



MESA DE HOSTELERÍA

18 de marzo de 2026

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y análisis de la situación actual del sector.
2. Información:
 - 2.1. Datos sobre establecimientos hosteleros en Getxo
 - 2.2. Novedades
 - 2.3. Proyectos
 - 2.4. Ayudas
3. Presupuestos participativos: Situación comercial Andra Mari.
4. Servicios generales.
5. Cobertura de vacantes Foro.
6. Preguntas, sugerencias y otros.

ASISTENTES (80%)

CONVOCAD@S	ASISTENTES	AUSENCIAS	
		Justificadas	No justificadas
Rep. Restaurantes Algorta-Andra Mari	Monica Sésar (NIKKOU)	X	
Rep. Bares y Cafeterías Ereaga, P.Viejo, P.Deportivo y Neguri	Kotska Mandaluniz (ASADOR BORDA)	X	
Rep. Bares y Cafeterías Las Arenas	Ana García (PIANAMUL)		X
Rep. Bares de Algorta-Andra Mari	Natalia Gómez (ETXETXU BERRIA)		X
Getxo Empresa	Pablo Holguera (Fangaloka) en sustitución de Desire Yeste (OKU)	X	X
BIOH - Asociación de Hostelería de Bizkaia	Héctor Sánchez	X	
Promoción Económica	Mirene Zabalgogeoazcoa	X	
	Endika Del Prado	X	
	Rubén Justicia	X	



1. Saludo a lxs asistentxs y análisis de la situación actual del sector y cobertura de vacantes.

Mirene Zabalgogeoazcoa, técnica del área de promoción económica, en adelante M.Z., procede a dar la bienvenida a los/as asistentes a la reunión y a interesarse por la situación actual.

A raíz de la huelga convocada recientemente para la subida del SMI, se comenta en términos generales, que la imagen que existe del sector hostelero es errónea, ya que suele percibirse como un ámbito precario. Sin embargo, se señala que el convenio de hostelería de Bizkaia contempla sueldos mínimos muy por encima de la media estatal y del SMI.

Héctor Sánchez, en representación de la Asociación de Hostelería de Bizkaia, aclara que ya se han impulsado diversas campañas de concienciación con el objetivo de mejorar esta percepción negativa del sector, sin que se hayan obtenido resultados significativos.

Asimismo, añade que el sector se está encontrando con una falta de relevo generacional donde se está empezando a ver un incremento de grupos de inversores y titularidad extranjera que deciden poner en marcha proyectos hosteleros nuevos, en disminución del emprendimiento local y la gastronomía local.

En general, se señala que, a pesar de la amplia oferta gastronómica existente tanto en Getxo como en el resto del territorio vizcaíno, el ticket medio del consumidor ha descendido notablemente, que junto con el incremento de costes de materia prima y suministros, ha repercutido negativamente en los ingresos y márgenes de beneficio del sector.

2. Información:

2.1 Datos sobre establecimientos hosteleros en Getxo

Situación actual de la hostelería en Getxo es la siguiente:

GUNE / ZONAS	GUZTIRA / TOTAL	POSTA KODEA/ CP
AREETA + ROMO	147	48930
ANDRA MARI	36	48993
ALGORTA	119	48991 y 48992
NEGURI + PUERTO DEPORTIVO + PUERTO VIEJO + EREAGA	31	48992
GUZTIRA / TOTAL	333	

Locales de hostelería cerrados; 70.

**Datos aproximados. Fuente: base de datos de Getxo: 10/03/2026.*



2.2 Novedades

✓ Adiós a los sobres de Kétchup , mayonesa, ...

A partir del 12 de agosto de 2026, la Unión Europea prohibirá los sobres monodosis de plástico (kétchup, mayonesa, aceite, vinagre, azúcar, sal, soja...) en la hostelería para reducir residuos tal y como se recoge en el *Reglamento (UE) 2025/40 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de diciembre de 2024, sobre los envases y residuos de envases, por el que se modifican el Reglamento (UE) 2019/1020 y la Directiva (UE) 2019/904 y se deroga la Directiva 94/62/CE.*

Esta normativa obliga a usar dispensadores recargables, envases reutilizables o a granel en bares y restaurantes, permitiendo excepciones solo para el envío a domicilio.

Más info: [BOE](#)

✓ Implantar un sistema de registro horario digital: medida recogida en el convenio de Hostelería de Bizkaia:

Entra en vigor el 1 de mayo de 2026 para las empresas del sector con una plantilla media de más de 5 personas trabajadoras a jornada completa en cómputo anual. El resto de empresas tendrán la obligación de implantar dicho sistema antes de la finalización de la vigencia del convenio (fin del 2027). En general, se advierte que lo más recomendable es elegir un dispositivo que permita a futuro conectar esos datos con el Ministerio de Trabajo, a nivel estatal.

Más info: [Convenio Colectivo de Hostelería de Bizkaia](#)

2.3. Proyectos

2.3.1. Grupo de Whatsapp:

M.Z. informa que se está trabajando conjuntamente en un modelo que reúna las siguientes características:

- ✓ Comunicación en un solo sentido en ese canal.
- ✓ Propuestas, respuestas,...: teléfono o getxolan@getxo.eus

Analizando herramientas /software para implementar la gestión.

2.3.2. Residuos sólidos urbanos:

M.Z. informa que el cubo de residuo, sea la fracción que sea, debe adquirirlo el propio establecimiento, si bien, el Ayuntamiento puede facilitar de orgánica de 45 litros, y de envases de 45 litros.

- ✓ **VIDRIO:** a través de su web municipal. Los cubos de vidrio se piden directamente a ECOVIDRIO.
- ✓ **CARTÓN:** Darse de alta en el servicio de recogida comercial para el cartonaje que genera. Ayuntamiento
- ✓ **FRACCIÓN RESTO:** La separación efectiva en origen del residuo generado es una obligación legal.
- ✓ **ORGÁNICO:** se debe solicitar la tarjeta de orgánica para separar los residuos de orgánica y se le hará entrega junto con la tarjeta, cubo de orgánica y de envases.
Más info: [solicitud de alta de tarjeta de contenedor orgánico.](#)

2.3.3 Cartelería: Aforo, grupo y horarios

Se informa de que 134 establecimientos hosteleros tienen la cartelería colocada en sus establecimientos, 13 establecimientos la recibirán próximamente.

2.3.4. GetxoaktibaTU!

El año pasado han participado 6 establecimientos hosteleros en el programa GetxoAktibaTU! cediendo su espacio para realizar talleres y dinamizar el entorno con actividades gratuitas. Y anima al sector a participar en el programa.

ANTOLATZAILEAK ORGANIZADORES

OHARRA: Antolatzailetzat hartzen ditugu jardueraren gaia erabaki duten negozioak, beren espazioa beste batzuek erabili dezaten utzi dutenak eta dagokion hitzaldia edo tailerra eman duten profesionalak.

NOTA: Ullamamos organizadores a los negocios que han decidido la temática de la actividad pero también a los que se han ofrecido a ceder su espacio para que otros puedan utilizarlo y a los profesionales que han dado la charla o el taller correspondiente.

MOTAK - TIPOS		2013*	2014	2015	2016	2017	2018	2022	2023	2024	2025
Negocios-Comercios	Negoziok-Dendak	66	47	55	87	19	33	17	21	21	27
Profesionales	Profesionalak	7	20	16	12	16	11	9	18	23	22
Hosteleros	Ostalariek	24	11	7	3	4	9	13	5	10	6
Asociaciones	Elkartek	17	20	16	22	18	14	5	4	4	2
Agentes	Agenteak	4	3	3	1	2	1	0	0	0	0
TOTAL	GUZTIRA	118	101	97	125	59	68	44	48	58	57

Más info: [GetxoAktibaTU!](#)



2.4. Ayudas

2.4.1. Ayudas a la contratación

M.Z. comenta que está terminando de resolver las ayudas del 2025 y está pendiente de recibirse la convocatoria de Lanbide –SVE para 2026. Informa que estas ayudas son para contratos iniciados dentro de un periodo anterior a la publicación de la convocatoria. Se comenta que, si están interesados revisen las condiciones del año anterior y que se enviará toda la información desde Promoción Económica, cuando se apruebe la convocatoria.

Los/as asistentes recalcan que la efectividad de las subvenciones para la contratación podría ser mayor si se tuviera en cuenta la previsión de la contratación y no habiendo contratado ya al personal previamente.

2.4.2. EMET

En relación con las ayudas EMET, estas aún están pendientes de publicación por parte del Gobierno Vasco, y se les hará llegar la información en cuanto esté disponible. Por su parte, Pablo Holguera, de Fangaloka, propone trasladar al Gobierno Vasco que se pueda analizar como concepto subvencionable la opción de alquiler o leasing del software de gestión, que es la tendencia generalizada en el sector.

2.4.3. Lonjak Piztu

M.Z. informa que el año pasado que publicó la convocatoria LONJAK PIZTU 2025-2026, para la promoción de ocupación de locales comerciales vacíos de Getxo. Y aunque es una convocatoria destinada principalmente al comercio minorista, hay una pequeña referencia dirigida a establecimientos hosteleros de esta categoría:

“VEGANO / VEGETARIANO: *El local debe destinarse a realizar cualquier actividad económica en el municipio, exceptuando las siguientes: — Las actividades de hostelería recogidas en la agrupación 67 de la clasificación del IAE, salvo aquellos que ofrezcan especialización en producto vegano y/o vegetariano.”*

En general, se comenta que los precios de los alquileres de los locales comerciales han subido de manera considerativa en Getxo y agradecen este tipo de iniciativas ya que suponen un “empujón” para nuevos/as emprendedores/as.

Más info: [Lonjak Piztu](#)

3. Presupuestos participativos: Dinamización del eje comercial de Andra Mari

M.Z. señala que, en el marco de los presupuestos participativos de 2025, se solicitó evaluar el potencial de Andra Mari como eje comercial y hostelero de Getxo. Con este objetivo, se ha elaborado un informe urbanístico-comercial, en colaboración con la Facultad de Economía y Empresa de Sarriko (UPV/EHU).

El diagnóstico completo se hará público próximamente.

4. Servicios generales:

- **Calendario Formativo y Asesoramiento:**

Más información: [Formación Comercio y Hostelería](#)

En general, se comenta que se debe de insistir en la acción formativa de escandallo y gestión de costes, por su importancia y peso en la gestión de los establecimientos hosteleros.

- **Campaña “Planes para Disfrutar Getxo 2026”.** Más información: [Planes para disfrutar Getxo 2025](#)

- **Servicios de Rotulación en Euskera y Traducción de cartas / menús a varios idiomas. Oficina de Turismo.**

Más información: [Ayudas a la rotulación en Euskera](#)

Más información traducción: Oficina de Turismo: infoturismo@getxo.eus

5. Cobertura de vacantes del Foro:

M.Z. expone la situación actual de la mesa de hostelería de Getxo es la siguiente:

CONVOCAD@S	
Rep. Restaurantes Ereaga, P.Viejo, P. Deportivo y Neguri	Vacante
Rep. Restaurantes Las Arenas	Vacante
Rep. Restaurantes Romo	Vacante
Rep. Hostelería por Romo Bizirik	Vacante

6. Preguntas, sugerencias y otros.

Héctor Sánchez sugiere informar sobre los plazos de implementación de las obligaciones de la nueva **Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**, que entró en vigor para reducir los residuos en toda la cadena.



7. Próximos pasos:

- Convocar el **Foro Consultivo** de Empresas **19 de Mayo**.

ACUERDOS DE LA MESA DE HOSTELERÍA (18/03/2026):

ACUERDOS/ACCIONES	RESPONSABLE	FECHA
1. Envío del borrador del acta de la reunión	Técnicos/as del servicio	A partir de la reunión
2. Volver a plantear la oferta formativa de escandallo y cálculo de costes.	Técnicos/as del servicio	A partir de la reunión
3. Trasladar a Gobierno Vasco considerar concepto subvencionable el leasing o alquiler de software en las ayudas EMET.	Técnicos/as del servicio	A partir de la reunión
4. Informar al sector plazos de implementación obligaciones sobre desperdicio alimentario.	Técnicos/as del servicio	A partir de la reunión