

JULIAN GARICANO
GERENTE DE LA ASOCIACION DE
EMPRESARIOS DE HOSTELERIA DE GIPUZKOA

«No aceptamos pagar derechos de autor por tener una radio»

AINTZANE ZORRILLA

La crisis, el cambio de los hábitos de consumo y un boom en la apertura de nuevos locales ha puesto a la hostelería guipuzcoana en una encrucijada. Ante esta situación, el gerente de la Asociación de Hosteleros, asegura rotundo que sólo saldrán adelante aquellos que ajusten a las nuevas demandas del público.

—¿Cuándo y por qué surgió la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa?

—Al desaparecer el sindicato vertical en 1977 comenzaron a emerger los sindicatos y las asociaciones de empresarios, como fue el caso de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa. Su objetivo era, y es, defender los intereses del empresario de hostelería, y para ello era necesario la unión y la creación de una asociación con el mayor número de locales asociados para poder ser representativos. En la actualidad, hay 1.200 establecimientos afiliados, siendo así el máximo representante de los empresarios de este sector en Guipúzcoa. La Asociación mantiene un estrecho contacto con todas las instituciones con el fin de poder influir, mejorar y tener conocimiento previo de las ordenanzas y normas que nos afectan. Del mismo modo, ostenta la representación mayoritaria en la Mesa negociadora del Convenio Colectivo de Hostelería, con lo que se erige en un exponente clave de las relaciones laborales que se desarrollan en nuestra provincia.

La Asociación forma parte de organismos económicos como la

Cámara de Comercio o el Convention Bureau, además de la Federación de Empresarios de Hostelería del País Vasco y de Federación Española de Restauración. Pues al no haber sido transferidas todas las competencias al Gobierno Vasco relacionadas con hostelería, y al ser las normas fiscales de la Diputación muy similares a las estatales, es conveniente estar integrados en la FER, que son los interlocutores ante Hacienda.

—¿Qué servicios ofrece esta asociación?

—La Asociación ofrece a sus afiliados los servicios de asesoramiento y gestión en el campo fiscal, jurídico, mercantil, administrativo y laboral. En este sentido, contamos con cerca de una veintena de profesionales, (abogados, economistas, técnicos y administrativos) que garantizan el más completo servicio a los afiliados. Además, la Asociación en su afán de contribuir a una mayor profesionalización del sector puso en marcha el centro de formación Hostelería Gipuzkoa. Al año, imparte alrededor de veinte cursos de reciclaje para profesionales del sector, que están subvencionados por la Diputación Foral y la Co-



Julián Garicano

munidad Europea. También organiza seminarios temáticos sobre el mundo de la caza, el foie, el vino, etc que han sido acogidos con gran entusiasmo por los profesionales y cursos gratuitos para desempleados en colaboración con el Ayuntamiento.

—¿Cuáles son los problemas actuales que quitan el sueño a los hosteleros?

—El sector de la hostelería cuenta con problemas puntuales como el conflicto con la SGAE, Sociedad General de Autores de España, ya que pretendemos que se revise la actual Ley de Propiedad Intelectual. La Asociación considera justa la generación de derechos de autor por la reproducción de música en los locales, pero esta misma ley obliga a los bares a pagar ciertas cuotas en beneficio de derechos de autor por la simple tenencia de una televisión o una radio, aparatos que se encienden para oír las noticias y los partidos de fútbol, y no música.

Otro de los problemas del sector es la competencia desleal que en Guipúzcoa se agrava todavía más con la existencia de las sidrerías y sociedades gastronómicas. Por una parte, contamos con la competencia de los ayuntamientos u otros organismos que sin reparo organizan eventos y espectáculos y se convierten en hosteleros en días señalados e importantes en cuanto recaudación, como la Vispera de la Virgen, Nochevieja..., lo que supone un agravio para el sector. Por otra parte, están las sociedades gastronómicas que en algunos casos están dando bodas y banquetes de comunión, además de las sidrerías que se están convirtiendo en asadores. Sin embargo, no se les exige las mismas normativas higiénico-sanitarias y fiscales que al resto de establecimientos hosteleros. No estamos en contra de las sociedades ni de las sidrerías, pero creemos que debemos jugar todos con la misma baraja y tener los mismos derechos y

«
No estamos
contra las
sidrerías pero
hay que jugar
con la misma
baraja

obligaciones.

—¿Continúa su lucha por intentar impedir las retransmisiones de partidos de fútbol los sábados a la noche?

—La noche del sábado es la hora estrella para la hostelería, sin embargo cuando se retransmite un partido de fútbol a ese horario influye negativamente al sector originando un descenso de la caja. En este sentido, la Asociación propone que se retransmitan los partidos los domingos y no los sábados. Por otra parte, consideramos importante la postura de firmas como Coca Cola, Larios, etc, que dicen estar dispuestas a eliminar su publicidad estática de los campos de fútbol, cuando se retransmita un partido por televisión y sea sábado a la noche. Esto ha supuesto un espaldarazo moral importante.

—¿Cómo ve el futuro de la hostelería?

—La formación y calidad del restaurador y cocinero guipuzcoano es innegable. Sin embargo, para ser los números uno debemos mejorar el servicio. Se está haciendo un esfuerzo importante en este sentido, y los profesionales se preparan cada vez más. No en vano la oferta formativa es amplia y buena. Pero la competencia también es fuerte y sólo sobrevivirán los mejores. En los últimos años hemos padecido un boom de apertura de bares y restaurantes, ya que muchos jóvenes en parven el mundo de la hostelería como la salida a su situación laboral. Los hábitos de consumo están variando en la sociedad guipuzcoana, y los profesionales se deben adaptar a las nuevas necesidades. No podemos negar que el fast food funciona, que cada vez son más los que comen fuera de casa. Habrá que crear nuevas fórmulas para competir con este servicio, como ofrecer menús más imaginativos y dietéticos.

CUOTAS/MES POR SERVICIOS

✓ CUOTA SOCIO CAFE-BAR: 2.000 ptas.

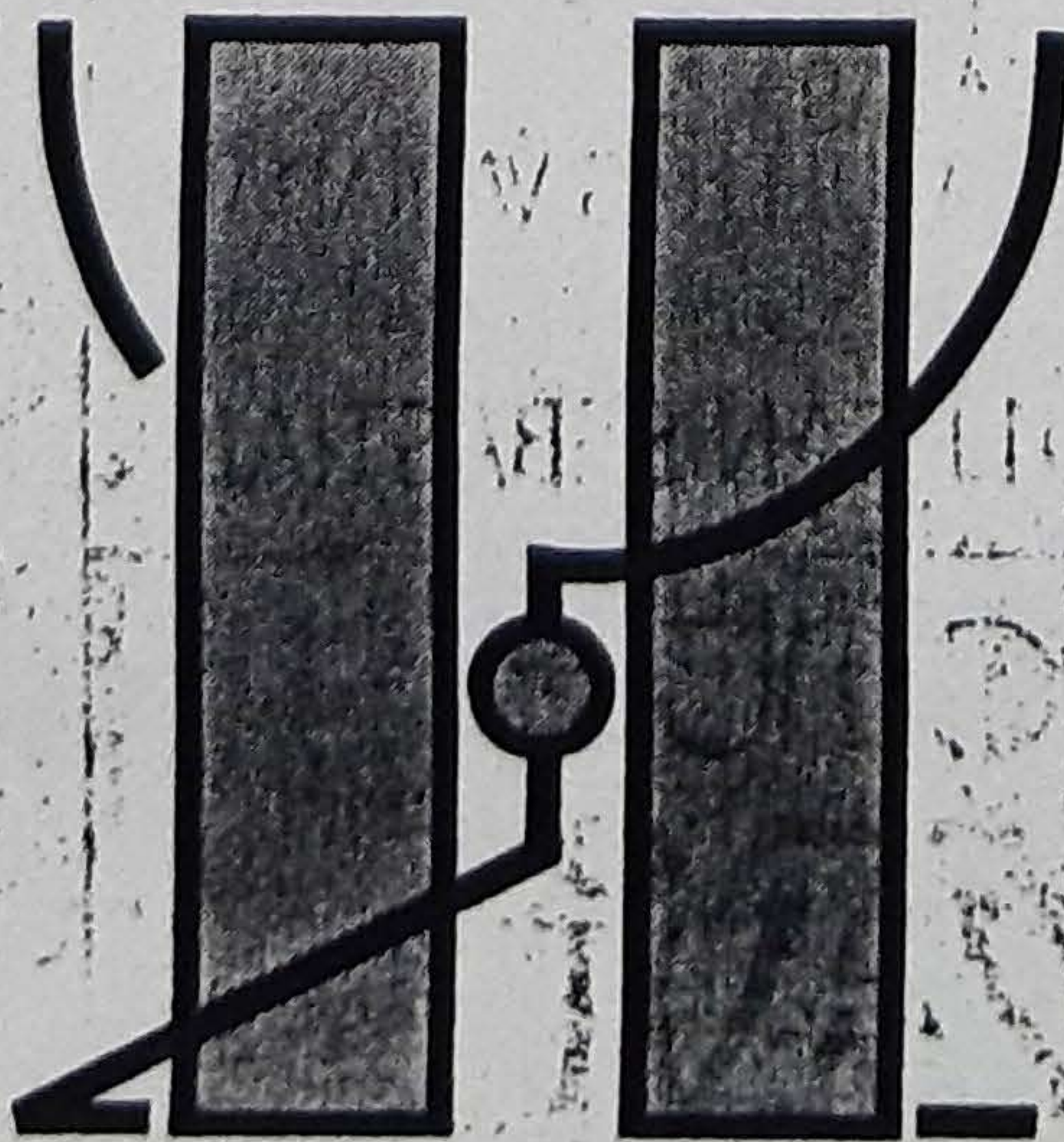
✓ LABORAL:
• POR EMPRESA: 1.000 ptas.
• POR EMPLEADO: 750 ptas.

✓ CONTABILIDAD: 6.000 ptas.

✓ FISCAL:
• DECLARACIONES TRIMESTRALES GRATUITAS

✓ ASESORAMIENTO GRATUITO

C/ ZUBIETA, 1-E • ENTLO. DCHA.
TFNOS. 42 32 39
FAXI 42 61 73



Asociación Empresarios Hostelería Gipuzkoa
Gipuzkoako Ostalaritza Elkarte

Unión y Defensa
del Empresario de Hostelería

ASESORAMIENTO-GESTION FORMACION

AREAS:

- LABORAL
- FISCAL
- JURIDICA
- SEGUROS
- OBRAS
- CONTABILIDAD
- PROMOCION DEL TURISMO
- CURSOS DE FORMACION