

# ADIERAZLEAK / INDICADORES



Eskaneatu QR kodigoa webinarra ikusteko

Escanea el código QR para ver el webinar

webinar gratuito.  
5 de mayo, de 10 a 11 horas

**NUEVOS RETOS PARA LA HOSTELERÍA**

Con **Mikel Ubarrechena**, presidente Hostelería de Gipuzkoa y vicepresidente Hostelería de España.

¡APÚNTATE!  
WWW.OARSOALDEA.EUS

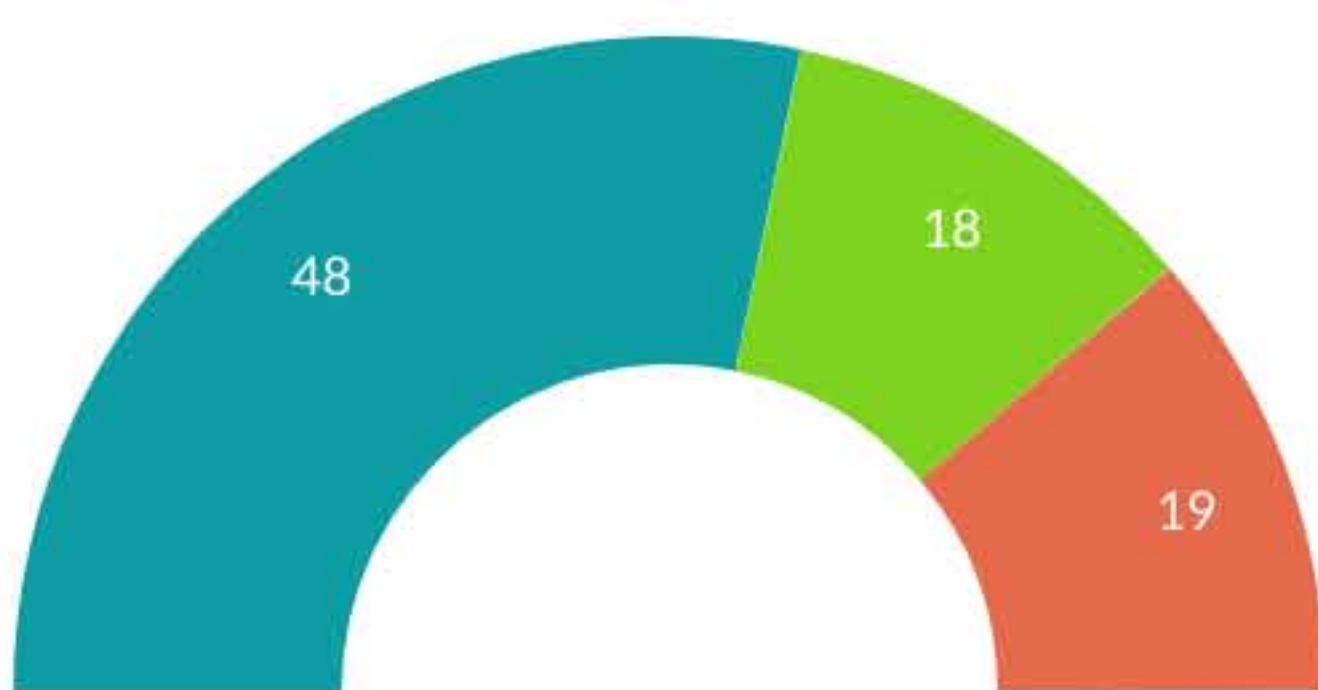


## IZEN-EMATEA / INSCRIPCIÓN

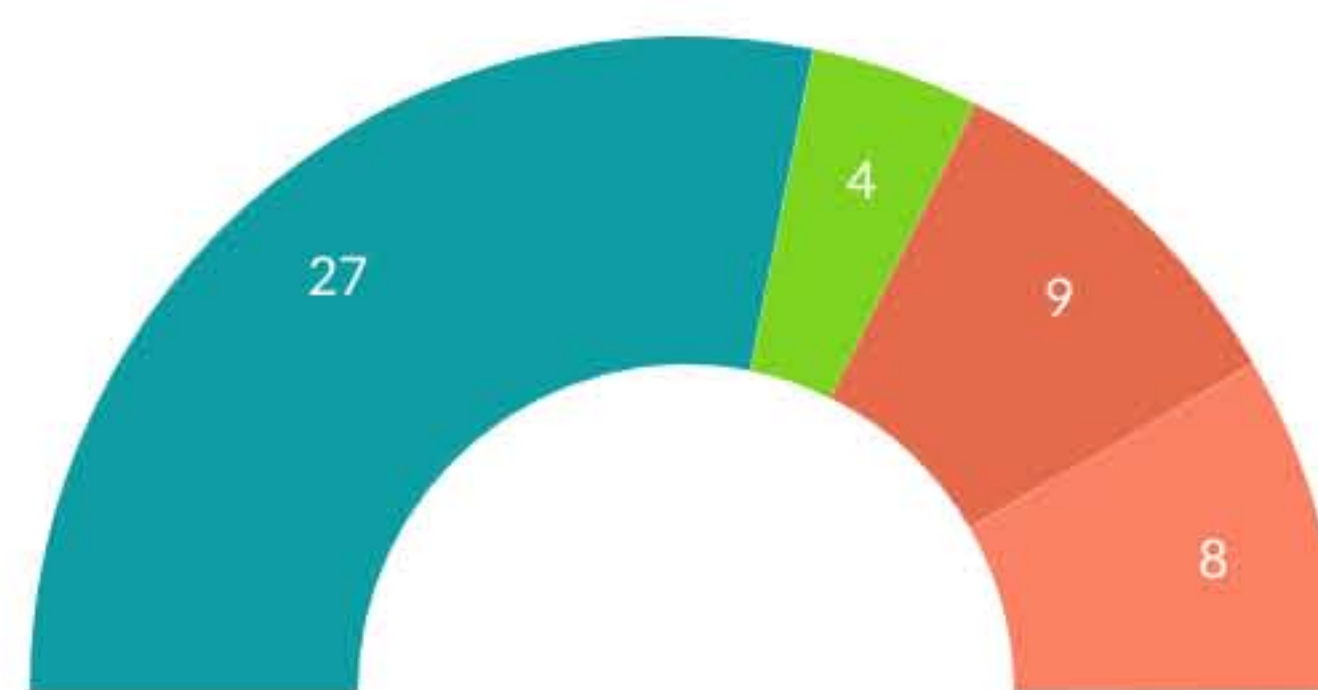
**85 pertsona / personas**

**71 parte-hartzaile / participantes (83,53 %)**

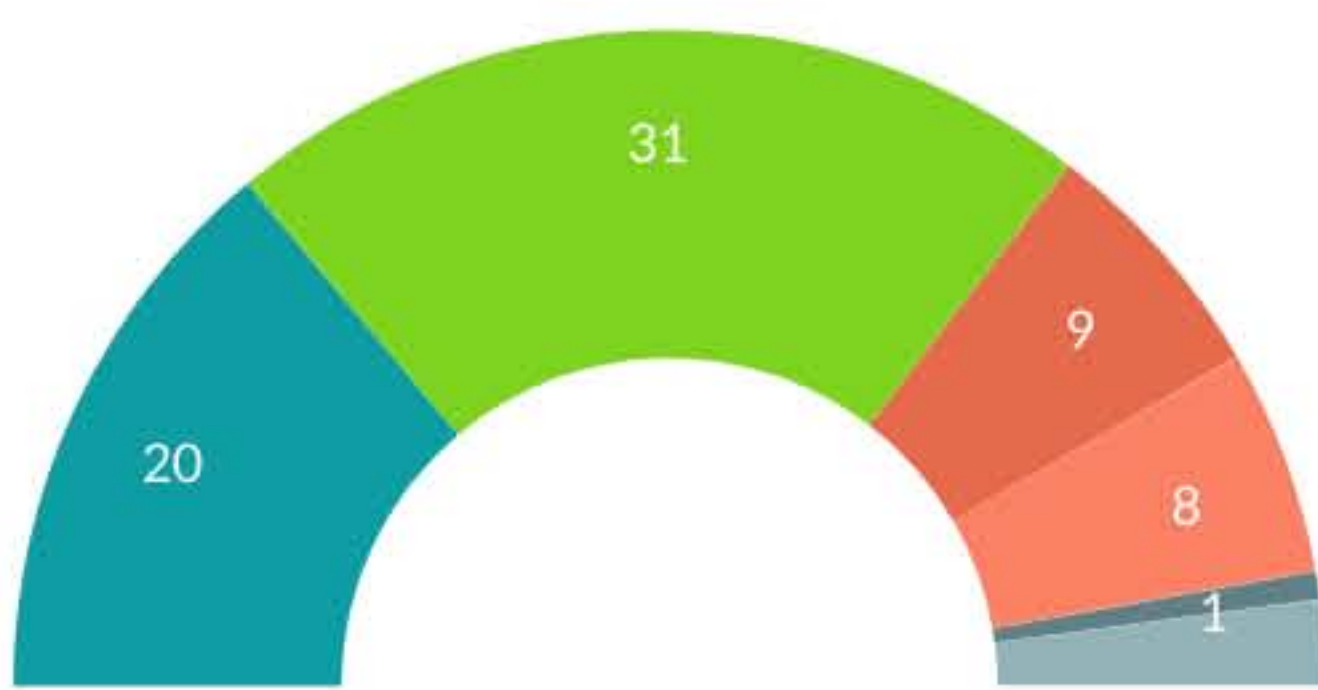
**Kokapena / Ubicación**



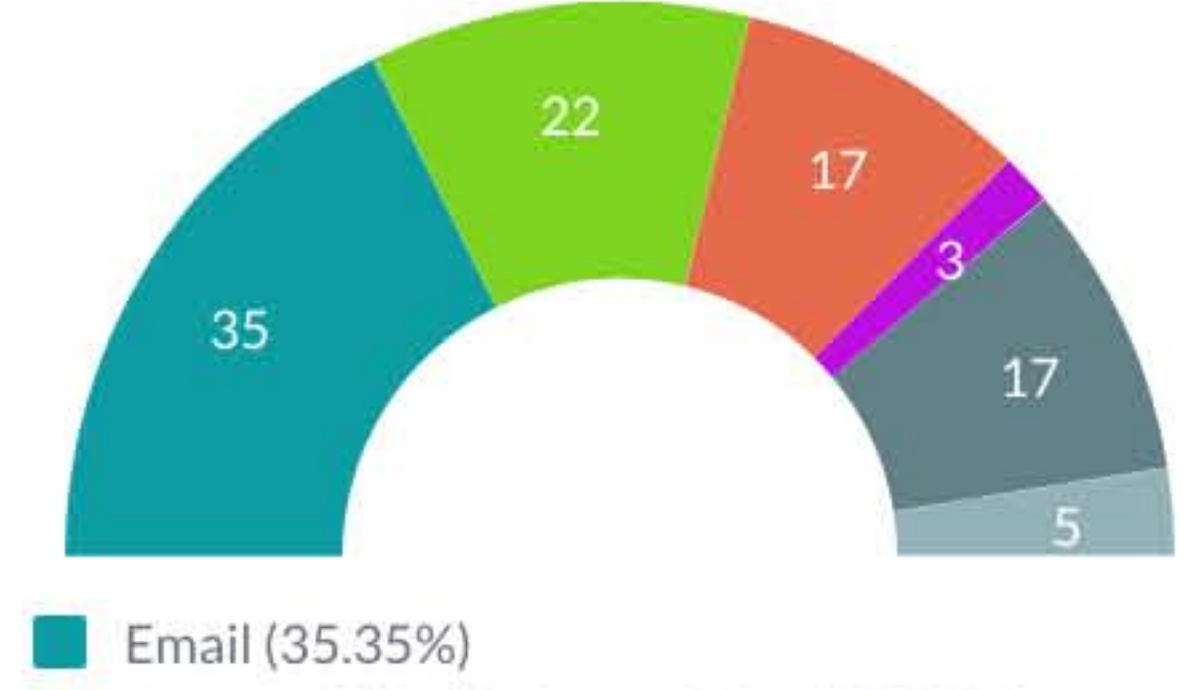
**Kokapena / Ubicación**



**Bazkidea / Asociado**



**Iturria / Fuente**



## BALORAZIOA / VALORACIÓN

**22 inkesta / cuestionarios**

**Asebetetze-maila**



**Nivel de satisfacción**

**Interes-maila**



**Nivel de interés**

**Gomendio-maila**



**Grado de recomendación**

### Iritziak / Opiniones:

**Interesgarria, baliotsua, hurbila, argia eta positiboa**

**Interesante, valioso, cercano, claro y positivo**

Interesante poder compartir dudas y opiniones, Me ha parecido super interesante, sobre todo que te transmita el mensaje un colega, Muy claro y cercano, muy interesante, Muy positiva, muy buena y interesante charla, Muy bien, Interesgarria, Muy interesante, Muy interesante, Dada la preocupación en el sector, saber de boca del Presidente, se agradece, Oso interesgarria izan da, Cubre una necesidad de información actual, ha resultado interesante y muy participativa, oso interesgarria eta baliagarria, he resuelto las dudas que tenía, La charla estuvo genial, Me parece que lo hacéis ya muy bien con esta ventana, frente al miedo, angustia, desasosiego, Me ha gustado mucho la verdad, Ha estado perfecto, Perfecto

**Ondo komunikatua, beharretara egokitua eta parte-hartzailea**

**Bien comunicado, adaptada a necesidades y muy participativa**

Momentuko beharretara egokituta, Un buen método de ver lo que nos está pasando a la hostería, Oso ona, oso hizlari ona eta parte hartzeko aukera handia, Creo que a estado bastante bien, ya que se han tocado bastantes temas y se ha contestado a todos

**Informazio berri gutxi**

Poca información novedosa

### Hobekuntza proposamenak / Propuestas de mejora:

**Saio luzeagoak**

**Sesiones más largas**

El tiempo se queda a mi parecer, Quizás se ha quedado un poco corta de tiempo, Un poco corta, Ha estado bien pero un poco corto. Faltarían más consultas, Galdera batzuk prestatzen badira aurretik, arinago joango zan, baino jendea berotu danean erritmoa hartu du eta motza egin da, iraupena pixkat luzatu, A mí se me hizo un poco corto

**Maizago eta aditu gehiagorekin**

**Más a menudo y con más expertos**

Hacer más a menudo según vayan cambiando las normas para poder nos ayudar con las dudas, Invitando a más expertos, Quizás en que se hagan más asiduamente este tipo de actividades, Seguir practicando

### Hurrengo webinarretarako gaiak / Temas para siguientes webinars:

- Laboral: Trabajadores, condiciones, nuevas normativas. Soluciones laborales
- Reorientación estratégica del modelo negocio:
  - Cómo gestionar a partir de hoy un negocio de restauración.
  - Cómo renovar en esos momentos de crisis los pequeños establecimientos como el bar de barra.
- Hosteleria / HORECA
- La tendencia de la gente, Bertako kontsumoa sustatzeko estrategiak eta ekimenak
- Foodtruck - mercadillos al aire libre regulados. Forma incentivar a la población para recuperar la ilusión tanto del profesional como del cliente
- Temas económicos y de gestión.
- Protocolos: Sanidad, Protocolos de higiene, neurri zehatzak eta nola aplikatu
- Ayudas que nos ponemos a inscribir
- Impuestos, tasas y triquiñuelas financieras
- Terrazen kudeaketa

### Bestelako proposamenak / Propuestas de otro tipo:

- A raíz del seminario se te resuelven dudas y se te plantean otras. El poder mandar esas dudas por correo para que se busquen respuestas es útil.
- Egoera aldatzen ari da izugarri. Gaurkoa al zan errepikatu maizta bukaeran.
- Sobre la disposición de ayuntamientos, una charla como la de hoy, directamente con el encargado de urbanismo o el alcalde o quién se encargue de la hostelería o del comercio en general, sería perfecto
- Votaciones sobre cuestiones que nos impliquen directamente al comercio/hostelería
- Sobre las fiestas de 2020
- Pensar un modo de poder abrir sin perder tanto
- Pensar un modo de poder abrir y dar a conocer la realidad sanitaria y su evolución, y darla a conocer al cliente, ver que se puede hacer, y concienciar en la realidad. Ponernos de acuerdo entre todos los comerciantes y hosteleros de la zona y dar el mismo mensaje al cliente. Ser claro, positivo, dar soluciones, y abogar al buen hacer y la responsabilidad personal.