

> VIENE DE PÁGINA 25

nuestra cultura todavía no está muy arraigada la tradición coctelera, somos más de salir a un bar o discoteca y tomar un combinado". A pesar de esto, asevera que el dispensador también puede servir cubatas con la misma rapidez y eficacia que los cócteles más elaborados del mercado.

LAS VENTAJAS Este joven marcellés reconoce que el dispensador cuenta con una serie de ventajas muy importantes para el sector de la hostelería. Destaca la eficiencia, puesto que "evita que el camarero se desplace por la barra, por lo que el rendimiento de cada

cuáles han sido las copas más pedidas, en qué horario y cuál ha sido el camarero más eficiente, entre otras cuestiones. Además, el dispensador apenas genera suciedad y es muy fácil de limpiar.

COMERCIALIZACIÓN El producto no tiene un precio fijo ya que, de acuerdo con César Catalán, cada dispensador puede ser diferente y puede estar personalizado. Es decir, pueden variar tanto las estaciones de servicio como el número de botellas y la propia estructura de la barra.

En este momento, además, para que los establecimientos puedan comprobar la eficacia de su producto, puesto que Catalán reconoce que "es difícil imaginárselo cuando te lo cuentan", ha decidido alquilar el dispensador con opción a compra. En este caso, él mismo lo instala, imparte la formación necesaria y cobra una cantidad de dinero por cada cóctel servido.

OTRAS INVENCIÓNES Este marcellés, inquieto y resolutivo, también ha inventado una cámara frigorífica en la que los camareros "tienen todo lo que necesitan al alcance de su mano".

En este caso, la cámara cuenta con departamentos en los que, además de los licores, los trabajadores pueden encontrar los hielos, los refrescos e incluso los propios vasos. La idea es que los camareros tengan que moverse lo mínimo por la barra. De hecho, Catalán pone un ejemplo práctico y asegura que si cada empleado ahorrara dos segundos por minuto en poner un cubata en un turno de cinco horas, ese local podría facturar 3.000 euros más al año.

Después de muchos meses de reuniones, entrevistas y cursos, Catalán se muestra satisfecho con el resultado pero reconoce que es muy difícil emprender. "Las ideas las puede tener cualquiera, el problema es ejecutarlas. Es complicado porque estás solo, nadie te conoce y necesitas mucho dinero. Ya no estamos hablando de que no recibes ayudas o subvenciones, sino de que tienes que invertir mucho dinero de tu bolsillo si quieres que la cosa siga hacia adelante", señala.

Aunque César Catalán comenta que de momento se va a centrar en potenciar los productos que ya ha patentado, lo cierto es que reconoce que "estaré continuamente viendo cómo mejorarlos y cómo atender la demanda". ●

"Emprender es muy difícil. Ideas las tiene cualquiera, pero hay que ejecutarlas"

CÉSAR CATALÁN
Inventor marcellés



empleado se incrementa notablemente, y los pedidos, incluso el más elaborado, se pueden servir en menos de diez segundos".

Además, explica, "el dispensador mejora la optimización de los productos ya que con la medida exacta de cada bebida se aprovecha al máximo cada botella". De acuerdo con Catalán, esto puede suponer hasta un 16% de ahorro en licor porque el desaprovechamiento y el exceso desaparecen.

La calidad de los cócteles, continúa explicando, "siempre es perfecta", puesto que cada producto sale por un tubo específico, cuenta con depósitos de cristal y con conductos certificados para que no adquieran sabor en el transcurso. Además, asegura César, las medidas siempre son exactas y cada establecimiento puede establecer las suyas.

Por otro lado, el aparato cuenta con un sistema de recogida de datos que permite conocer con precisión



Una persona accede a la villavesa con la tarjeta sin contacto.

LA TA LA VI ENTR MÁS E

- El viaje con bonobús en Pamplona sale a 0,67 euros, por debajo de la media (0,79)
- El billete sencillo (1,35 €) sí es más caro (1,23 de media)

✎ **Marivi Salvo**
📷 **Patxi Cascante**

PAMPLONA – Viajar en la villavesa con tarjeta monedero resulta más barato que en la mayoría de ciudades del Estado, es decir, 0,67 euros cuesta en la Comarca de Pamplona un viaje, mientras que la media nacional se encuentra en 0,79 euros. Pamplona es más barata que la vecina Zaragoza (0,74 euros viaje), pero, sin embargo, algo más cara que Bilbao (0,64) o Logroño (0,52 euros). Si se compara con otras ciudades de mayor tamaño, las diferencias crecen. Madrid (1,83 euros el viaje con tarjeta), Girona (1,07) y Barcelona (1,03 euros). En los tres casos se incluye el transbordo, como es el caso de Pamplona. Sin embargo, utilizar el billete sencillo o lo que es lo mismo pagar en metálico, en la capital navarra resulta más caro, a 1,35 euros el viaje, que la media nacional, situada en 1,23 euros. Pamplona también es más cara que Bilbao (1,25 euros billete sencillo), Logroño (0,72), Salamanca (1,05), Santander (1,30). En Zaragoza, el precio es el mismo que en Pamplona, 1,35, mientras que las ciudades más caras son, de nuevo Barcelona (2,15 euros el viaje), Madrid (1,50) y Valencia (1,50).

El estudio ha sido realizado por Facua, Consumidores en Acción, que ha realizado una comparativa sobre las tarifas

TARJETA DE VILLAVESA, LAS BARATAS

de los autobuses urbanos de 2014 de 38 ciudades de todo el Estado, entre las que ha detectado diferencias que alcanzan hasta el 246% en el bono con transbordo, como es el caso de Logroño (0,529 euros) frente a la citada Madrid (1,83). El estudio contempla las tarifas del billete univiaje, el precio del viaje utilizando el bonobús, tarjeta monedero o recargable, tanto de los que admiten transbordo, como de los que no, y la tarjeta mensual, que en Pamplona no hay en estos momentos.

AMBOS SUBIERON EN 2014 Tanto el billete con tarjeta como el billete sencillo han subido este año en el transporte urbano de la Comarca de Pamplona en porcentajes que superan el 3%. Así, el billete con tarjeta pasó de

0,65 euros a 0,67, lo que supuso un 3,08% (en 2008 costaba 0,50 €), mientras que el billete sencillo pasó de 1,30 euros a 1,35 (un 3,85% más). Hay que señalar que el viaje en metálico ha ido incrementándose paulatinamente en los últimos años. En 2008, costaba un euro; en 2009 y 2010, 1,10 euros; 1,15 euros en 2011; 1,20 euros en 2012; y 1,30 euros en 2014. Así, entre 2008 y 2014, se ha incrementado el precio en un 35%. Según prevé la Mancomunidad, en 2015 el billete sencillo se mantendrá en 1,35, no así el viaje con tarjeta, que pasará a costar de 0,67 a 0,70 € en el segundo trimestre.

La tarjeta sin contacto sigue siendo el sistema más utilizado por los usuarios del transporte urbano. Según datos de 2013, la estándar la utilizaron en el 58,75% de los viajes, frente al billete sencillo (5,95%). El nocturno con tarjeta fue utilizado por el 1,98% de los viajeros, y el 13,06% usó el sistema de tarjeta para mayores de 65 años, y el 6,42%, la de familias numerosas.

LLEGA EL BONO MENSUAL (30 €) A mediados del año que viene, se espera poner en marcha un nuevo sistema de pago, un bono mensual con el que se quiere beneficiar a los usuarios más fieles de la villavesa. Costará 30 euros (24 para menores de 25 años y 21 para familias numerosas) y funciona como una tarifa plana, es decir, su uso es ilimitado durante un mes. Respecto a los bonos mensuales, hay que señalar que la Comarca de Pamplona, aunque ha tardado en implantarlo, también va a estar por debajo en su coste. De media, el bono mensual cuesta 38,44 euros en las 38 ciudades consultadas; en Barcelona vale 52,75 euros, y algo más, 54,60, en Madrid. En Bilbao no hay y en Zaragoza llega a 42,95 euros. También se implantará en 2015 la tarifa social (0,17 euros el viaje), que va dirigido a familias con bajos recursos. ●

CON TARJETA

5

● **Años, desde 2009.** La tarjeta sin contacto se implantó en agosto de 2009, y hoy en día es el sistema más utilizado por los usuarios del transporte urbano comarcal. En los años 70 funcionaba el tique, de un papel finísimo, y en agosto de 1984 se implantó el bonobús de cartón con 10 viajes. Entre 1998 y 2009, se puso en marcha la tarjeta monedero. Su ventaja, que se podía recargar en los cajeros. La actual, no.

CURIOSO

● **Gratis hasta los 5 años.** En la villavesa los niños no pagan hasta los 5 años, por encima de la media nacional, ya que en la mayoría el límite de gratuidad está en los 4 años, o los 3, en Almería. En Castellón no pagan hasta los 7, y hasta los 13 años, en Gijón.



Vecinos de San Jorge recogen la primera tanda de compost. Foto: Xabi

Más de 200 familias participan en el compostaje de San Jorge

La Asociación Vecinal celebra este jueves y sábado unas jornadas sobre residuos

PAMPLONA – Desde que se inauguraron en abril y octubre de este año, más de 200 familias de San Jorge ya utilizan las dos parcelas de compostaje comunitario instaladas en este barrio pamplonés. Además, vecinos de la zona trasera al civivox han solicitado una tercera área de compostaje para cubrir una demanda apoyada, hasta el momento, por más de 40 familias.

En la actualidad, son 10 los compostadores instalados en este barrio: seis (cuatro de

1.050 litros y dos de 800) en la parcela de la calle Santa Vicenta María (la primera abierta en Pamplona); y dos junto al colegio público de 1.050 litros cada uno. Además, se ha solicitado una tercer área para cubrir la demanda que existe en la zona de las calles Gortari, Doctor Canalejo, Muelle o los números pares de la avenida de Navarra, entre otros.

JORNADAS Debido al éxito que ha tenido este método de reciclaje entre los vecinos y vecinas de San Jorge, la Asociación Vecinal Sanduzelai, con el apoyo de la Mancomunidad de la Comarca de Pamplona (MCP), ha organizado dos jornadas tituladas *Residuos y Participación Ciudadana*, cuyo

objetivo es conocer experiencias y nuevas propuestas, las ventajas e inconvenientes de los sistemas de reciclaje existentes o el papel que juegan los ciudadanos. Así, se solucionarán las dudas que puedan surgir entre los vecinos referidas a la separación de residuos y el compostaje.

En la primera de las jornadas, que tendrá lugar este jueves, 11 de diciembre, en el Civivox de San Jorge, entre las 19.00 y 21.00 horas, se celebrarán tres conferencias a cargo de expertos en medioambiente de las mancomunidades de Pamplona, Valdizarbe y Sakana. A continuación, los asistentes podrán participar en un debate y hacer las preguntas que deseen.

La segunda será el sábado

13, a partir de las 10.00 horas. Comenzará con una charla en la parcela de Santa Vicenta María, en la que se explicará, durante una media hora, qué es el compostaje comunitario. Al finalizar, los interesados podrán visitar la depuradora de Arazuri, en la que podrán conocerse otros tipos de compostaje: el de material verde y poda y un segundo que añade los lodos digeridos de las aguas depuradas; de ambos se obtiene, entre otros recursos, abono. “No es un compost de tanta calidad como el que se genera con los residuos orgánicos de las recogidas domiciliarias”, según explica Julen Mendiguren, portavoz de la Asociación Vecinal Sanduzelai y uno de los impulsores de las áreas de compostaje de San Jorge. Cualquier vecino podrá participar en la visita a la depuradora de Arazuri previa inscripción que se realizará el jueves en el Civivox de San Jorge.

PRIMERA RECOGIDA El pasado 8 de noviembre se obtuvo la primera partida de compost producido por los vecinos de San Jorge. “800 litros de primera calidad”, subraya Mendiguren. Este material se extrajo de dos de los compostadores de 1.050 litros ubicados en la parcela de Santa Vicenta María. Como recuerda Julen Mendiguren, lo conseguido “se repartió entre las familias inscritas” en este tipo de reciclaje. Muchos vecinos participan en el compostaje comunitario sin estar inscritos, pero desde la Asociación Vecinal animan a que se registren en la MCP para beneficiarse del trabajo que realizan a diario. Según datos oficiales, más del 40% de los residuos generados en el hogar son de materia orgánica. – Nazareth Bernhardt

Latenera navarrapasea por la explanada de Autobuses

PAMPLONA – La imagen de una vaca y dos terneras navarras está, desde hace unos días, en la explanada de la Estación de Autobuses de Pamplona; tres figuras de madera que parecen mirar al paseante en un respiro mientras pastan. El motivo no es otro que celebrar el 20º aniversario de la IGP Ternera de Navarra/Nafarroako Aratxea. Desde la asociación (la IGP es la Indicación Geográfica Protegida, una especie de denominación de origen), animan a hacerse un *selfie* con estos animales. – D.N.



La vaca y sus dos retoños, pastando por la zona verde. Foto: Patxi Cascante