más saludable
- Premio al mejor Servicio
- Premio Consejo Regulador al Mejor Trato y Servicio del vino
- Premio al Cocinero Revelación
- Premio Reyno de Navarra al Pincho Popular (por votación sms)
- Premio "Ayuntamiento de Pamplona" a la mejor trayectoria profesional
- Premio Martiko al mejor pincho elaborado con productos del pato
- Diploma a los Finalistas

También este año habrá premios temáticos concedidos por Reyno Gourmet para los pinchos elaborados con los siguientes productos de calidad Navarra:

Espárrago de Navarra. Pimiento del Piquillo de Lodosa. Cordero y Ternera de Na-

varra. Queso de Roncal. Queso de Idiazábal. Alcachofa de Tudela. DOP "Aceite de Navarra" (Almazaras: Dantza, Trujal de la Ribera, Artajo, La Maja, Mendía, La Casa del Aceite, Abbae Queiles).

Novedades

La empresa Martiko participa como colaborador en esta edición de la Semana del Pincho, estableciendo un nuevo premio temático al mejor pincho elaborado con productos derivado del pato cebado (carne, hígado, etc...). Además de un diploma, Martiko proveerá al ganador de este premio de producto del pato necesario para elaborar su pincho durante quince días.

Es novedad también la posibilidad de poder servir un único pincho en el caso de que el cliente no quiera la degustación (dos pinchos). Si la degustación se cobra a 4,30 euros (mismo precio que el año pasado), se fija el precio del pincho individual a 2,20 euros.

Por otra parte, se mantiene el galardón que reconoce a nuevos talentos bajo el epígrafe "Al joven cocinero revelación en la Semana del Pincho" así como el premio "Al pincho Popular" determinado por clientes a través de sms y correos electrónicos.





cooperativa hostelería navarra



Los pinchos que concurren en este certamen son de alta cocina y sorprenden por su presentación y calidad gastronómica. Este pincho es de Casa Azcona, de Zizur.

La Cooperativa, Proveedor Oficial de la XIV Semana del Pincho

Del 27 de abril al 5 de mayo se celebrará la decimocuarta Semana del Pincho en la que se espera una alta participación como en años anteriores. Desde su primera edición, Cooperativa ha estado presente y colaborado como Proveedor Oficial. Y no sólo en este evento, sino también en la Semana de la Cazuelica, Jornadas Gastronómicas de la Caza, y de las Setas y los Hongos, de las Verduras de Invierno... Cooperativa da respaldo oficial a los establecimientos participantes como centro de provisión de la materia prima para sus elaboraciones, así como vajilla.

Cooperativa es entidad creada y formada por hosteleros y, por ello, se ajusta como nadie a las necesidades y demandas del profesional de la hostelería. Cooperativa ayuda y participa en la promoción del sector hostelero.

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

Reforma Laboral

El pasado mes de febrero fue aprobado el Real Decreto Ley 3/2012, de medidas urgentes para la reforma del mercado laboral.

En su día, enviamos una circular a nuestros asociados con una información más completa. En estas líneas ofreceremos un resumen con el fin de transmitir una visión general de las principales reformas, sin una profundidad excesiva, para lo cual es conveniente remitirse al texto completo del Real Decreto-Ley.

Como sabéis, la Asociación de Hostelería dispone de un prestigioso Departamento de Asesoría Laboral, a cuyo frente está M^a Ángeles Navarro y al que nuestros asociados pueden acudir para un completo asesoramiento.

Aquí adelantamos algunos enunciados o pinceladas más importantes de esta Reforma Laboral, que podríamos considerar, de forma esquemática, los siguientes:

1) Convenios colectivos

- Se facilita el descuelgue del Convenio por las Empresas.
- Convenio de Empresa: Prioridad aplicativa.

2) Contratación

- Contrato Fijo (Empresas de menos de 50 trabajadores). Período de prueba de un año, incentivos fiscales y bonificaciones en Seguridad Social.
- Contrato a tiempo parcial: Se permite la realización de horas extraordinarias.
- Trabajo a distancia: Se regula por primera vez en España el "Teletrabajo".

3) Formación

- Se regula el derecho a la formación.
- Permiso retribuido de 20 horas anuales de formación.

4) Bonificaciones en Seguridad Social

Nuevas bonificaciones en Seguridad Social:

- Contrato para la formación y el aprendizaje.
- Contrato fijo de apoyo a emprendedores.
- Transformación en contratos fijos de contratos en prácticas, de relevo y de sustitución.

5) Clasificación profesional

Desaparece el concepto de categoría profesional y se sustituye por el de Grupo profesional.

6) Tiempo de trabajo

A falta de acuerdo la empresa podrá distribuir de forma irregular el 5 % de la jornada.

7) Modificación sustancial de condiciones de trabajo

Se facilitan sus causas y el procedimiento y se reduce la posible indemnización, que será de 20 días de salario por año de servicio con un máximo de 9 mensualidades.

8) Suspensión del contrato o reducción de la jornada

Se facilitan sus causas y el procedimiento.

La jornada de trabajo podrá reducirse entre un 10 % y un 70 %.

9) Extinción del contrato por causas objetivas

Se facilitan sus causas y el procedimiento.

10) Extinción del contrato por faltas de asistencia al trabajo

11) Indemnización por despido improcedente

- 33 días de salario por años de servicio (a partir del 13/02/2012).
- Desaparece el conocido como "Despido Express".

Importantes modificaciones Fiscales

I. Retenciones sobre arrendamientos: 20%

Se ha incrementado el porcentaje de retención en arrendamientos del 19 % al 20%.

Por lo tanto, los arrendatarios de locales ó negocios de hostelería, deberán retener al arrendador el 20 % de las cantidades que le satisfagan a partir del 23 de febrero de 2012.

Este incremento de tributación al 20 % afecta a todos lo rendimientos de capital mobiliario.

II. Gravamen complementario temporal en el Impuesto sobre la Renta

Para los años 2012 y 2013 se incrementa la tributación en el Impuesto sobre la Renta en unos porcentajes variables que os resumimos.

Base liquidable hasta	Incremento de porcentaje
17.526	0,50 %
30.805	1,50 %
45.480	2 %
53.407	2,50 %
88.000	3%
125.000	3,50 %
175.000	4 %
300.000	4,5 %
Más de 300.000	5 %

III. Base liquidable especial de ahorro

También se incrementa la tributación de la base liquidable del ahorro (intereses, dividendos, etc...) para 2012 y 2013, quedando en los siguientes tipos:

Hasta 6.000 euros	20 %
De 6.000 a 24.000 euros	24 %
Más de 24.000 euros	26 %

IV. Retenciones sobre rendimientos del trabajo

Como consecuencia de la nueva aplicación del “gravamen complementario”, se incrementan también los porcentajes de retenciones del trabajo con carácter general, aplicándose una nueva tabla de retenciones.

También las retribuciones de los miembros de Consejos de Administración, Administradores miembros de Juntas, etc..., se incrementan el porcentaje de retención al 35%.

Revisión salarial del Convenio Colectivo de Hostelería 2012

Con fecha 24 de febrero, se firmó con UGT la revisión salarial del Convenio Colectivo para 2012, según las tablas salariales que ya se enviaron en circular informativa a nuestros asociados. Podemos resumir aquí que tanto los atrasos, como los nuevos salarios, se aplicarán en el mismo mes de publicación del acuerdo en el BON (si se produce en los 15 primeros días del mes) o en el mes posterior, si la publicación en el BON es en la segunda quincena del mes.

La Junta Directiva de la Asociación de Hostelería, en reunión celebrada el pasado día 13 de febrero, aprobó la firma de esta revisión salarial, al resultar la misma obligatoria por responder a los acuerdos firmados en el vigente Convenio Colectivo para 2010, 2011 y 2012. No obstante, también se valoró como negativa para el sector un incremento salarial del 2,9% en 2012, siendo deseo de la Junta Directiva de AEHN, recordar a todas sus empresas asociadas las

posibilidades que les otorga la nueva reforma laboral, tanto para la no aplicación del Convenio Colectivo de Navarra, como para la negociación de Convenios de empresas con sus trabajadores. Todo ello sobre la base de las dificultades económicas de cada empresa y de un adecuado asesoramiento laboral.

Dos aspectos importantes a tener en cuenta son:

1.- El incremento pactado para 2012 no tendrá revisión.

Para 2012 se ha aplicado el incremento salarial del IPC del año precedente (2,4 % más 0,5 puntos). Este incremento es definitivo y sin revisión posterior.

2.- Los incrementos pactados, lo son exclusivamente sobre los conceptos del Convenio. Es decir, otros conceptos de nómina, como plus voluntario, de actividad etc. no tienen pactado incremento.

Módulos Renta-IVA 2012

Han entrado ya en vigor los nuevos módulos aplicables tanto en el Impuesto sobre la Renta, como en el IVA para el año 2012. La estructura de la nueva reglamentación es similar a años anteriores, con algunas novedades que analizaremos.

Los índices o módulos en Renta e IVA no experimentan incremento en 2012 con respecto al año anterior. No obstante si hay dos novedades importantes:

- Se crea un nuevo módulo correspondiente a las máquinas Auxiliares de Apuestas.
- Se reducen los módulos, tanto en IVA como en Renta, de las máquinas tipo A y B, de juegos y recreativas.

Módulos para 2012

A. ACTIVIDADES ACCESORIAS

Estas actividades son por ejemplo las máquinas de recreo tipo billar, fútbolín, dardos etc. Ventas de videos, compact – disc, bolas etc. Máquinas de juegos infantiles, máquinas reproductoras de música o videos. Loterías. Uso de teléfono. Comercialización de tarjetas de transporte público. Venta de tabaco.

Estas actividades están incluidas en la cuota resultante de la aplicación de los módulos, siempre que su volumen conjunto de ingresos no supere el 40% del volumen de ingresos de la actividad principal.

B. El personal no asalariado, con minusvalía igual o superior al 33% computará al 75%.

C. Quienes inicien su actividad en 2012 reducirán el rendimiento en el Impuesto sobre la Renta, el primer año el 60% y el segundo año el 30%. En caso de discapacitados (grado del 33% o superior) la reducción será del 70% los dos años.

D. Reducción en un 0,90 de los módulos en el Impuesto sobre la Renta, cuando concurren las siguientes circunstancias:

- 1) Titular persona física (no es aplicable a las sociedades irregulares).
- 2) Personal empleado entre 0,20 y 2 de promedio anual.
- 3) Ejercer la actividad en un solo local.
- 4) No disponer de más de un vehículo afecto a la actividad y que este no supere 1.000 kilos de carga.

E. El cónyuge y los hijos menores, que tengan la condición de no asalariados, se computarán al 50% (tanto en IVA como en Renta). Siempre que el titular se compute por entero y no haya más de una persona asalariada.

F. Cómputo Personal Asalariado en 2012:

En el Impuesto sobre la Renta exclusivamente, el incremento de personal en 2012 con respecto a 2011 computará cero. Es decir, no tributará.

G. Reducción General del 5 % para 2011:

Todas las actividades económicas en Módulos en el Impuesto sobre la Renta, reducirán su rendimiento en un 5 % en el año 2011.

H. Cómputo Menores de 19 años, Aprendizaje y Discapacitados:

El personal asalariado menor de 19 años computará un 60 %.

Los contratos de aprendizaje y discapacitados computarán en un 40 %.

Renuncia al sistema de módulos

La renuncia para el año 2012 a la aplicación del régimen especial por módulos puede efectuarse de alguna de las siguientes formas:

1. Hasta el día 31 de marzo de 2012 presentado la renuncia mediante la cumplimentación del modelo F-65.
2. También presentando en plazo la declaración de IVA del 1º trimestre de 2012, por el régimen general de IVA.
3. Para las empresas que inicien su actividad, con la primera declaración de IVA que presenten dentro de plazo.

También puede presentarse la revocación a la renuncia a módulos hasta el día 31 de marzo de 2012.

Exclusiones de módulos

En hostelería quedarán excluidos de módulos quienes tengan las condiciones o superen los siguientes límites:

1. Ventas superiores a 150.250 euros en el año 2011.
2. Empleados: Más de 3 empleados por cuenta ajena en promedio anual en 2011.
3. Quienes realicen otras actividades en régimen general de IVA (excepto operaciones exentas de IVA y arrendamiento de inmuebles).
4. Las siguientes actividades: Restaurante de 3 o más tenedores, hoteles de 3 o más estrellas, campings y discotecas.

El cumplimiento de cualquiera de estas condiciones implicará la exclusión de módulos.



Concurso online para conocer de cerca la mejor cocina navarra



• El certamen se desarrollará por los muros de Facebook de Restaurantes del Reyno, Reyno Gourmet y Redcomiendo

Restaurantes del Reyno, Reyno Gourmet y Redcomiendo ponen en marcha un concurso dirigido a jóvenes entre 20 y 35 años en el que se sortean comidas y cenas en los Restaurantes del Reyno. El objetivo es que conozcan de primera mano qué se cuece en las mejores cocinas navarras.


Durante trece semanas, una por cada Restaurante del Reyno, los participantes deberán responder en los muros de Facebook de Restaurantes del Reyno y Redcomiendo a las preguntas que plantea Reyno Gourmet sobre productos de la cocina navarra.

Este concurso va a ser dinamizado en las redes sociales, desde las páginas:

www.facebook.com/restaurantesdelreyno
www.facebook.com/RedComiendo
www.facebook.com/reynogourmet

Consiste en responder correctamente a tres preguntas sobre productos Reyno Gourmet; es decir, preguntas básicas sobre los productos con Denominación de Origen. El ganador de cada semana dispondrá de siete días para disfrutar de la comida/cena, en el Restaurante del Reyno fijado previamente. Al galardonado tras haber disfrutado de su premio, se le realizará una entrevista en la que describirá su experiencia gastronómica. Esta entrevista se publicará los martes en la página de Redcomiendo del Diario de Navarra, así como en el muro del ganador y en los de las entidades que organizan el concurso.

Los usuarios deberán pinchar en "me gusta" en las páginas de Restaurantes del Reyno y Redcomiendo para participar. Además de pegar las respuestas correctas en el muro. Asimismo, tendrán que indicar a sus amigos que pinchen "me gusta" en sus respuestas. El concursante que más "me gusta" obtenga en sus respuestas será el ganador de la semana.






Gana una comida o cena para dos en los Restaurantes del Reyno
 Entre los ganadores sortearemos un gran premio final. Consulta las bases [aquí](#)

Esta semana... **Restaurante Palacio Castillo de Gorráiz**

- 1** Haz click en "me gusta" en las páginas de Facebook de RedComiendo o Restaurantes del Reyno y participa
- 2** Responde a estas tres preguntas pegando en el muro de Restaurantes del Reyno o Redcomiendo tus respuestas:
 1. En qué valle navarro se produce el Queso de Roncal?
 2. ¿Cuál es la única variedad amparada bajo la IGP "alcachofa de Tudela"?
 3. ¿Cuál es el producto Reyno Gourmet que más te gusta?
- 3** Di a tus amigos que hagan click en "me gusta" en tus respuestas. Cuantos más "me gusta" tengas, más fácil será ganar

SI TIENES ENTRE 20 Y 35 AÑOS PUEDES SER JOVEN GOURMET

La comida o cena que se ha ganado es para dos personas en uno de los restaurantes:

- Rodero
- Alhambra
- Europa
- Enekorri
- El Peregrino
- La Cocina de Álex Múgica
- Josetxo
- Castillo de Gorráiz
- Molino de Urdániz
- Túbal
- Maher
- Beti Jai
- Treintaitrés

Cada semana, los galardonados fotografían la comida/cena o se retratarán junto con el equipo de cocina o sala. Al término de las trece semanas un jurado experto valorará todas las imágenes y la mejor fotografía obtendrá un magnífico lote de productos de calidad de Reyno Gourmet.

Fiesta de la Tostada en Arróniz

• Entre otros, se distinguió al Restaurante La Cocina de Álex Múgica, siendo nombrado éste Caballero de Honor

El pasado 26 de febrero se celebró en Arróniz el Día de la Tostada, que cumplía su decimoquinta edición. La jornada fue muy concurrida, calculándose una asistencia de que ronda las diez mil personas.

Se repartieron unas 15.000 raciones de tostada con aceite de oliva virgen extra en el exterior del trujal. Dentro de sus instalaciones, la Orden de la Oliva celebró un nuevo capítulo y nombró a sus caballeros y damas en un acto iniciado con el pregón de Juan José Lapitz Mendía, natural de Hondarribia (Guipúzcoa), especialista en gastronomía y autor de una veintena de libros.

Se nombraron Caballeros de Número a Antonio Ángel Moleón, en calidad de alcal-

de de Arróniz, así como al concejal y agricultor local Jesús Ángel Martínez Garraza. Como Damas de Mérito se nombraron a la periodista de Diario de Navarra Myriam Munárriz y a María del Carmen Arbizu Larraza, de Embutidos Arbizu de Alsasua.

La Orden distinguió con el Olivo de Plata a la Asociación de Amigos del Camino de Santiago, a la Banda de Música La Pamploñesa y, como empresa de calidad, a Embutidos Arbizu. Se reconoció también a dos restaurantes, la Sidrería Basamatur de Alsasua y el Restaurante la Cocina de Álex Múgica, siendo nombrado éste Caballero de Honor.

Pedro Luis González Castillo, presidente del Trujal Mendía y gran maestre de la Orden de la Oliva, se refería al éxito de una jornada que, lejos de agotarse, se consolida cada año como una cita a la que no faltan miles de navarros, pero también visitantes de comunidades vecinas. Dijo que habían conseguido el objetivo inicial, el de recordar una antigua costumbre en los trujales, la cata del primer aceite virgen de la cosecha untado en tostadas. Esa tradición -dijo- sigue viva aquí.



Álex Múgica viene cosechando numerosos premios y galardones últimamente. Su buen hacer fue reconocido por la Orden de la Oliva, que lo nombró Caballero de Honor.



1912 - 2012

Cumpleaños

El Hotel Ayestarán, de Lekunberri

Hace ahora cien años, se creó el Hotel Ayestarán, en Lekunberri, un establecimiento testimonio de la vida y actividad del valle de Larraun y centro de acogida de clientes y amigos agradecidos por el trato y seducidos por el entorno.

El hotel fue fundado por Jacinto Ayestarán, que dirigía una diligencia de caballos y hacía el recorrido Pamplona - Tolosa, y viceversa. En tiempo invernal surgían serios problemas por las nevadas y los hielos que impedían cruzar el puerto de Azpiroz. Jacinto se casó con Jesusa Garro, que tenía la Fonda Otamendi de Irurzun. Fue cuando, en 1912, hace ahora cien años, decidieron abrir un hotel de 20 habitaciones en Lekunberri para hospedar a los pasajeros de la diligencia y también a otras personas que pasaban por esta transitada vía. Fue un acierto porque en 1918, a los seis años de crear el hotel, tuvieron que ampliar a 60 habitaciones.

En 1932 se inauguró un nuevo establecimiento hotelero, situado frente al anterior, al otro lado de la carretera, con 26 habitaciones, obra del arquitecto Víctor Eusa.

En los años 50 el hotel primitivo pasó de 60 a 90 habitaciones.

La situación geográfica, la buena gestión de los hijos, y ahora de los nietos, de Jacinto y Jesusa, convirtieron el Hotel Ayestarán en una buena elección para muchas personas. Por el hotel han pasado personajes como Ernest Hemingway, Orson Welles, Balduino de Bélgica, Aniceto Alcalá Zamora... también Joaquín Almunia, entre otros muchos.



Edificio del Hotel Ayestarán tras la primera gran reforma de 1918 con 60 habitaciones.

También numerosos cineastas y actores de primera fila del cine español, por haberse rodado en esta zona cinco películas.

Durante los años de la II Guerra Mundial, Consulados de varios países hospedaron en el hotel más de 70 soldados, según países, muchos de ellos de alta graduación.

Estos días, el hotel está preparando la celebración oficial del Centenario, fijado para el próximo 8 de junio, viernes; organizando, el día 9, una gran fiesta popular en la que vecinos del valle y clientes del hotel de la procedencia más dispar harán retroceder Lekunberri cien años con decoración, automóviles y trajes de época.

Enhorabuena al Hotel Ayestarán por esta gran efemérides. Quien tuvo, retuvo. "Cha-peau".



El Hotel Ayestarán en nuestros días. Un edificio hermano, más pequeño, se encuentra al otro lado de la carretera.



El Restaurante Euskalduna se ha puesto al día constantemente, pero sin perder el sabor familiar, el trato cercano y la cocina tradicional que les ha dado una personalidad inconfundible.

El Restaurante Euskalduna, de Bera de Bidasoa

Se cumple este año el centenario del Restaurante Euskalduna, de Bera de Bidasoa. Cien años de trayectoria conducida por

varias generaciones de una misma familia. Fue en 1912 cuando se fundó "Casa Agustina", una gran tienda que surtía a la localidad de ultramarinos, productos de alimentación y también daba comidas y era bar. Lo crearon el matrimonio Agustina Irazoqui Irigoyen y su marido José Elgorriaga Alzate. El negocio continuó con el hijo, Eugenio Elgorriaga Irazoqui y su esposa Mikaela Gayoneche Violet quienes, por los años 70, acuerdan cambiar el nom-

bre de la empresa, potenciarla como restaurante y llamarla Euskalduna. Eugenio murió joven y Mikaela tomó las riendas del restaurante, consiguiendo potenciarlo y ampliarlo como Hostal Restaurante Euskalduna; hostel de cinco habitaciones y restaurante de cocina tradicional y del país.

Actualmente la empresa es un Restaurante y Bar regentado por el nieto de los fundadores, Fernando Elgorriaga y su mujer María Consuelo Tombo Tenorio, que mantienen el carácter familiar de la empresa, de la que se ha dicho en las redes sociales de internet que el trato es muy cercano y atento, la comida exquisita con la oferta gastronómica que guarda la mejor relación calidad precio del entorno. Esta cercanía y esta buena cocina les ha granjeado amigos de todas las edades.

El Restaurante Euskalduna apunta hacia un buen futuro, al verse ya el relevo en Ainhoa, bisnieta de los fundadores. Felicidades por el centenario.



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



Representantes de las empresas que recibieron el distintivo de calidad junto con el alcalde, Enrique Maya, situado en primera fila y flanqueado por María Caballero y Silvia Azpilicue-ta. Foto cedida por el Ayuntamiento.

58 empresas recibieron el distintivo a la calidad turística SICTED

• Son hosteleros, taxistas y otras entidades vinculadas con el sector del turismo

El alcalde de Pamplona, Enrique Maya, entregó el 16 de febrero en el Palacio de Condestable, los distintivos SICTED a la calidad turística a 58 empresas y servicios turísticos de Pamplona y su Comarca. Este reconocimiento distingue el trabajo realizado para tratar de posicionar y diferenciar un destino, en este caso Pamplona, por su calidad global.

El Consistorio ofrece la posibilidad de implantar este modelo de calidad turística en sus negocios a las empresas relacionadas con la visita del turista a la ciudad, abarcando así a los sectores principales como alojamiento, hostelería o transportes, hasta a los complementarios como la seguridad o la limpieza.

Concretamente, este año han recibido el galardón 31 taxistas y la Asociación Teletaxi San Fermín; 16 hoteles y apartamentos turísticos (apartamentos turísticos Mendabaldea, apartamentos turísticos Mirasierra, apartamentos AH San Fermín, Gran Hotel La Perla, Hostal Navarra, hostel

Rural Huartearena, hotel ABBA Reino de Navarra, hotel Albret, hotel Andía, hotel Blanca de Navarra, hotel Don Carlos, hotel Irigüibel, hotel Maisonnave, hotel NH Iruña Park, hotel Tres Reyes Iruña Palace y hotel Villava); dos casas rurales (Loretxea y Mendiburu); dos empresas de guías turísticas (Servicios Turísticos Erreka y Dinamic Eventos); el restaurante Baserri; el comercio 'Almorunning in the Bull'; Incoming Navarra como agencia de viajes; el Museo del Encierro y el Museo de Educación Ambiental, dentro de la categoría de museos y centros de interés turístico; y la Oficina de Información Turística de Pamplona.

18 establecimientos de Navarra, entre los mejores de 2012 en España

11870.com, la página web donde la gente guarda y comparte sus restaurantes y empresas favoritas, publica por quinto año consecutivo el listado con los negocios mejor valorados por sus 70.000 usuarios registrados y más de dos millones de visitantes mensuales. Este año los premios serán recibidos por un total de 2.500 empresas repartidas por toda la geografía española.

Por lo que respecta a Navarra, son dieciocho los establecimientos seleccionados por usuarios y visitantes de 11870.com, frente a los nueve de la pasada edición. Repiten premio Pastelería Beatriz, Restaurante Trentaitrés (Tudela), La Nuez, Bar Gaucho, Mesón del Caballo Blanco, El Merca'ó, Águila o Sol, Baserri y Savoy. Además, ganan el galardón por primer año Tubal (Tafalla), Pastas Layana, La Sidrería Asador Martintxo (Cizur), Asador Astarriaga (Estella), Kasino (Lesaka), Café Roch, El Chuerrero de Lerín, El Café de Baluarte y La Mafia se sienta a la mesa (Tudela).

11870.com se ha convertido en sus cinco años de recorrido en la página web de recomendaciones de negocios más importante en España.

Jornadas sobre Agricultura y Alimentación

• Entre los colaboradores están la Asociación de Hostelería y la Asociación de Restaurantes del Reyno

Durante el presente mes de marzo se están celebrando en Pamplona unas charlas sobre Agricultura y Alimentación que llevan el lema “Verde que te quiero verde”, recordando el verde de los versos de García Lorca por su afinidad con la naturaleza y el color de las plantas y la agricultura.

Estas Jornadas están organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco y cuentan con el apoyo de la Asociación de Hostelería, la Asociación de Restaurantes del Reyno, Reyno Gourmet, UAGN, UCAN y Caja Navarra.

“Verde que te quiero verde”, constituye un acercamiento a la sociedad de la realidad agroalimentaria y rural. Se desarrolla en tres charlas, todas ellas tienen lugar en Civican.

La primera “El tiempo en la mesa” se celebró el pasado 1 marzo y se dedicó al tiempo (meteorológico), una cuestión que, al igual que la alimentación, a todos afecta y preocupa. Actuó de moderador José Miguel Viñas, físico del aire y comunicador científico, especialista en meteorología, siendo ponentes Mónica López (TVE), Eva Berlanga (Aragón TV) y Jacob Petrus (Telemadrid). Presentó al moderador Cristina Martínez (Garbancita).

La segunda charla, “Huertos a mano” se va a desarrollar el próximo día 15 y va a versar sobre los “huertos urbanos y los jardines comestibles” abordando uno de los ámbitos que, junto con la gastronomía, supone unos de los más interesantes puntos de encuentro y de conexión de la agricul-

tura con el mundo urbano y la ciudadanía en general. El periodista Eufasio Sánchez presentará al ponente Javier Lorén, profesor de la Universidad de Zaragoza, licenciado en Ciencias Ambientales e Ingeniería Técnica Agrícola, profesor de la EUPLA de jardinería y paisajismo, cultivos ornamentales y medio ambiente.

Para cerrar el ciclo, la tercera y última jornada, que se celebrará el 29 de marzo, pretende dar respuesta a una inquietante pregunta: “¿Habrà (alimentos) para todos?” Una pregunta directamente relacionada con uno de los mayores retos que afronta en estos momentos nuestra civilización y que no es otro que el de duplicar la producción de alimentos durante los próxi-

mos años para dar respuesta al crecimiento de la demanda asociada al aumento demográfico así como al de la capacidad adquisitiva de millones de habitantes.

Esta ponencia y clausura de las Jornadas estará presidida por Lourdes Goicoechea, consejera de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra. El periodista Carlos Maribona presentará al ponente Manuel Toharia, divulgador de científico, director del Museo de las Artes y las Ciencias de Valencia y presidente de la Asociación Española de Comunicación Científica.

Todas las sesiones son introducidas por el periodista Jorge Saulea.



Momento de la apertura de las Jornadas por parte de José Miguel del Amo, delegado en Navarra del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco. En la mesa, de izquierda a derecha, José Miguel Viñas, Mónica López, Eva Berlanga y Jacob Petrus.



PACHARÁN CON CABEZA

Estoy de nuevo en la barra de un bar después de cenar, disfrutando de mi copa de pacharán navarro a pequeños sorbitos, como a mí me gusta. Y “sin querer” escucho la conversación de mis vecinos de barra: al parecer varios de ellos están de acuerdo en que el pacharán es cabezón.

Uno de ellos basa su opinión en su experiencia juvenil. Al parecer en su casa el mueble bar estaba bien surtido de pacharán (como en toda casa navarra que se precie) y a nuestro amigo le pareció buena idea tomarse un trago. Le gustó (este detalle no resulta sorprendente) y su dulzor le animó a continuar bebiendo. Casi toda la botella, le escucho. Bueno, pienso, todos solemos exagerar al recordar. En lo que quizás no exagere es en el resultado: buena melopea y al día siguiente un dolor de cabeza impresionante. Sorprendentemente le escucho culpar del dolor de cabeza al pacharán, que es cabezón, en lugar de a su mala cabeza que le llevó a beberse esa botella de pacharán de su recuerdo con 14 añitos.

Uno de sus compañeros está de acuerdo, el pacharán es cabezón. Y cuenta que hace varios años tomaba copas de pacharán por las noches pero dejó de hacerlo: por las mañanas tenía mucha resaca, porque el pacharán es cabezón. Sus compañeros entonces bebían gintonics en los mismos bares y también tenían dolor de cabeza al día siguiente: porque en esos bares les daban garrafón.

Es curioso, esos amigos parece que siguen bebiendo gintonics, ahora de marca y en buenos bares, y no les da resaca. A mí me ocurre lo mismo: bebo pacharán navarro, con origen y marca, y nunca he tenido esas resacas.

Y pienso que lo que hay que tener es cabeza: consumir con responsabilidad, midiendo las copas, y con inteligencia, pidiendo calidad: pacharán navarro.

Patxi

Tapavinos de los Jueves con Albret Crianza 2006



El día 8 del presente mes de marzo se inicia una nueva fase del Tapavinos de los Jueves, que va a concluir el 12 de abril. El vino que se sirve es el tinto Albret Crianza 2006, un vino multivarietal (50% tempranillo, 20% merlot y 30% cabernet sauvignon), que ha permanecido en barrica de roble francés y americano durante, al menos, 12 meses. De color intenso y brillante con intensas notas de frutas como ciruela, fresas silvestres y cerezas maduras, que se ensambalan con el cacao, nueves y la vainilla que le aporta su paso por barrica. En boca es equilibrado y elegante, complejo y persistente.

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

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

www.tapavinos.com, que incluye los participantes y un mapa de localización

www.facebook.com/navarragastronomia

www.facebook.com/hostelerianavarra

www.twitter.com/navarragastro

www.twitter.com/hostnavarra



Pagos de Aráiz saca su Rosado 2011

Acaba de salir al mercado la añada 2011 de Pagos de Aráiz Rosado, un vino fresco, afrutado, con volumen y con la misma chispa golosa de siempre. Se ha elaborado con las garnachas más antiguas de la finca, acompañadas algunas más jóvenes, de 10 años. La novedad de este año es la introducción de una pizca de graciato que viene a dar mayor recorrido en boca y postgusto.



Formación para gestionar la Central de Reservas online de Restaurantes

La Asociación de Hostelería de Navarra ha puesto en marcha un novedoso e innovador servicio para los clientes de los restaurantes asociados: La Central de Reservas Online de Restaurantes de Navarra. Esta herramienta permitirá a dichos clientes reservar mesa a nivel individual, o comidas para grupos, a través de la web www.restaurantesnavarra.com y la aplicación para teléfonos móviles.

Esta iniciativa se suma a la central de reservas online de alojamientos tanto de hoteles, campings, casas rurales, apartamentos turísticos, etc.

Los restaurantes que estén presentes en esta central online dispondrán de su propio espacio donde gestionar la información sobre su establecimiento, insertarán fotos e imágenes, así como datos de interés: tipo de cocina, características, disponibilidad, plazas máximas, fechas, etc... y también facilitaremos los códigos necesarios para que cada restaurante pueda integrar el motor de reservas en su propia web.

Jornadas de formación

La Asociación de Hostelería está organizando jornadas de formación en las que se informa del funcionamiento de esta central de reservas para restaurantes, ofreciendo ejemplos prácticos desde un ordenador para que puedan descubrir personalmente todas las utilidades de dicho portal de reservas. El aula dispone de 6 equipos, pudiéndose ampliar hasta 8 plazas si dos de los alumnos traen su ordenador portátil.

Los cursos

Así pues, para una mayor efectividad el curso de formación está limitado a un máximo de 8 plazas. El pasado 29 de febrero se celebró uno y los próximos van a celebrarse los días 7 y 14 del

presente mes de marzo, todos ellos en el aula de formación de la Asociación de Hostelería, calle Pedro I nº 1, 1º, de Pamplona.

Inscripciones

Los asociados que estén interesados en asistir en este curso práctico de central de reservas para restaurantes pueden inscribirse llamando al teléfono 948 268412 o enviando un correo electrónico a candi@hostelerianavarra.com

Una apuesta de futuro

En breve las reservas de mesas en los restaurantes por internet va a ser un hecho. Por este motivo es importante que el empresario de restaurante esté formado para dominar este sistema de contratación online de reservas, como sucedió en su día con los alojamientos y que hoy en día la mayor parte de sus reservas se realizan a través de este sistema.



La nueva aplicación online permite reservar mesa por internet o desde el móvil.

CERTIFICADO DE FORMACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS Sector de Hostelería

Fechas de examen:

Los segundos y cuartos martes de cada mes, a las 17,30 horas,
en las instalaciones de la Asociación de Hostelería.

Para solicitar plaza: Tel. 948 268 412 punzu@hostelerianavarra.com

Curso: Teoría de las Armonías Cocina-Vino

La Asociación de Hostelería coordina el curso sobre Teoría de las Armonías Cocina-Vino, que está organizado por la Confederación de Empresarios de Navarra (CEN) y cofinanciado por el Servicio Navarro de Empleo y el Ministerio de Trabajo.

Se trata de un curso de nivel avanzado en el que se exige que los alumnos que se inscriban deberán tener el 3º Nivel, o el Intensivo, de Sumiller.

El curso se va a celebrar los días 27 y 28 del presente mes de marzo, de 10,00 a 16,30h, en el Restaurante La Cocina de Álex Múgica, de Pamplona, siendo el profesor Juan Luis Asenjo, formador para diferentes centros de enseñanza especializada (Unión Española de Catadores, Cursos de Sumilleres), comercializador de vinos para empresa distribuidora y bodegas, catador en concursos de vinos y medios especializados, colaboraciones periodísticas.

Programa

- Teoría de las sensaciones.
- Las armonías entre la comida y el vino.
- Tipos de armonías (de contraste y asociación).
- Armonías clásicas y modernas
- Armonías de cocina clásica con los vinos navarros y el otro día entre
- La cocina vanguardista y los vinos navarros.
- Prácticas con comida y vinos navarros.

En el programa se especifican veinte maridajes de platos y vinos navarros, de los cuales diez son maridajes con platos de cocina tradicional y otros diez don platos de cocina creativa.



Imparte:



Organiza:



Cofinancian:



Curso: Perfeccionamiento en el conocimiento del vino

La Asociación de Hostelería, junto con el Consejo Regulador de la D.O. Navarra, preparan un interesante curso de Perfeccionamiento en el conocimiento del vino, dirigido a personal tanto de bar como de restaurantes con el fin de mejorar sus conocimientos sobre el mundo del vino.

El curso se celebrará de 17:00 a 19:00 horas los días 16, 18, 23, 25 de abril y 2, 7 de mayo (6 sesiones) en el aula de formación de la Asociación de Hostelería y será impartido por formadores de la D.O. Navarra.

El programa del curso es el siguiente:

- A) Análisis sensorial.
- B) Evolución de vinos blancos y rosados.
- C) Varietales tintos.
- D) Tinto y madera.
- E) Evolución del vino tinto.
- F) Maridaje.

En nuestra Revista de abril ampliaremos la noticia.



16 asistentes en el Curso de Desarrollo de Habilidades Directivas

El pasado 28 de febrero comenzó el curso de Desarrollo de Habilidades Directivas (ámbitos competenciales clave del directivo del Siglo XXI), impartido por Aurora Ramos Callejón, socia-directora de Impulso Organizacional S.L. (Desarrollo del Turismo), master en Dirección de Marketing y Comunicación empresarial y diplomada en Turismo. Las sesiones, que se celebran en el Aula de Formación de la Asociación de Hostelería, continuarán los días 6 y 13 del presente mes de marzo.

Asisten a este curso:

Leire Alemán Duque (Hotel Maisonnave)
 Enrique Arguilea Ortega (Pamplona Bowling)
 Nerea Auzmendi Rodríguez (Sidrería Auzmendi)
 M^a Jesús Ayestarán Oquiñena (Hotel Ayestarán)
 Juan Luis Barber Narvaiz (Hotel Tudela Bardenas)
 Andrés Barberena Erro (Hotel Loizu)
 Carlos Elizalde Sanz (Hotel Don Carlos)
 Cristina Guelbenzu Zubieta (Balneario Elgorriaga)
 Asier Iriarte Goikoa (Hotel Loizu)
 Nieves Mantero Pereyra-García (Servicios Turísticos Erreka)
 Mikel Ollo Garde (Servicios Turísticos Erreka)
 Laura Ruiz Ortega (Hotel Villa de Andosilla)
 Arantxa Sagastibelza Baraibar (La Cocina de Álex Múgica)
 Esther Sanz Pérez (Hotel Maisonnave)
 Maite Somocurcio Ochaerrarte (Hotel Blanca de Navarra)
 Charo Aldave Seviné.

15 alumnos en el Curso Inglés para el Turismo y Hostelería

Del 27 de febrero al 30 de abril se viene celebrando el curso de Inglés para el Turismo y Hostelería impartido y gestionado por Idea Formación, siendo la tutora Beatriz Berki Cuevas. Asisten los siguientes alumnos:

Ana Beriain Apesteguía (Camping El Molino)
 Elisabet Lacamara Ezquerro (Hotel Villa de Andosilla)
 Enrique Arguilea Ortega (Bolera Ilusiona Center)
 Aitor Huici Burilla (Hotel Maisonnave)
 Asier Iriarte Goikoa (Hotel Loizu)
 Fiorella Vallejos Muro (Hotel Maisonnave)
 Nerea Goñi Baleztena (Hotel Venta de Etxalar)
 Lorena Portua Puerca (Hotel Iribarnia)
 Marta Galarreta Pérez (Hotel Pamplona Plaza)
 Laura Ruiz Cornago (Hotel Bed4u Cordovilla)
 Maite Somocurcio Ochoaerrarte (Hotel Blanca De Navarra)
 Wilson Calva Calva
 M^a Rosario Larrayoz Apesteguía
 Hans Leaño Villaruel
 Maribel Jaillita Loza

El curso de Inglés Básico, para abril

En nuestro número anterior anunciábamos un curso de Inglés Nivel Básico para marzo. Desde estas líneas anunciamos que dicho curso se ha aplazado para celebrarse en fechas del mes de abril, pasado Semana Santa. Se trata de un curso de 30 horas de duración. Próximamente daremos más detalles sobre él.

guía DE PROVEEDORES Y SERVICIOS



GRUPO Frutnavar S.L.
gastromía

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



Ah
limpiezas y mantenimiento

limpiezas integrales de cocinas

c/ errotazar, 29 bajo T. 948 14 42 29
ahlimpiezas@hotmail.com



OLIMPIA
Lavandería industrial industrial

HOSTELERÍA · SANITARIO · INDUSTRIAL T. 948 151 268 T. 902 197 946 www.indusal.es

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

CAMPOS **Comercial Campos**

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

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

LAVANOR **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 nave 10 31191 Beriain
www.lavanor.es lavanor@lavanor.es

GARANTIA DE CALIDAD

frihosna
VENTA, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO



Frío industrial Maquinaria para hostelería Aire acondicionado

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

matachana
BERGIDUM S.A.

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

www.marvinavarra.com

MARVI
Navarra, s.l.

Maquinaria de Hostelería

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



PANASA

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

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

CONORTE *Vocación de servicio*

COMERCIAL NORTE S.A.

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

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

SERVICIO GARANTIZADO y ASESORAMIENTO PROFESIONAL A SU ALCANCE

COMERHOSTE BURUSKO

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



cooperativa hostelería navarra

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

anuncios breves

01 bolsa de trabajo anuncios renovados cada mes

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.

- Recepcionista. 3 meses de experiencia. Administrativa, 10 años. Licenciada en Derecho. Inglés nivel alto. Aportaría currículum. Total disposición. Tel.: 636925227. Patricia.
- Auxiliar de cocina, camarera de habitaciones o limpieza. 6 meses de experiencia. Disponible para cualquier jornada laboral en la Comarca de Pamplona. Tel.: 669 003078. Araba.
- Auxiliar de cocina o limpieza. Cinco años de experiencia. Domingos y Sólo Pamplona. Tel.: 618 946526. Ana.
- Camarera de comedor o de barra. Trece años de experiencia en restaurantes. Total disposición. Tel.: 948 224137 – 647 233760. Constanza.
- Camarero de barra – comedor, auxiliar de cocina y limpieza del local. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 617 289068 David.

- Camarera de barra – comedor y auxiliar de cocina. Con 7 años de experiencia. Disponibilidad para trabajar los fines de semana y festivos en Pamplona. Tel.: 699 714178 María.
- Camarera de barra – comedor. 7 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 627 613684 Begoña
- Ayudante – auxiliar de cocina, camarera de barra – comedor, limpieza del local y camarera de habitaciones. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 609 060217 Rocio.
- Ayudante – auxiliar de cocina. Con 8 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en cualquier lugar de Navarra. Tel.: 948 384673 – 662 570250 Rabia.
- Camarero de barra y limpieza del local. Con 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 606 302399 Jofan.
- Auxiliar de cocina, camarera de barra, camarera de habitaciones o limpieza. Dos años y medio de experiencia. Sólo Pamplona. Tel.: 646 354967. Fabiola.
- Cocinero ó ayudante de cocina. 6 años de experiencia. Disponibilidad total e inmediata para trabajar en zona en Pamplona o alrededores. Tel. 628 883910. Oleg
- Camarera de barra. Con experiencia. Disponibilidad inmediata para trabajar preferiblemente jueves y fines de semana por la noche. Tel. 679 596966 Jessica.
- Auxiliar de cocina, limpieza del local y camarera de habitaciones. 8 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel. 638 518619 Vanessa.
- Camarera de barra o de habitaciones. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 608 075956 Karol.
- Auxiliar de cocina, limpieza del local y camarera de habitaciones. Con 2 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en cualquier lugar de Navarra. Tel.: 646 243665 Nimatu.
- Recepcionista. Con año y medio de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 648 041242 Jose Luis.
- Camarero de barra-comedor, auxiliar de cocina y limpieza del local. 1 año de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel. 638331462 Guillermo.
- Cocinero. Con más de 20 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 646 748027 Iñaki.
- Camarera de comedor – barra y limpieza del local. Experiencia: 8 años temporalmente. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 678 020 355 María.
- Camarero de barra – comedor y auxiliar de cocina. Con experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 650 650609 Eguzki.
- Cocinero. Con catorce años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 615 165015 y 948 321766. Javier.

hostelac
HOSTELERIA - HOSPITALES

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

urbiola
maquinaria alimentación y hostelería
pesaje y frío industrial

T. 948 22 30 08 - F. 948 21 04 47
Parque Empresarial La Estrella
Calle Berroa 6 · 31192 TAJONAR
info@urbiolasl.com www.urbiolasl.com

Ya=Future.

Selección de Personal desde 100 € !!
Servicios personalizados; llámanos.

www.yafuture.com info@yafuture.com Telf.948 171 222

Thermomix
Imprescindible en Hostelería

T. 617 348 277
Laura



Mim
comidas maitemontes

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

Grupo OSABA
ALSICOM ALFA
SISTEMAS DE COMUNICACIÓN

PROVEEDOR TECNOLÓGICO CON SOLUCIONES INTEGRALES PARA HOSTELERIA: TPV,S, MONITORES, SEGURIDAD, WIFI, CARTELERÍA DIGITAL

• PAMPLONA Concejo de Egüés, 2 bajo trasera · T. 948 170 002
• LOGROÑO Avda. General Yagüe, 36 nave 22, P21 · T. 941 240 694

www.osaba.es

Asesoría Empresas Alimentarias S.L.
ADESA

Asesoramiento higiénico-sanitario
Autocontrol-APPCC
Marca Q de calidad turística
Auditorías a proveedores
Análisis de productos y superficies

www.adesa-asesoria.com T. 945 257 504

ADESA FORMACIÓN

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

www.adesa-formacion.com

SPIU
muebles hogar y contract

SerafinOlive11 Pamplona 948 26 61 81 spiu.es

- Camarera de barra, recepcionista y administrativa. Con dos años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 647 039365. Marta.
- Auxiliar de cocina, camarera de barra y comedor. Experiencia en servicio. Disponibilidad total para trabajar. Tel. 669736503. Natalia.
- Cocinera, ayudante – auxiliar de cocina y limpieza del local. Con 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 657 320610 – 682 841419 Souad.
- Camarera de barra o comedor. Con más de 10 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel. 637 296488. Arantxa.
- Camarero de comedor. Con 15 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar preferiblemente fines de semana. Zona Pamplona. Tel.: 647 503599. Rogelio.
- Camarera de barra o comedor. Experiencia como camarera de barra y en trabajos en comercio y empresa relacionados con la atención al cliente. Licenciada en Psicología. Aportaría curriculum. Tel.: 679 596966. Jessica. iskah13@hotmail.com
- Cocinero, 15 años de experiencia. Disponibilidad de horarios. Tel. 636 910 016. Carlos.
- Ayudante o auxiliar de cocina, o camarera de habitaciones. Ocho años de experiencia. Sólo Pamplona. Total disposición. Tel.: 636 468926. Doralcira.
- Camarero de barra – comedor. Con más de 15 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 699 256777 Eduardo.
- Ayudante de cocina. Con ocho años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 650 358463 M^{ra} Jesús
- Ayudante de de cocina y limpieza. Con 5 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 693 999998. Michael.
- Ayudante de cocina. 2 años y medio de experiencia. Disponibilidad total para trabajar zona Pamplona. Tel.: 633 474794. Raúl.
- Ayudante – auxiliar de cocina, camarera de barra, camarera de habitaciones y limpieza. Con 8 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 616 237700 y 948 061717. Brigitte.
- Cocinera. Con más de quince años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 670 953959 y 948 189319. Susana.
- Camarera de barra – comedor, recepcionista, auxiliar de cocina, limpieza del local y camarera de habitaciones. Con 8 años de experiencia como recepcionista y atención al cliente y 4 años como camarera. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 657 167 090 Ana.
- Ayudante de cocina, auxiliar de cocina y limpieza del local. Mas de 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 690 300346. Elena.
- Camarera de barra, comedor, habitaciones o limpieza. Cinco años de experiencia como camarera. Sólo Pamplona. Disponibilidad lunes, martes y miércoles todo el día; el jueves sólo la mañana. Tel.: 660 665036. Tatiana.
- Cocinera, ayudante o auxiliar de cocina, o camarera de comedor o limpieza. 6 años de experiencia. Sólo Pamplona. Todos los días por la mañana. Domingo sólo tarde. Tel.: 630 187877. Veneta.
- Camarera de habitaciones, auxiliar de cocina y limpieza local. 3 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 622 891360. Edir.
- Camarera de habitaciones, o limpieza de local. 13 años de experiencia en hoteles. Disponibilidad total para trabajar mañanas de 9 a 5 en Pamplona Tel.: 646 323 823 y 948 309 432 Micaela
- Ayudante de cocina, camarera de barra – comedor y limpieza del local. Con 10 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 645 619436 Laila.
- Camarera de barra – comedor y ayudante – auxiliar de cocina. 7 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 657 234422 Laura.
- Ayudante – auxiliar de cocina, limpieza del local y camarera de habitaciones. Con 7 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 634 667015 María.
- Auxiliar de cocina, limpieza del local y camarera de habitaciones. 1 año de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 600 830060 Saveta.
- Auxiliar de cocina, camarera de habitaciones y limpieza local. Con Dos años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 948 303974 y 667 602668. Luciana.
- Camarera de barra - comedor, auxiliar de cocina y limpieza local. Con 9 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 616 133378. Esperanza.
- Cocinera, ayudante- auxiliar de cocina. Con seis años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 698 778325. Mirabela.
- Ayudante de cocina, camarera de barra o comedor, camarera de habitaciones y limpieza. Con más de catorce años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel. 636 316325. Eva.
- Ayudante o auxiliar de cocina, camarera de comedor o limpieza. Cuatro años de experiencia. Sólo Pamplona. Lunes y martes todo el día y todos los días por la mañana. Tel.: 628 184132. Rositsa.
- Ayudante – auxiliar de cocina y limpieza del local. 2 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 645 065232 - 948 104285 Yesenia.
- Cocinera, ayudante de cocina, camarera de barra – comedor. 12 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 689 108155 M^{ra} Lucelia.
- Ayudante cocina, auxiliar de cocina o limpieza de local. Tres años y medio de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 626 088032. M^{ra} Jesús.
- Ayudante – auxiliar de cocina. 2 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 660181873 Victoria.
- Camarera de barra, auxiliar de cocina, limpieza del local y camarera de habitaciones. Con 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 660 148658 Maritza.
- Ayudante de cocina, camarera de barra – comedor. Con 4 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 677 395294 Anka.
- Ayudante de cocina, camarera de barra – comedor. Con 9 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 637 009141 Sayuri.
- Auxiliar de cocina, limpieza del local y camarera de habitaciones. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 699 749897 Hans.
- Camarero de barra – comedor. Con dos años y medio de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 628983083 Paul.
- Ayudante – auxiliar de cocina y limpieza del local. Con dos años y medio de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 680 233218 Ana.
- Camarera de barra – comedor, auxiliar de cocina y camarera de habitaciones. Con 15 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 666 470289 Llamar a partir de las 19:00 horas. Helena.
- Ayudante de cocina y camarero de barra. Con estudios de hostelería y dos años y medio de experiencia. Disponibilidad para trabajar los fines de semana. Tel.: 647 121483 Jon.
- Camarera de barra – comedor. 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 630 457701 Nuria.
- Camarera de barra – comedor, recepcionista y auxiliar de cocina. 7 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 600 804213 M^{ra} Teresa.
- Ayudante de cocina, recepcionista, camarera de barra -comedor- habitaciones y limpieza del local. 6 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 652 237141 M^{ra} Jose.
- Ayudante - auxiliar de cocina, camarera de comedor y limpieza del local. 5 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 650 351485 Mingelca.
- Ayudante de cocina. Con 4 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 697 999740 Yocasta.
- Cocinero. Con 10 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 697 263172 Mariusz.
- Camarera de barra – comedor, limpieza del local, auxiliar de cocina y camarera de habitaciones. Con 10 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 699 122940 Silvia.
- Camarera de habitaciones, auxiliar de cocina y limpieza del local. Con 5 años de experiencia. Disponibilidad para trabajar en cualquier lugar de Navarra. Tel.: 628 124200 Mirian.
- Camarero de barra y limpieza del local. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 647 278049 Segundo.
- Ayudante de cocina, limpieza del local y camarera de habitaciones. 4 años y medio de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 606 972344 Fernanda.
- Camarera de comedor - barra, y limpieza local. Con 7 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 659 599551 Sandra.
- Auxiliar de cocina o limpieza. Un mes de experiencia. Disponibilidad para trabajar los fines de semana, festivos y tardes en todos los días en Pamplona. Tel.: 647 255887. Tatiana.
- Ayudante de cocina. 1 año de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en cualquier lugar de Navarra. Tel. 651 802499 Pedro.
- Camarera de barra – comedor. Con 8 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 625 529892 Leticia.

ASOCIACIÓN COORDINADORA DE DISMINUIDOS FÍSICOS DE NAVARRA (ACODIFNA)

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

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

ADEMÁS APROVÉCHESE DE LAS SIGUIENTES VENTAJAS:

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

CONTACTE CON NOSOTROS:

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

- Camarero de barra-comedor, camarero de habitaciones y limpieza. Con más de 20 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 650 866406. Luis
- Camarera de barra- comedor y camarera de habitaciones. Con 15 años de experiencia. Disponibilidad para trabajar como extra, para fines de semana y cubrir vacaciones en Pamplona. Tel.: 609 487513. Amaia.
- Auxiliar de cocina. Con 3 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 649 309978 Ludy.
- Camarero de barra, ayudante-auxiliar de cocina, camarero habitaciones y limpieza. Con 2 años y medio de experiencia. Con disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel: 617 947570. Nicolae.
- Camarera de comedor - barra, y limpieza local. Con 12 años de experiencia. Disponibilidad de lunes a viernes a partir de las 20:00 h. y total disponibilidad fines de semana zona Pamplona. Tel.: 606 619135. Araceli.
- Cocinero. Con más de 20 años de experiencia. Disponibilidad para trabajar por horas entre semana y los fines de semana. Tel.: 670 413901. Jose Luis.
- Auxiliar de cocina y camarera de habitaciones. Con 2 años de experiencia. Disponibilidad para trabajar por las mañanas en Pamplona. Tel.: 647 379224 Ailene.
- Ayudante de cocina, auxiliar de cocina, camarera de habitaciones y limpieza local. Con año y medio de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 676 502127 Christine.
- Camarera de barra- comedor y de habitaciones, limpieza del local. Con 4 meses y medio de experiencia. Disponibilidad para trabajar como extra y jornada completa en Pamplona. Tel.: 649 755497 Ainhoa.
- Auxiliar de cocina y limpieza local. Con tres años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel. 690 712878. Santainocencia.
- Ayudante de cocina, auxiliar de cocina, camarero de comedor y limpieza local. Con 3 años de experiencia. Disponibilidad total e inmediata. Tel.: 608 418691 Giancarlo.
- Cocinera, ayudante de cocina y camarera de comedor. Con 5 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en cualquier lugar de Navarra. Tel.: 689 603211 Karen.

- Ayudante de cocina, camarera de barra, limpieza del local y camarera de habitaciones. 2 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 695 933513 M^a Angeles.
- Recepcionista, conserje, mozo de equipajes y oficial de oficina. Con más de 20 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 648 884436 Angel.
- Camarera de barra y comedor, limpieza del local, auxiliar de cocina y camarera de habitaciones. Con 10 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 606 847142 Itziar.
- Camarero de barra – comedor. 7 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 637 272450 – 690 222474 Luis.
- Camarero de barra – comedor, recepcionista. Con 4 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar y también como extra en fines de semana. Tel.: 654 695453 Eneko.
- Camarero de barra – comedor, jefe de barra. Con más de 10 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 699 683328 Roberto.
- Auxiliar de cocina, limpieza del local y camarera de habitaciones. 1 año de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 676 296032 Amy.
- Auxiliar de cocina, limpieza del local. Con 10 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 659 683054 Ionela.
- Ayudante – auxiliar de cocina y limpieza del local. Con 3 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 948 064958 – 607 983414 Liliana.
- Ayudante – auxiliar de cocina y limpieza del local. Con 2 años de experiencia. Disponibilidad total Para trabajar en Pamplona. Tel.: 645 065232 – 948 104285 Yesenia.
- Auxiliar de cocina y limpieza del local. Con 4 años y medio de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 685 365841 – 948121678 Yorci.
- Camarero de barra – comedor. Con 3 años de experiencia. Disponibilidad por las tardes de lunes a viernes y todo el día el fin de semana. Tel.: 676 789465 Arkaitz.
- Camarera de barra – comedor, limpieza del local y camarera de habitaciones. Con 8 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en cualquier lugar de Navarra. Tel.: 689 985376 Aida.

- Auxiliar de cocina y limpieza del local. 2 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en cualquier lugar de Navarra. Tel.: 649 176313 – 628 556990.
- Camarera de barra – comedor, auxiliar de cocina, limpieza del local y camarera de habitaciones. Con 4 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar. Tel.: 664 056676 Mirela.
- Camarera de habitaciones, limpieza del local, auxiliar de cocina y camarera de barra o comedor. 8 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 667 008971 Ana María.
- Ayudante de cocina. Con 2 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 626 954671 Dominga.
- Cocinera, ayudante – auxiliar de cocina, camarera de comedor y limpieza del local. Con 25 años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar en Pamplona. Tel.: 608 021921. Rosa.
- Cocinero. Con diecisiete años de experiencia. Disponibilidad total para trabajar por las tardes y también como extra para fines de semana y festivos. Tel.: 677 208786. Iñigo

02 varios

- Se vende por cese de negocio todo a mitad de precio: cámara vertical 4 puertas, cámara horizontal 3 puertas (mesa de trabajo, cocina), freidora de 2 pozos (16 litros en total), mueble escurridor (cocina) y mueble contra mostrador (barra). Tel.: 608 781100 – 699 475241. Noelia.
- Se vende máquina registradora mod. SAM4S con 4 meses de uso por 120€, también vendo expositor de pasteles de pie nueva con 2 meses de uso, 1500€ negociables , se regalará expositor de pie. T.948088 544.
- Se vende máquina de vending, multiproducto a buen precio (2400€). Tel.: 628 688699.
- Se vende torre para dejar platos preparados plegable de 100, caja registradora, platos, vasos (sin usar y con una semana de uso), cubiertos,... T.687629999
- Se vende cortadora de embutidos en buen estado, motor a 380w. 300€. Tel.: 669 429483.

- Vendo termo de leche capacidad 3 litros, molde de tarta nupcial 6 pisos metálico desmontable. Filtros de campana industrial nuevos, campanas negras y doradas y refrigerador de botellas vino sobremesa 600 mm largo buen estado y buen precio. Tel.: 610 707973
- Se vende 40 mesas de madera con estructura de hierro, tipo bodegón, muy fuertes y decorativas para hostelería o chalet. A partir de 70€ hasta 140€. Tel.:669 429 483
- Se vende horno eléctrico a convención con 2 motores doble sentido de marcha 6600 watt de potencia a estrenar y mesa incluida. 1800€. Tel.669429 483
- Se vende cámara-mesa-bottellero en buen estado a 700€. Tel.:669 429 483
- Se vende maquina de cubitos de hielo en buen estado y excelente fabricación de hielos. 900 Tel.:669 429 483€.
- Se vende caldera de gasoil seminueva en buen estado 850€. Tel.:669 429 483
- Se vende máquina registradora antigua. 200€. T. 669 429 483
- Se vende lote de 3 mesas de acero inoxidable par cocina industrial o sociedades en buen estado. 960€. Tel.:669 429 483
- Compro Máquinas Vending de segunda mano, en buen uso. Tel.: 619 878655.
- Se vende balanza hasta 30 kg y un año de garantía a 150 euros, se vende cámara de paneles 2x2x2 metros, refrigeración 0º y un año de garantía a 3500euros y se vende maquina de hielo macizo, 50kg producción, segunda mano, 6 meses de garantía a 500 euros, bottellero nuevo de 1500 mm de largo acero inox a 700€, fabricante hielo macizo de 40 gramos nuevo a 800€. Tel.: 948 247167

03 bolsa inmobiliaria

- Se alquila Bar – Restaurante del Camping Aralar. Tel.: 948 504011 – 667 797905.
- En Noain se vende cafetería, 115 m2 , reformada en 2006, equipada con cocina completa con horno racional y terraza. Tel.: 656 278312 Javier.

- Se vende bar restaurante en Falces. Local con capacidad para 100 personas conjunto con bar de jóvenes. Edificio construido para ser hotel de 2 plantas de 200m² cada una. T. 948734356.
- Se traspasa Restaurante, centro de Logroño, en funcionamiento y totalmente equipado. Capacidad para 35-40 personas. Motivo: jubilación. Teléfono: 635 243 816.
- Se vende Casa Rural en Tierra Estella, con 350 m2 divididos en 3 plantas. Capacidad para 18 personas, amplia piscina. Buen precio. Telf: 620 479205.
- Se busca Socio para Bar en el Camino de Santiago. Tel.: 667 614588.
- Se vende o traspasa BAR-RESTAURANTE en Ororbia. Bar en planta baja de 100 m2 y restaurante en 1ª planta de 190 m2, con comedor, almacén y cocina. Buena ubicación y funcionamiento. Telf: 674 742962.
- Pamplona (Bar Ciudadela) límite casco antiguo. 1er ensanche. Local preparado con licencia de bar. Posibilidad de terraza. Entorno a 100m2 en 2 alturas. Oferta: TRASPASO 49.500€ ALQUILER 1550€. Tel.: 649 839453
- Se alquila hotel en la zona de Estella y en pleno Camino de Santiago. Cuenta con 14 habitaciones, también cuenta con 4 habitaciones independientes y restaurante. Tel.: 646 288 977
- Se vende bar, muy buena oportunidad, en Pamplona zona milagrosa, con vivienda. Urgente. Precio 169.000 €. Tel.: 628 688699
- Se vende local de 172m2 en Calle Mayor de Puente la Reina, para negocio de restaurante o sociedad. Totalmente montado y con todas las instalaciones, 2 comedores, 2 barras y 1 cocina equipada, terraza. Tel.: 679 195616.
- Se vende Hotel Rural con Encanto de Tres Estrellas en el pirineo aragonés, en el reino de los mallos. Localidad Murillo de Gallego, frente a los Mallos de Riglos y Rio Gallego. Consta de 7 habitaciones, restaurante, terraza-mirador, bodega, apartamento particular y zona para Spa. Tel. 650 944561
- Se busca inversores para nuevo proyecto de hostelería. T. 661 520440.
- Se vende proyecto de hostelería. T. 661 520440.
- Se vende bar en Burlada en pleno funcionamiento por jubilación. T. 948 239092



GEA INMOBILIARIA

Tel. 948 176 000

fernando@geainmobiliaria.com

Escaparate de hostelería

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

- Ref.-101 CASCO ANTIGUO Buena zona de bares. Bar con cocina y comedor. Muy conocido. Derecho a traspaso. Imprescindible experiencia y referencias.
- Ref.-102 OPORTUNIDAD, Soto de Lezkairu, Bar Sabino, 117 m2, para reformar. Amplia zona de barra y mesas, cocina sin montar y hueco para comedor y almacén. Aseos. NO HAY BARES DE MENÚ ALREDEDOR Y SE ESTÁ CONSTRUYENDO ENFRENTA, UN BARRIO ENTERO.
- Ref.-103 Ensanche, 228 m2 en bajo, con sobrepiso de almacén grande. PERMISO DE SALIDA DE HUMOS. Zona de barra larga y otra de mesas con escenario. Otra barra pequeña en zona más privada.
- Ref.-104 PLAZA DEL CASTILLO, Cocina, salida de humos, comedor, Terraza.
- Ref.-105, San Juan zona Cines Golem 158 m2 Bar con cocina y zona de mesas. Conocido. Licencia Bar especial. Terraza. Acondicionado y en funcionamiento.
- Ref.-106 Iturrama, bar en esquina, con terraza. 65 m2, sin salida de humos, pero con office para preparar pinchos, etc. Ambiente joven de cervecería y copas.
- Ref.-107 Barañáin, bar en plaza peatonal entre edificios modernos. Al lado del mercadillo semanal. 70 m2. Cocina y amplia terraza resguardada. Montado completo.
- Ref.-108 Pamplona, Segundo Ensanche, Pequeño bar de 50 m2, muy bien situado. Trabaja fundamentalmente de día aunque en verano se alarga la jornada con la terraza. Tiene cocina, almacén, y pequeño reservado. Salida de humos al tejado.
- Ref.-111 Pamplona, Pio XII, Bar con cocina y zona para comedor. 230 m2 más terraza en zona de mucho paso. Barra larga con mesas alrededor. Posibilidad de división

- Ref.-113 Ansoáin, 150 m2. Cafetería con terraza. En perfecto estado, con buena clientela fija. Cocina montada, capacidad para 100 comensales con la terraza. Almacén.

- Ref.-115 Tudela, Bar-Bocatería, 200 m2, bien situado, con amplia terraza e instalaciones completas y modernas. Admite hasta 90 comensales y tiene servicio a domicilio. Fácilmente adaptable a bar de copas.

- Ref.-117 Pamplona Centro, conocidísimo bar de toda la vida con clientela fija y mucho paso de gente. 69 m2. Barra, cocina y mesas, sobrepiso con almacén. Cafés, almuerzos, pinchos, raciones, etc. Trabajo fundamental de día.

- Ref.-120 OPORTUNIDAD, RENTA 450 € Berriozar, 150 m2. Bar con cocina y mesas para 40 comensales. En la mejor ubicación, con terraza y almacén. Funcionando a diario de mañana a noche con meneo.

- Ref.-121 En Pamplona, Bar-Cafetería con tienda de conveniencia tipo VIPS, 150 m2 a tres fachadas. Amplio horario y clientela fija diaria. Facturación importante.

- Ref.-122 Il Ensanche, local en Chaflán con 60 m2 en pta. Baja y 45 m2 en sobrepiso. Zona de barra en L con mesas y la cocina montada con almacén tras la barra y arriba 6 mesas y almacén. Zona de mucho público en ambas fachadas.

- Ref.-123 Zona Pza. Castillo-Estafeta, Bar con cocina de 80 m2 en total. En uno de los tramos de mayor afluencia. Salida humos e insonorizado para Bar Especial (licencia). Precio amortizable en 10 años. Beneficios. Mayor facturación que en 2.010.

- Ref.-124 BAR ONKI XIN, San Juan, 142 m2 y 130 m2 de entreplanta, acondicionado y con licencia de Café-Espectáculo. Insonorizado, camerinos, oficina, aseos, zona de público, escenario, barra, zona de mesas, y cocina sin salida de humos. En el circuito de actuaciones en vivo. Pinchos, ensaladas, etc. en buen ambiente de bar cervecería y/o copas. Conocido y con clientela fiel. Abre a las 7:00 h.

- Ref.-125 Bar en Travesía de Bayona, San Juan, 107 m2 con derecho a SALIDA DE HUMOS y terraza. Ahora Licencia de Bar Especial.

- Ref.-126 Echavacoiz Norte (Barañáin), 190 m2. con terraza, barra larga y comedor para 50 comensales. En perfecto estado. Contrato 19 años. Abierto todos los días, de 7:00 a 22:30. Cocina completa y cómoda. Menú diario y de fin de semana.

- Ref.-127 San Juan, Terraza a plaza peatonal. 120 m2 más 48 m2 de almacén. Barra larga, necesita reforma aunque funciona como está.

- Ref.-130 Pamplona, PLAZA DE TOROS, local de 180 m2 con cocina, salida de humos, zona de barra y mesas.

- Ref.-132 Villava, 170 m2 más terraza, en funcionamiento y con clientela fija. Abre todo el día. Cocina con salida de humos. Insonorizado y doble puerta.

2- BARES RESTAURANTE (CON COMEDOR)

- Ref.-201 En Pamplona, Zona Pio XII, 141 m2 con barra de apoyo, comedores para 75 a 100 comensales, parrilla, cocina completa y almacenes con cámaras de obra. Elegante.

- Ref.-202 En Pamplona Il Ensanche, 250 m2 en zona peatonal con columpios delante. Con barra y zona de comedor. En funcionamiento y completamente acondicionado.

- Ref.-203. Buzintxuri-Nuevo Artica, 174,20 m2. Bar restaurante en esquina acristalada con terraza. Barra, mostrador para llevar, cocina montada con salida de humos, comedor, almacén, vestuario, oficina.

- Ref.-204 En Estella, 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 a condicionado y en funcionamiento.

- Ref.-205 En Pamplona, Bar restaurante asador conocido, más de 300 m2 con cocina, parrilla, zona de barra con mesas y comedor. 120 comensales.

- Ref.-206, Pamplona, Casco Viejo, 100 m2. Barra con ventana a la calle y comedor. Al fondo cocina montada. Almacén. Frente a nueva sede de la Mancomunidad de Aguas. 45 comensales cómodos. Muy bonito y cálido. Perfecto también para Sociedad.

- Ref.-207 Pamplona, Casco Antiguo, Bar Restaurante muy conocido con 120 m2. Zona de barra larga y comedor para unos 50 ó 60. Local contiguo con comedor y almacén.

- Ref.-208 Pamplona, Casco Antiguo, dos locales emblemáticos, uno como bar restaurante para 70/100 comensales, con cocina completa y almacén y el otro con 200 m2, como bar de copas de diseño. Estructura y aislamiento hechos nuevos. Beneficios.

- Ref.-209 Pamplona zona c/Olite, 400 m2 con zona de barra, comedor frente a barra y otro separado. Salida de humos. Cocina, recocina, oficina, y almacén. Caben hasta 250 comensales.

- Ref.-211 Ensanche, 125 m2, en buena zona del Il Ensanche. Zona de barra con mesas, aseos, cocina, salida de humos, y comedor. Totalmente acondicionado y a pleno funcionamiento.

- Ref.-212 Iturrama, Restaurante de 150 m2. Buen estado y en funcionamiento. Con parrilla en la cocina y completo de instalaciones y servicios. Cartera de clientes.

- Ref.-213 OPORTUNIDAD, Burlada, Bar Restaurante de 220 m2 más otro tanto en sobrepiso para almacén, archivo, maquinaria, etc. Muy conocido y con clientela fija a diario. Cocina amplia con 2 chimeneas, zona de barra con mesas y comedor para 80 comensales.

- Ref.-215 Pamplona, Zona CUN. Bar Restaurante. Más de 250 m2 con amplia barra, cocina montada y comedor en dos ambientes. Clientela fija de la clínica y de Pamplona. VENTA; Precio: 740.000 €. Abiertos a estudiar fórmulas de pago.

- Ref.-216 Navarra Media, Bar Restaurante con vivienda incluida, en cruce de Ctra. General. Con posibilidad de habitaciones. Edificio completamente acondicionado y en funcionamiento. Para 70 comensales en comedor. NEGOCIO Y VIVIENDA EN UNO

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

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

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

- Ref.-220 Tudela, en su calle principal, 200 m2 Bar-Restaurante en funcionamiento con zona de barra, capacidad para 100 comensales en mesas, almacén, totalmente acondicionado. Por Jubilación.

3- RESTAURANTES EN POLÍGONO INDUSTRIAL O DE SERVICIOS

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

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

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

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

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

4- BARES SIN COCINA, LOCALES DE COPAS

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

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

- Ref.-403 Zona Pza. Toros, más de 200 m2, cuidada ambientación y decoración, local Conocido. Con salida de humos y office. Entrada de proveedores y almacén.

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

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

6- LOCALES IDÓNEOS PARA NEGOCIO DE HOSTELERÍA

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

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

- Ref.-603 Pamplona, 320 m2 con lucernarios y permiso para salida de humos.

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

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

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

- Ref.-607 Mendillorri-Ripagaina Local de obra de 240 m2 con 3 salidas de humos y fachada a tres orientaciones. Zona peatonal delante con parque infantil. Local muy visible al tráfico que pasa entre Mendillorri y Ripagaina.

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

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

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

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

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

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

7- LOCALES IDÓNEOS PARA SOCIEDAD GASTRONÓMICA

- Ref.-701 Pamplona, Casco Antiguo, calle Jarauta, 120 m2. Comedor montado para 50 o 60 comensales. Falta hacer cocina y aseos. Patio para terraza o montar almacén.

- Ref.-702 Pamplona, Casco Antiguo, calle tranquila. 100 m2, totalmente montado hasta con la barra. No muy grande y acondicionado en madera y piedra vista. Para no hacer nada.

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

8- HOTELES, HOSTALES, CASAS RURALES

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

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

- Ref.-803 Hotel Rural a 10 min. de Pamplona. En Camino de Santiago. En pequeño pueblo de Ctra. General. Ideal para cocinero/a y pareja. Restaurante a estrenar en antiguo edificio religioso con más de mil años de historia. Con 4 habitaciones de cuidado diseño y decoración. Recién rehabilitado por completo, precioso entorno, acondicionamiento y decoración.

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

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

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

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



LA MEJOR FINANCIACIÓN ESTÁ MUY CERCA DE TI

LÍNEAS ICO 2011 PARA AUTÓNOMOS Y EMPRESAS

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



ES Economía
Sostenible



Instituto de Crédito Oficial