

HAZTEN

EKONOMIA GIDA

BUSTURIALDEA

[2025/11]



LEA-ARTIBAI,
MUTRIKU ETA
BUSTURIALDEA

HITZA

HAZTEN

EKONOMIA GIDA

Argitaratzailea: Lea-Artibaialdeko Hedabideak E.M.
 Helbidea:
 Markina-Xemein
 Arretxinaga kalea 1
 tel.: 94-684 44 36 • lh@hitza.eus
 www.busturialdea.hitza.eus
 www.lea-artibaiaetamutriku.hitza.eus

Zerbitzu gida:



busturialdea.hitza.eus/zerbitzu-gida

HITZA Busturialdea
 hitzabusturialdea

Publizitatea: HITZA
 Diseinua, maketazioa eta testuak: 11barri
 Azaleko argazkia: Ane Maruri Aransolo
 Argazkiak: Atressa, Pinilla, Haita, Zubialde,
 Gautegiz Arteagako Udala, Arroyabe, Uraldi,
 Berton, ESE Urdaibai, Ajangizko Udala eta Hirza.



zerbitzua eta
 lana euskaraz



Argitalpen honek
 Bizkaiko Foru
 Aldundiaren
 laguntza jaso du.



Aurkibidea

SARRERA

DATU OROKORRAK

Demografia, lan merkatua eta langabezia 04
 Merkataritza, turismoa... 05

FORUKO UDALA | Atressa Group 06

MUNDAKAKO UDALA 07

FRUTAS PINILLA 08

MUXIKAKO UDALA | Haita artisau serigrafia 10

ARRATZUKO UDALA 11

ZUBIALDE OKINDEGIA 12

URRESTI KERAMIKAK 14

GAUTEGIZ ARTEAGAKO UDALA 15

ARROYABE KONTSERBAK 16

IRITZIAK

PLANGINTZA ESTRATEGIKOA 18
 Ramon Zallo Elgezabal. EHUKO KATEDRADUN EMERITUA
 EUSKARA 19
 Gorka Olaeta Balparta. BUSTURIALDEKO AEK
 LANDA EREMUA 19
 Aitziber Ansotegi Derteano.
 URREMENDI LANDA GARAPEN ELKARTEKO ARDURADUNA

EGURROLA ERAIKUNTZAK 20

URALDI BAINUGELAK 21

BERMEOKO UDALA | Berton Merkatarik Elkartea 22

AJANGIZKO UDALA 24

SAN ISIDRO KOOPERATIBA 25

ESE URDAIBAI 26

MAIER 28

BABESLEAK:



AJANGIZKO
UDALA



ELANTXOBEKO
UDALA



FORUKO
UDALA



MUNDAKAKO
UDALA



MURUETAKO
UDALA



MUXIKAKO
UDALA

Eskuz esku, bizirik

Behetik gora, eta goitik behera. Instituzio publikoek zein herritarrek dute bertoko ekonomia sustatzeko ardura. Berton ekoiztu eta bertokoa kontsumitu gura bada, ezinbestekoa da erantzukizunez jokatzea. Ekoizpen eta kontsumo ereduak aldatu dira azken hamarkadetan, eta sektorez sektore, erronka askori aurre egin behar izan diete. Sinergiak sortu, lankidetzak sendotu, jasangarritasuna bermatu, kalitatean hobetu, lehiakortasunari eutsi... Lehenengo sektorean, industrian nahiz zerbitzuetan egindako lanik barik, eskualdea ez litzateke izango gaur egun dena.

Kalitatea, gertutasuna, konfiantza... eskaintzen dituzte egunero. Eskuz esku, eta euskaraz. Bezeroen beharrianak kontuan hartu eta horietara moldatzen dira.

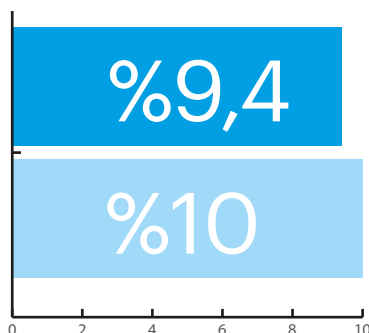
**Eskualde bizia gura bada,
eskualdea bizirik gura bada,
bertoko enpresak zaindu eta
mantendu behar dira.**



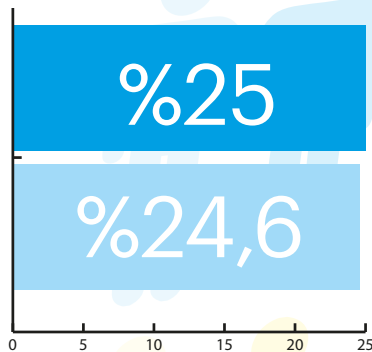
46.688

ERROLDATUTAKO BIZTANLERIA BUSTURIALDEAN
2024. URTEAN.

ATZERRITARRAK



ZAHARTZE
ADIERAZLEAK
65 URTETIK
GORAKOAK.
2024

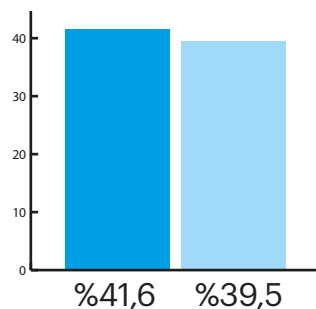


■ Gernikaldea
■ Bermeo, Mundaka eta Sukarrieta

ITURRIA: Garapen Agentzien Euskal Elkartea

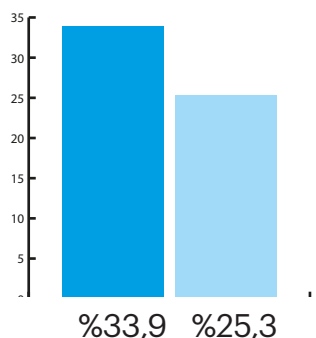
LAN MERKATUA

GIZARTE
SEGURANTZAKO
AFILIAZIOAK



AUTONOMOAK
LANGILE
GUZTIENTATIK.
2025EKO
ABUZTUA

■ Gernikaldea
■ Bermeo, Mundaka eta Sukarrieta

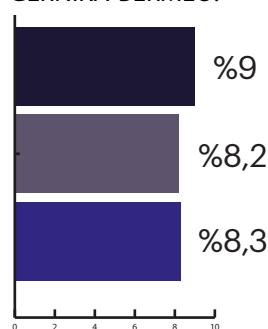


ITURRIA: Garapen Agentzien Euskal Elkartea

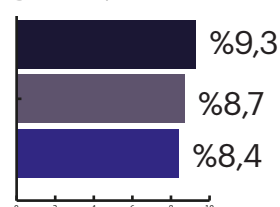
LANGABEZIA TASA

16 URTETIK GORAKOEN LANGABEZIA TASA
2022-2024

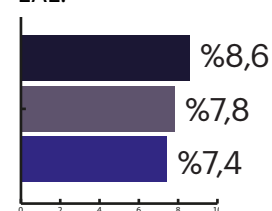
GERNIKA-BERMEO:



BIZKAIA:



EAE:

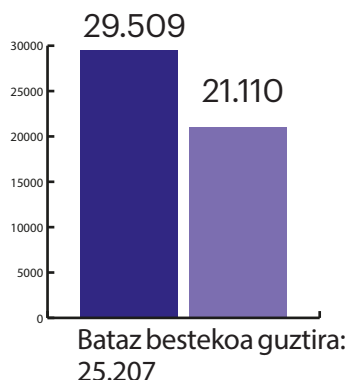


■ 2022 ■ 2023 ■ 2024
ITURRIA: EUSTAT

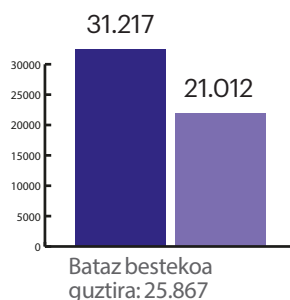
BATAZ BESTEKO ERRENDA PERTSONALA

ITURRIA:
EUSTAT

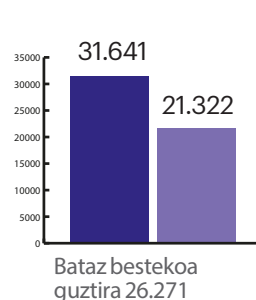
GERNIKA-BERMEO:



BIZKAIA:



EAE:



MERKATARITZA



GERNIKALDEAN:

1.979

MERKATARITZA ESTABLEZIMENDU

MERKATARITZA
ELKARTE

1



BERMEON:

1.210

MERKATARITZA ESTABLEZIMENDU

MERKATARITZA
ELKARTE

1

TURISMOA



30,4

BIZKAIAN HEMERETZI PUNTUKOA DA MILA BIZTANLEKO TURISMO OSTATUKO PLAZEN TASA, ETA, ALDIZ, 30,4KOA DA KOPURU HORI BUSTURIALDEA-URDAIBAIN.

Iturria: Berria



1.198

**Talentatu programan
parte hartzen duten ikasleak**

TALENTATU PROIEKTUA KOOPERATIBEN MAHAIA ELKARTEAK ETA LEARTIBAI FUNDAZIOAK GARATZEN DUTE LANKIDETZAN. LEA-ARTIBAI ETA BUSTURIALDEKO IKASLEAK, ENPRESAK ETA ERAKUNDEAK KONEKTATZEN DITU, ETA ESKUALDEAN SORTZEN DEN TALENTUA BERTON MANTENTZEA DU HELBURU.

Iturria: Leartibai Fundazioa



Zirkulazio arazoei argi egiten

Atressa Groupek ibilgailuentzako argiztapengailuak egiten ditu. Momentu gozoa bizi du.

1952ra jo behar da taldearen sustraiak bilatzeko, Marzana izenagaz bizikletentzako argiztapen gailuak egiteari ekin ziotenean. 1991n izena aldatu, eta Rinder Industrial izatera pasatu ziren. Urte horietan, enpresa automobilgintza sektorean gero eta presentzia handiagoa edukitzen hasi zen, estatu mailan zein nazioartean, beti ere, ibilgailuentzako argiztapen-gailuen fabrikazioan. 2016tik Atressa Group dira.

Esperientzia zabalaren eta kalitatezko emaitzaren bermeagaz, edozein motatako ibilgailuentzako tresnak egiten dituzte. Merkatuaren egoerari buruz galdetuta, Cesar Basterretxea Sanchez zuzendari komertzialak baieztatu du momentu gozoa bizi

duela seinalizazio balizen ekoizpena dela eta. «Urtarriletik aurrera, denok derrigortuta egongo gara autoan eramatera, eta guk badaramatzagu sei urte horiek ekoizten. Produktu hori automobilgintzaren sektorerako argiztapen-gailuen diseinu eta fabrikazioaren esperientziaren eta lan onaren emaitza da», adierazi du.

AURRERABEGIRA

Horrenbestez, Basterretxearentzat «momentu ona da», merkatua zabala baita: Espainian 30 milioi auto daude. Atressakoak gogoratu du enpresak patente bi dauzkala, bat, hain zuzen, ibilgailuentzako seinalizazio balizena. Bide batez, esku arteko proiektuak aipatu ditu. «Orain arte bakarrik argia egin dugu, baina etorkizunera begira gure asmoa da argiari balio erantsia ematea». Hor sartzen da hurrengo proiektua: SOS traffic bike, txirrindulariak zaintzeko egina. «Ez dugu ahazten nondik gatozen, eta enpresa honetan txirrindularien segurtasunak bereziki kezkatzen gaitu».



Ibilgailuentzako emergentziako baliza, V16 - IoT konektatua eta DGT 3.0-rako homologatua.



Foruko Udala

FORUKO UDALA
Elexalde auzoa, 1
48393 FORUA
94-625 51 80

www.forua.eus
idazkaritza.forua@bizkaia.org



MUNDAKA.

Olatu bat baino askoz ere gehiago.

Euskal historia eta ondarea.

Tradizioak. Gastronomia...

Ezagutu eta gozatu ezazu!!!





Hurbiltasuna, azkartasuna eta eraginkortasuna, lan onaren berme

MENDE ERDIAN, FRUTAS PINILLA FAMILIA ENPRESA IZATETIK 14 LAGUNeko LANTALDEA IZATERA PASATU DA, ETA MERKATUAN ERREFERENTE BILAKATU DA.

Dendako salmentatik handizkako salmentara jauzia eman ahala joan da Frutas Pinilla lantaldea handitzen. Hurbiltasuna, azkartasuna eta eraginkortasuna ditu bereizgarri, eta zerbitzu onaren berme da bezero-zorro zabala.

70eko hamarkadara joan behar da Frutas

Pinilla-ren hasierak ezagutzeko. Jose Manuel Pinillak ipini zuen martxan koinatuagaz eta Isabel Carbajosa emazteagaz, eta haren hiru seme-alabak lanera batu zitzaizkien oso gazte. Rafa Pinilla da eurretako bat. «Hasieran bi fruta denda genituen Gernikan; Gernika bertako, Ondarroako eta Zornotzako azoketara joaten ginen, eta Ondarroan fruta denda bat ere eduki dugu orain gutxira arte», gogorarazi du.

Gernikan lau saltoki edukitzera heldu ziren Pinillatarrak, baina gutxika-gutxika banaketan buru-belarri sartzen joan ziren Busturialdean zein inguruko eskualdeetan. «Hazten joan garen heinean, sektorean erretiroa hartzen

zuten enpresak erosten joan gara, eta orain, beste enpresa batzuekin lankidetzan banaketa-zerbitzua egiten dugu. Hortaz, sektorearen barruan gauza asko ukitzen ditugu», azaldu du Rafa Pinillak.

Bezeroekin harreman zuzena

Gernikan bi saltoki dauzkate oraindik orain, eta beste denda bat eskuratu berri dute Lekeition: lehen hornitzen zuten denda bat, Azoka; hain zuzen, herri hartan zeukaten bezerorik onena. Dendako salmentatik handizkako salmentara eboluzionatzen joan dira. «Oraintxe bertan, Pinillaren indargunea beste denda batzuetara



eta ostalaritzara egiten dugun banaketa da. Momentu honetan, Bakiotik hasita, kostalde osoa hartzen dugu, eta ia Ondarroaraino iristen gara. Salbuespenak salbuespen, dendak kentzen joan gara, eta banaketaren aldeko apustua egiten», zehaztu du.

Frutas Pinillaren egoitza nagusia Txaporta 3. poligonoan dago. Handik bideratzen dute logistika guztia. Bezeroei zerbitzatzeko, neurri desberdinetako zortzi ibilgailu daukate; flota esanguratsua da, euren helburuei erantzuteko. «Sektore honetan ekimen oso gutxi daude hemen kokatuta. Azkartasuna eta eraginkortasuna ere baditugu bereizgarri. Jakina, horren oinarrian gertutasuna dago, tratu pertsonalizatua, sektoreko beste batzuegandik gailentzen gaituen ezaugarria. Gaur egun, batez ere saltzen duguna zerbitzu ona da; sektorean eman daitekeen onena. Eta bezero askok hori balioesten dute. Nik kalitate ona ematen dut; zerbitzu ona eta ahal den preziorik onenean», dio.

Eta nondik hornitzen da Frutas Pinilla? «Gure baratza Mercabilbao da, eta horrez gain, inguruko produktoreak. Beti erosi eta saldu izan dizkiegu produktuak, eta saldu: bai hornitzaileei, bai geure dendetako bezeroei.

Ez hori bakarrik: Mercabilbaon ere salgai jartzen ditugu soberakin asko daukatenean».

Berton ditu erroak Frutas Pinillak, eta sustraitze horren erakusle, bertokoa sustatzen dute. Horren adibide da hainbat gizarte ekintzari ematen dioten bultzada, besteak beste, saskibaloia, futbol, zesta, atletismo, rally eta herri kiroltako elkartei. «Ezagunak gara, eta aintzakotzat hartzen gaituzte», esan du.



Rafa Pinillak onartu duenez, lan exijentea da. Gozatu egiten du, ordea. «Nire lana gustatzen zait. Lan hau bizi dut», adierazi du. Horregatik, baikor da geroari buruz galdetzen zaionean: «Etorkizunera begira, helburua da oraindik eta gehiago finkatzea. Eskakizunak betetzea eta datorrenerako tinkatzea».



FRUTAS PINILLA

DENDAK.
Juan Kaltzada, 12 (Frutas Isabel)
San Bartolome, 1 (Frutas Pinilla)
BILTEGIA:
Txaporta poligonoa, 3

615 796 761 / 946257706
www.frutaspinilla.com





Tamsir Ndoeye, tailerrean.

TAMSIR NDOYE | HAITA ARTISAU SERIGRAFIA

«EMAITZA BERA DA NIRE BEHARRAREN ERAKUSLE»

Aktibitate ekonomiko berrietarako Zugastietan gaitutako espazioa darabil Haita Artisau Serigrafiak.

Zelan eta noiz heldu zinen Muxikara?

Espainiara 2018an heldu nintzen, pateran, eta Gernikako Ongi etorri elkartearen bidez Astran egon ostean, Muxikan Haita Artisau Serigrafia martxan jarri nuen, udalak Zugastietako eraikina erabiltzeko eman zidan aukera baliatuta.

Zergatik artisau tailer bat?

Umetatik artea eta ilustrazioa gustatu izan zaizkit, eta gogo horri bide emateko, Senegalen serigrafia tailerra neukan. Hona heldu nintzenean, argi neukan neure proiektuagaz aurrera jarraitu nahi nuela, eta eraikuntzan lan egin, eta dirua aurreztu ondoren, tailerra ireki nuen.

Zelan definituko zenuke egiten duzun lana?

Artisautza lana da. Hemen dena eskuz egiten da. Eta horixe gustatzen zait gehien, ze arteaz, orokorrean, maiteminduta nago. Egiten dudari denbora eskaintzen diot, mimatu egiten dut. Urrats bakoitza zaintzen dut, xehetasun bakoitza. Asko interesatzen zait bezeroa etortzen denean, gustura geratzea. Eta horrek bezero berriak edukitzea ahalbidetzen dit, ze nik neuk neure kabuz egin dezakedan propagandaz gain, bezeroek eurek publizitatzen dute. Eta emaitza bera, lana bera, da nire beharren erakusle.

Tailerreko oihalek eta darabiltzazun gaiek eta koloreek Afrikagogarazten dute...

Izan ere, bada ordezkutzen nauen zerbait. Nire kultura erakustea gustatzen zait.

Zelako hartu-emana daukazu bezeroekin?

Bezero bakoitzari behar duena eskaintzen diot, eta nik neuk ezin badiot zerbitzu hori eman,

bideratu egiten dut. Behar duen hori bilatzen laguntzen diot. Horrez gain, serigrafia tailerrak ematen ditut, edo eskoletara edo elkarteetara joaten naiz tailerrak eman eta nire esperientzia partekatzea.

Zelako proiektuak daukazu aurrera begira?

Gustatuko litzaidake tailerra zabaltzea, lana eskaintzea, nire esperientzia partekatzea eta dendak edukitzea hainbat lekutan, bezeroek nire eskaintza eskurago eduki dezaten. Eta bitartean, teknika desberdinak ezagutzea eta ikasten jarraitzea, ze serigrafia oso zabala da. Bestalde, beti nago elkarlanerako prest.



MUXIKAKO UDALA
www.muxikakoudala.eus





Oraingo eta etorkizuneko beharrianak aintzat hartzen

Bi proiektu daude martxan etorkizuneko erronkei erantzuteko: ur-bilketa berriak eta energia berriztagarrientzako azpiegitura.

Arratzuar gehienek herritik kanpora lan egiten dute, industrian edo zerbitzuen sektorean, batez ere Gernikan. Beraz, nahiz eta Arratzuk landa-inguruko izaera nabarmena eduki eta etxebizitza gehienetan ortua egon, biztanleria aktiboaren heren bat baino gutxiagok dihardu nekazaritzan eta abeltzaintzan. Nolanahi ere, gutxi batzuk oraindik zuzenean nekazaritzatik bizi dira. Azken horien ur premiei erantzunez, udala ur-bilketa berrien bila hasi da.

«Bi edo hiru baserritarrek kiwien uztan lan egiten dute. Aktibitate horrek ureztatze handia eskatzen du, baina galarazi egin zaie emari ekologikotik urik hartzea. Horren aurrean, udala alternatiba bila hasi da, eta proiektu bat egin du. Zundaketa batzuk egin genituen ikusteko ea ura lortu ahal genuen, eta nahiz eta oraindik proba fasean egon, aurreratu ahal dugu emaitza oso onak eman dizkigutela», adierazi du Gorka Bilbao Ormaetxea alkateordeak.

ENERGIA BERRIZTAGARRIAK

Jasangarritasunera begira pausoak ematea beharrezkoa ikusirik, udalak energia berriztagarrien aldeko apustua egin du. Horri erantzunez, eguzki plakak jarri nahi dira hiru puntutan: Belendizko txokoan, Arratzuko frontoian eta Barrutiko eskolan (azken hori, Hezkuntza Sailaren baimenaren zain). «Azpiegitura horien bidez, energia biltegitratu eta herri osoa hornituko dugu», azaldu du Bilbaok. Arratzun 450 lagun bizi dira bederatzi auzotan, eta hornikuntza sarea legeak zehaztutakoaren arabera diseinatuko dute.



Belendizko frontoia.



ARRATZUKO UDALA
Loiola auzoa, 2
94-625 68 84
Faxa: 94 625 54 04
www.arratzu.eus
udala@arratzu.eus



Tradizioa, berrikuntza eta gizarte konpromisoa, molde berean

ZUBIALDE OKINDEGIAK ERABERRITZEN JARRAITZEN DU ETENGABE ARTISAUTZARI UKO EGIN BARIK ETA JENDEAREN ONGIZATEA IPAR.

Zubialde Okindegia Gernikan jaio zen duela 25 urte baino gehiago. Familia giroko okindegi eta gozotegiak hasieratik argi izan zuen helburua: artisauek produktuak eta kalitatezkoak eskaintzea eta bezeroekin gertuko tratua edukitzea. «Esfortzuagaz eta konstantziagaz», Bizkaian erreferentzia gisa finkatzea lortu dute, beti ere betiko errezeten tradizioaren eta egungo merkatuaren berrikuntza eskaeraren arteko orekari eutsiz.

Taldea

«Familia-enpresa bat gara, giza talde oso konprometitu batek osatua», adierazi du Isaac del Valle Martosek. Langileak hiru multzotan banatuta daude: lantegietako okinak eta gozogileak, dendako langileak —«bezeroarengandik hurrean beti»—, eta banaketa-taldea, zeinek Zubialderen produktuak goizero garaiz iristea bermatzen duen. Gainera, bi denda dauzkate Gernikan, urteko egun guztietan irekita. Bertan, bezeroek produktuak erosi zein dastatu ahal dituzte, espezialitateko kafe bategaz lagunduta, nahi izanez gero. «Guztira, dozenaka pertsona ari gara lanean helburu beragaz: bezero bakoitzak produktu freskoak eta zerbitzu bikaina jasotzea», nabarmendu du Del Vallek.

Bilakaera

Urteekin enpresa haziz eta haziz joan da. «Gaur egungoagaz alderatuta, eskaintza murriztagoagaz hasi ginen beharrean, herri mailan, eta denborak aurrera egin ahala, produktu gama zein zerbitzuak zabaltzen ditugu. Mugarri garrantzitsuenetako bat gure banaketa-logistika garatzea izan da: gaur egun hamabost ibilgailuko flota dugu, eta horrek aukera ematen digu ordu oso gutxitan Bizkai osora heltzeko», dio. Aldaketa horri

esker, era askotako bezeroak dauzkate, bai ostalariak —tabernak, jatetxeak, hotelak—, bai norbanakoak, «etxean ogi egin berria izan nahi duten norbanakoak». Azkartasuna gako da, gernikarraren esanetan. «Ogiak oso goiz egon behar du eskuragarri, eta hor markatu dugu aldea. Gainera, dendek bezeroari zuzeneko esperientzia eskaintzeko aukera ematen digute, arreta pertsonalizatuagaz eta produktu egin berriak dastatzeko aukeragaz».

Espezialitateak

Okindegian, ogi guztiak ore amagaz egiten dituzte, gutxienez 24 orduko atsedenez eta hartxiduragaz, «eta horrek zapore eta testura berezia ematen die». Hauek dira gehien eskatzen diren barietateak: ogi-barra normala, baserriko ogia (baserriko ogi arrunta, olan edo oihal berezietan hartzitua) eta ogi bereziak, besteak beste, 7 zerealekoa, artozkoa, oliba berdeduna, zekale-ogia edo mahaspasuna eta intxaurduna. «Gozogintzan, gure produktu nagusiak Euskal Herriko elaboraziorik tradizionalenak dira: gurinezko opila —gure bezeroek asko estimatzen dutena—, arroz pastela eta karolina. Azken urteotan, publiko gazteenaren artean arrakasta handia duten joerak sartu ditugu, hala nola, pistatxo betetako croissantak, Lotus edo Ferrero, baita proposamen berritzaileak ere, esate baterako, Chocolate Dubai. Produktu horiek guztiak geure dendetan eskuratu daitezke, edo, nahiago bada, etxean zein lantegian, banaketa sarea dela medio».

Egokitzen

Zubialden egiaztatu dutenez, bezeroak gero eta zorrotzagoak dira: barietatea bilatzen dute, aukera osasungarriagoak, produktu freskoak eta zerbitzu azkarra eta erosoak. «Bezeroei entzuten eta eskarietara egokitzen jakin dugu», baieztatu du Del Vallek. Hona zeri erreparatu dion: ogi bereziak (glutenik gabekoak, multizerealak, hartxidura luzekoak) eta joera handiko pastelak, freskotasuna eta aurkezpena, etxeko etxeko banaketa —ez bakarrik herrigunean, baita baserri bakartuetan

ere, «non batzuetan oinarritzko produktuak eskuratzeko aukera gutxi duten adinekoak bizi diren»—, ospakizunetarako eskaera bereziak —bai familia ospakizunak, bai negozioetakoak— eta dendako esperientzia, produktu egin berriak dastatzeko. «Azken batean, mugiarazten gaituena da bezero bakoitzak tratua eta kalitate bera jasotzea, izan hotel handi bat edo izan baserri bateko pertsona bakar bat».

Sektorearen joera

Okintza eta gozogintza sektorea asko aldatu da. «Gaur egun, lehia handiagoa dago, eta aukera gehiago ere bai. Bezeroak jada ez dira 'edozein ogigaz' konformatzen: kalitatea, artisautza, osagaien gardentasuna eta zerbitzuaren erosotasuna nahi dituzte. Gainera, joera berriak sortu dira: ogi osasungarria, ore amak, glutenik gabeko produktuak eta gozogintza berritzailea», gogorarazi du.

Bezeroei entzuten eta eskaerei erantzuten jakin dugu

Onartu du erronkak ere badaudela, lehengaien eta energiaren kostuak handitzeak guztiei eragiten die eta. «Baina Zubialden uste dugu kalitatea mantentzea, berritzea eta, batez ere, bezeroa zaintzea dela giltza. Hori da modurik onena aldatzen ari den sektore honetan bereizteko».

Zerbitzuak

Zerbitzu sorta zabala dauka Zubialdek: artisautza produktuak, enkargu pertsonalizatuak —ezkontza, jaunartze, urtebetetze eta ospakizunetarako tarta eta elaborazio bereziak— eta banaketa; etxerik etxe eta negozioetara. «Guretzat oso garrantzitsua da landa-eremuetan banatzea: ogia ez ezik, arrautzak, esnea edo oinarritzko beste batzuk ere eramaten ditugu. Are gehiago, kasu puntualetan, botikak eraman dizkiegu mugitu ezin ziren adineko pertsonari. Komunitatearekiko konpromiso horrek definitzen gaitu».

Desberdintasuna

Merkatuko lehiakideei begira, haxe dio. «Gure desberdintasuna kalitatean, gertutasunean eta gizarte-konpromisoan dago: Produktu guztiak eskuz egiten ditugu, hartzidura luzeekin eta kalitatezko osagaiekin; logistika indartsua dugu, eta goizero produktuak Bizkai osora garaiz eta fresko helduko direla bermatzen dugu; maitasun beragaz tratatzen ditugu Bilboko hotel handi bat eta familia bakarreko baserri deslokalizatu bat; zuzeneko esperientzia eskaintzen dugu dendetan, non bezeroek produktu egin berriak dasta ditzaketen; jendearen ongizatean inplikatzeko gara: ogia, opilak, oinarritzko produktuak eta, behar denean, baita botikak ere eramaten ditugu, eta okintza-eredu jakin baten alde egiten dugu, komunitateari konfiantzako eta hurbiltasuneko zerbitzua emango dion eredu baten alde. Azken finean, okindegia baino zerbait gehiago gara: tradizioa, berrikuntza eta pertsonetikiko konpromisoa gara».



ZUBIALDE OKINDEGIA
94-625 85 96
www.zubialdeokindegia.com/eu





URRESTI

— *Eraikuntzan espezializatutako denda*

*Duela **50 urte** baino gehiagotik
erreferentzia gara eraikuntzako
materialen, zeramikaren eta
bainurako osagarrien
salmentan*



BILTEGIA: Landabaso B Pol. Ind. 6 eta 7 - 48370 BERMEO (Bizkaia) • T. 946 882 152
ERAKUSKETA: Arresi 17 beheka - 48370 BERMEO (Bizkaia) • T. 946 187 765
urresti@grupobdb.com **www.grupobdb.com**



Proiektu profesionalak garatzeko leku bat

Coworking guneak lanpostuak sortu eta egonkortzeko tokia eskaintzen du, Internet-erako konexioagaz eta bilerak egiteko espazio osagarri bategaz.

EKONOMIAREN ERAGILE

Udalak lan kooperatiborako gune bat martxan dauka udaletxeko azken solairuan, coworking areto bat, herritarrei zein inguruko ekintzaileei lan egiteko erraztasunak emateko. Leku eroso, moderno eta lasaia da, eta jarduera profesionalak martxan jartzeko zein telelanean aritzeko aukera ematen du, herritik mugitu gabe, gaur egun hiri handiak ez baitira lanaren epizentro. Bide batez, lan egiteko partekatutako guneak edukitzeak herriaren ekono-

mian eragiten du. Horrenbestez, zerbitzuak herrian batuta egoteko beste pauso bat da, eta haren bizi kalitatea hobetzen eta iraunkortasuna bermatzen laguntzen du, alegia, Gautegiz Arteaga herri bizia eta erakargarria izatea eta etenik barik aurrera egitea.

ERRESERBAK

Lan kooperatibako gunea behar bezala hornituta dago, Internet-erako konexioa dauka eta bilerak egiteko espazio osagarria. Gorde egin behar da, Gautegiz Arteaga udal aplikazio mugikorretik edo udalaren webguneko «Hartu» atalean sartuta. Gunea 08:00etatik 15:00etara dago erabilgarri. Erreserbak puntualak edo epe ertain-luzeak izan daitezke.

ERABILTZAILEAK

Orain, Urremendi Landa Garapen Elkartea bertan dago lanean, beste proiektu batzuekin batera, eta aretoak egitasmo berriei zabalik darrai. Beste efektu bat ere badauka, gainera, sinergiak sortzeko ere lagungarri da-eta.



GAUTEGIZ ARTEAGAKO UDALA
Herriko enparantza, 1
94-625 29 53
www.gautegizarteaga.eus
udala@gautegizarteaga.eus





Kalitatea zaintzen eta bertoko ekonomia bultzatzen inplikaturata

ARROYABE KONTSERBA LANTEGIAK BERRIKUNTZA TEKNOLOGIA ETA ARTISAUTSA UZTARTZEN DITU, PRODUKTUEN KALITATEAREN BERMEAGAZ.

Arroyabekontserba fabrikak XIX. mendean eman zituen lehen urratsak, Euskal Herrian arrainaren eta ardoaren ibilbidean mendeetan garatutako teknikak ikasi eta prozesuak hobetuz. Rufino Arroyabek urratu zuen bidea, eta egiteko era bat zabaldu. «Guri geure historia kontatzea

gustatzen zaigu, jendeak lantegiaren jatorria ikusi eta baloratu dezan. Kontserbera gehienek kanpoan daukate jatorria, Italian edo Katalunian. Gurea, oster, Euskal Herrian dago. Gustatzen zaigu kontatzea arrainaren eta ardoaren ibilbidetik sortu zela, eta ibilbide horrek zer suposatzen zuen», adierazi du Bitor Agirrek.

Hasierako sasoian, betiko teknikak erabiltzen ziren, eta kontserbazioa era bitara egiten zen: atuna, eskabetxean; eta antxoa, gatzatua. Sortu eta gutxira, ordea, esterilizazio teknikari esker, kontserbagarri naturalen premia gutxitu egin zen. Hala eta

ere, mantendu egin dituzte, errezeta baten parte dira eta. «Azken batean, jendea ohitu egin da atuna eskabetxean jatera, eta guk errezeta hori edo zapore hori mantendu egiten dugu».

Ezagutza, eskutik eskura

Momentu honetan, 4. eta 5. belaunaldiak daude lanean Arroyaben, eta tekniken eta merkatuaren garapenaren lekuko izan dira. «Kontserba munduak asko eboluzionatu du, eta gustu berrietara moldatzen joan gara, geure egiteko erari uko egin barik. Gaur egun, jende gehienak oliotan kontsumitzen du hegaluzea. Horixe



Apustu oso handia zuzeneko salmentan

Bezero gehienak etxeko kontsumitzaileak ditu. «Oso apustu handia» egiten dute zuzeneko salmentan, eta euren produktuak erosteko hainbat bide ahalbidetu: fabrikako denda, denda propioak (fabrikako prezioetan) eta Internet bidezko salmenta. «Online erostea oso eroso da, eta gure produktuak horrela eskuratzeko joera hartu du jendeak. Datuak dira ezagun: urterik urte, bide horretatik egiten den salmenta gorantz doa», esan du.

Era berean, merkatuan lekua daukate. «Jakitun gara atun merkeak, kalitatez askoz eskasago eta kanpotik datorrenak, merkatuaren %90 biltzen duela. Guk, aitzitik, ez dugu bolumenera jo: gure apustua bertan arrantzatutako arraina da, bertoko kofradian saldutakoa eta Bermeon bertan landutakoa. Lehen zein orain. Jendeak badaki gurea erositako kalitatea ordaintzen ari dela, eta bertoko ekonomia bultzatzen. Merkatu-nitxo oso berezi batera jotzen dugu, oso kontzientziatuta dagoena jaten duenagaz eta bertoko ekonomiagaz. Alegia, bertakoa zaindu nahi duena: bertako arrantza, bertako espeziak eta bertako ekonomia», zehaztu du.

Zaintza hori ziurtagirietan islatzen da, adibidez, MSC arrantzaren jasagarritasunaren ziurtagirian; edo maila lokalean, Eusko Labelagaz, zeinek jasagarria delaez ezik, Euskal Herriko arrantza sektoreak arrantzatutako arraina eta Euskal Herriko enpresa batean landuta dagoela ere bermatzen duen, hau da, prozesu guztia bertan egin dela. «Eusko Labelen kalitatean sartuta gaude duela 3-4 urtetik. Marka sentsibilitate horregaz lotuta egotea nahi dugu», nabarmendu du Agirrek. Hain zuzen ere, Arroyabek, ohiko salmenta

bideez gain, bertoko produktuaren salmenta bultzatzeko ekimenetan parte hartzen du, Labeleko elkartearen baitan.

Enpresak 50 langile inguru ditu, gehienak

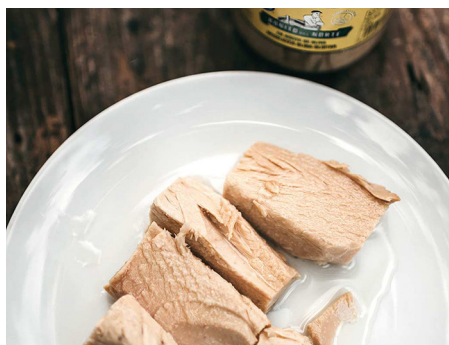
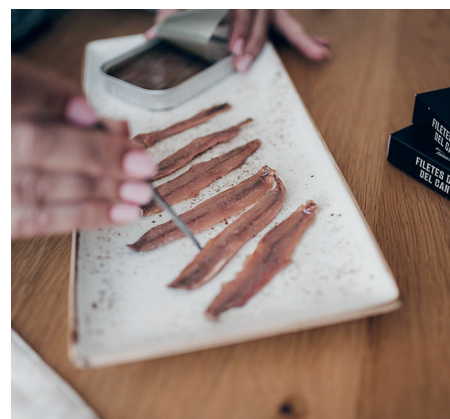
Bermeokoak bertakoak, eta produktu aukera zabala eskaintzen du. Aurrera begira, «zabaltzen joatea» dute erronka, eta jendeak «gero eta sentsibilitate handiagoa» edukitzea. «Gure filosofiagaz jarraitu nahi badu-

gu, eta lanpostuak sortzen eta enpresa mantentzen, hori ere bermatu beharko dugu, hau da, kontsumitzaileek erosten duten produktuarekiko sentsibilitatea edukitzea».

Kontsumitzaileak erostean, gero eta sentsibilitate handiagoa edukitzea da erronka

da gure produktu izarra, antxoarekin batera», azaldu du Arroyabekoak.

Lantegian, berrikuntza teknologia eta artisautza uztartzen dira. «Etxean jendeak ohituraz egiten duena guk berdin-berdin egiten dugu; urte osoan eta kantitate handiagoetan, baina prozesua bera da: arraina egosi, azala kendu, poteetan sartu eta esterilizatu, Maria bainuan. Ahal den neurrian, prozesu teknologikoekin eta kalitatezko kontrolagaz bateratzen da, exijentziak betez».



ARROYABE
Landabaso
Industrialdea B, 9.3.
48370 BERMEO
94-618 66 67
www.arroyabe.eus
info@arroyabe.es

RAMÓN
ZALLO
ELGEZABAL
EHUKO KATEDRADUN
EMERITUA



PLANGINTZA ESTRATEGIKOA |

Busturialdeko plan estrategikoa (ia) azpiegituretakoa baino ez da

Irailean, Busturialdea-Urdaibai Eskualdeko Plan Estrategikoaren behin betiko testua argitaratu da. Fun-tsean, foru aldundiak eta Eusko Jaurlaritzak finantzatu-tako 13 proiektu aurreikusten ditu planak, 78,3 milioi eurotan balioztatuak. Eusko Jaurlaritzak 24 milioi euro jarriko ditu, eta aldundiak 54,3 milioi euro.

Plana ez da ekimen instituzionaletik sortu, baizik eta presio sozialetik, arlo ekonomikoan instituzioek norabidea alda dezaten. Era berean, konpentsazio bat izan nahi du Guggenheim Urdaibai onartuaraztearren —gaur egun impassean—.

Zorionekoa izan bedi plana. Poza kolektiboa da. Aurrerapauso bat da, baina hobetu daiteke, gehiago delako azpiegitura-plan bat trakzio-ekintzena baino; edukitik baino gehiago dauka edukitzailetik.

Izan ere, planak ez ditu agintzen zituen aurreikuspenak betetzen. Urria eta desorekatua da. Batzuek uste genuen inbertsio berri bat behar zela, 300 milioi euro ingurukoa, bosturtekorako. Urruti dago gizarte zibilak antzemandako erronketatik eta proposatu zituen 27 neurri traktoreetatik. Neurriok hemen jaso ziren: «Busturialdea-Urdaibairako plan ekonomiko eta ekosozial estrategikoaren proposamena gizarte zibilaren aldetik» (Gernika Gogoratuz, 2024ko azaroan).

Proiektuak gaizki banatuta daude. Sarbide azpiegiturek (errepedeak, bidegorria, intermodalitatea, Muxikako poligonorako sarbidea) 50,8 milioi euro eramán dituzte, eta ekonomian zuzenago eragin dezaketenak batuz gero (Inamaren egokitzapena, Bermeoko portua eta Gernikako plaza), 9,85 milioi gehiagorekin, 60,65 milioi euro dira. Horrenbestez,

gainerako arloetarako (berrikuntzarako laguntza, BOE, etxe kalteberak, enplegua, garraioa, ondarea eta Lanbide Heziketa) bakarrik 17,5 milioi euro geratuko lirateke, hau da, % 22,3. Beraz, plan integrala baino gehiago azpiegitura plan bat da (%78,7).

Gauza jakina da ez dagoela dirurik edozertarako. Baina dagoenaren esleipenak erabakitzen duenaren lehentasunak adierazten ditu. Adibidez, bidegorri turistikoarentzat 23,8 milioi gordetzea, hau da, guztiaren %30, astakeria da; gizarte aberats bati dagokion kopurua da, premiak ase dituen. Beste zentzugabekeria bat: ez du 9. erronkatzat hartzen uholde-arriskua, eta ez du jaso prebentzio-neuririk.

Lehentasuneko Arreta Eremuen metodologia estandarra aplikatu da. Ez da onartu Busturialdearekin dagoen «zor historikoaren» tesia. Gogoan izan behar da duela 40 urte Urdaibaiko Biosfera Erreserbaren deklarazioaren ildotik, eskualdeak bere lurraldea mugatua ikusi zuela esku-hartze ekonomikoetarako edo eraikuntzarako, eta instituzioek alde batera utzi zutela, konpentsatu beharrean.

Gainera, aparteko 78 milioi euro horiei aurretik aurrekontu arruntetan zeuden 225 milioi euroak gehitu behar zaizkie (Euskal Trenbide Sarea, URA, Sollube, Bermeoko Portue, Inamaren eta Poligonoaren zati bat eta mareetan egindako inbertsioa). Hori guztia batuta, 303,4 milioi euro izango dira. Horrenbestez, bakarrik 17,5 milioi euro ez dira azpiegituretara joango. Hau da, %5,8.

Horrela, eskualde batean nekez aldatu daiteke eredu ekonomiko eta soziala.

**GORKA
OLAETA
BALPARDA**
BUSTURIALDEKO AEK



EUSKARA I

Beharra badugu

Eskualde euskaldun eta eder batean bizitzea ez da horren erraza izango, azkenean. Gure hizkuntzak kezkatzen gaitu, bizitzeko ezinbestekoa dugun enpleguak beste horrenbeste eta zer esanik ez Urdaibairen etorkizunak. Baina denak elkartzen baditugu, zein leku dauka Euskarak lan munduan?

Lehen sektoreari dagokionez, nekazaritzan, abeltzaintzan, edota itsas-jardueretan ezin dugu imajinatu gurea ez den beste hizkuntza bat. Hala ere, zoritxarrez, denok dakigu sektore honek bizirauteko zailtasunak dituela, eta erabili ezean, galdu egiten dela.

Bigarrenean, zailago irudikatzen dugu lehen hizkuntza euskara izatea, batez ere atzerriko enpresekin uneoroko hartu-emanak dituztenetan. Dena dela, hori ez da aitzakia eguneroko jardunean ez erabiltzeko, eta Urdaibaiko enpresa handienetako batek, behintzat, haien langileak euskalduntzera bultzatzen ditu. Hain zuzen ere, AEK bertaraten da eskolak ematera.

Zerbitzuei dagokienez, kaosa datorkigu burura. Guri urteetan hainbat ikasle etorri zaizkigu euskaldundu eta alfabetatzera. Batzuk hizkuntza eta kulturaren maitasunagatik datoz, kalean erabiltzeko irrikaz eta ezinegonaz; beste batzuk, ordea, burumakur, gorrotoa sentitzetik hurbil, lanpostu hobea lortzeko ezinbestekoa duten tituluaren atzetik.

Zerbitzu publiko zein pribatua eskainiko duen edonork gogoeta txiki bat egin eta arreta euskaraz eskaintzea edo eskaini ahal izatea ezinbestekoa dela ulertu behar du. Hori inposiziotik ez bada, ohituratik, erosotasunetik eta normalizaziotik egin beharko dugu, eta honetan, bezero euskaldunok daukagu beharra.

Idea honi eusten badiogu, Guggenheim bezalako proiektu batek ez lioke (beste gauza askoren artean) onurarik ekarriko euskararen erabilerari, eta eskualdeko zerbitzuak euskaraz ez eskaintzeko erraztasun handiagoak emango lizkieke egin nahi ez duten horiei.

Badugu beharra, bai, baina ez diezagutela gehiago zaildu.



**AITZIBER
ANSOTEGI
DERTEANO**

URREMENDI
LANDA GARAPEN
ELKARTEKO
ARDURADUNA

LANDA EREMUA I

Herri txiki, etorkizun handi

Badira lekuak garapen ekonomikoa nortasunarekin eta ingurunearekin duten konexiotik eraikitzen dutenak. Aberastasuna sortzea eta garena babestea hertsiki lotuta daudenak: gure kultura, gure paisaia, gure ondarea, gure jendea babestearekin. Toki hauetan, ostatu eta jatetxe bakoitza, tokiko produktuak eskaintzen dituen merkatu bakoitza enplegua sustatzen duen, lurra zaintzen duen eta komunitatea eraikitzen duen sare bizi baten parte da. **Familia bat.**

Badira alde batetik turismo arduratsua eta nekazaritza-ekoizpena eta bestetik gazteria konprometitu eta sortzaileak bultzatutako ekimen berritzaileak uztartzen dituen eskualdeak. Bertan proiektu sustraituak jaiotzen dira, etorkizunari asmo handiz begiratzen dioten horietakoak. Laguntza publikoari eta tokiko erakundeen arteko lankidetzari esker, ideia ugari errealitate bihurtzen diren lekuak, besteekiko desberdintasunak markatuz. Eta hemen, Busturialdean, argi dugu gehien maite dugun hori zainduz hasten dela guztia. **Gure Etxea.**

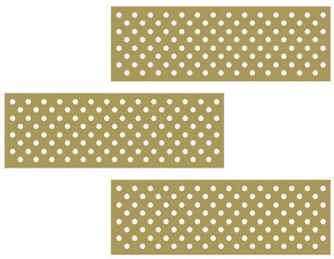
Lurralde horretan funtsezkoa da enpresatxikien, baserriarren, kooperatiben eta zerbitzuen sektoreko profesionalen arteko kohesioa. Sarean lan egiten da, hurbiltasunez, modu partekatuan. Elkarrekin balio erantsia sortzen dugu, ekonomia zirkularra bultzatzen dugu eta jasangarritasunarekiko konpromisoa eslogan batetik haratago doala erakusten dugu, gure **eguneroko bizimodura** eramaten dugu.

Ez gara bakarrik bisitatzeko leku batez ari. Bertan geratu, ekin eta zentzuzko bizi-proiektu bat eraikitzeko toki batez ari gara. Erritmoa urtaroez ezartzen duten lekua, konfiantza usaina jariatzen duten merkatuak dituen, izen propioek berebiziko garrantzia duten lekua. Hemen, garapena ez da zenbakitan neurtzen bakarrik, ez bada ze baita harremanetan eta eskualde bateko kide izateak sortzen duen harrotasun eta sentimenduetan ere. Eta elkarrekin egiten dugu, **bakar** egiten gaituena galdu gabe, haztea posible dela sinistuz.

Bere fruituak ematen ari denaren alde egiten eta sinesten jarraitzea besterik ez da falta.

Leku horrek izen bat du Bizkaian eta Euskadin:
Busturialdea-Urdaibai.

Era guztietako eraikuntza-obra
egiten dituen enpresa gara



EGURROLA

ERAIKUNTZAK



Neurrira egindako **aholkularitza teknikoa.**

Fida zaitezte sektore honetan
dugun ezagutzaz eta esperientzia zabalaz.

Bekoibarra, 35.
1. solairua.
9. Depart
GERNIKA-LUMO



egurrola.eus

94-405 13 18

info@egurrola.eus

 egurrola_eraikuntzak



Tratu hurbila eta pertsonalizazio maila altua bereizgarri

40 URTETIK GORAKO ESPERIENTZIAGAZ, URALDI ESPEZIALISTA DA BAINUGELARAKO NEURRIRA EGINDAKO ISPILUEN DISEINUAN, FABRIKAZIOAN ETA MERKATURATZEAN.

Uraldik etengabe eboluzionatu du. Hasieran, material solteak banatzen zituzten, eta urteekin, produktu-eskaintza zabaltzen eta espezializatzen joan dira. Horrela, lehenengo etapan, metalezko bainu-altzariak egiten zituzten; ondoren, osagarriak egiten hasi ziren, eta gauregun, ispilu teknologiko adimendunak garatzen dituzte. Bezeroen artean, denetarik dago, aktibitate komertziala daukatenak zein etxebizitza pribatuak, eta neurri guztietako lanak garatzen dituzte, «proiektu handietatik txikietara, betiere kalitatea eta arreta pertsonalizatua bermatuz», ziurtatu dutenez.

Hain zuzen ere, horixe dute bereizgarri, bezero bakoitzari «tratu hurbila eta proiektuen pertsonalizazio-maila altua» eskaintzen dizkiotela. Gainera, erantzun azkarra eta konponbide eraginkorra bermatzen dute. «Prozesu osoan laguntzen dugu bezeroa: kontzeptutik azken xehetasuneraino».

Lan egiteko era zehatz batek egiten du hori posible. Lan Sozietate Anonimo modura egituraturik, 20 pertsona inguruk osatzen dute. «Gure egitura parte-hartzaileak balio

berezia ematen dio gure lan egiteko moduari: konpromiso partekatua, ikuspegi kolektiboa eta berrikuntza etengabea», diote.

Bezeroaren premietara moldatzen

Horregatik, Uraldi bezeroen premia eta gustuetara moldatzen da, eta etengabe prestatzen eta eguneratuta mantentzen. Mimos egindako lanaren fruitu, batetik, sektorean sendotuta daude, eta bestetik, urteotan hainbat aitorten jaso dituzte, euren lanaren kalitatearen, berrikuntzaren eta bezeroarentzako balioaren sari. Azkena iF Design Award izan da —diseinuaren nazioarteko erreferentzia sari handienetakoa—, bereziki esanguratsua Uraldikoentzat. Epaimahaiak ispilu adimendunen bildumako pieza nagusia nabarmendu zuen lehiakideen artean, estetikaren, funtzionaltasunaren eta sormenaren arteko orekagatik.

Diseinu horren garapenean Muka Design Lab-en lankidetzak funtsezkoa izan da, adierazi dutenez. Hain zuzen, obra hori izen handiko diseinatzaileekin daukaten lan-harremanaren emaitzetako bat izan da. «Gure malgutasuna baloratzen dute, inplikazio maila eta xehetasunetik arreta, eta horrek lankidetzak sendoak sortzea ahalbidetu digu. Gaur egun, aliantza horiek beste dimentsio batera eraman ditugu: estudioko diseinuekin batera, ispilu teknologiko bereziak garatzen ari gara, eta estetika, funtzionaltasuna eta berrikuntza uztartzen dituzten piezak sortzen».



Oreka, natura eta estetika uztartuz

Enpresa Urdaibaiko Biosfera Erreserbaren bihotzean kokatuta dago, eta horrek ikuspegi konkretu batetik lan egitera bultzatu ditu, oreka, natura eta estetika uztartuz. Horri loturik, euren egiteko eran jasagarritasunak indar handia hartzen du. «Ez da aukera bat, baizik eta gure erabaki estrategikoen oinarrietako bat. Gure hornitzaileak arduraz hautatzen ditugu, eta lehen-tasuna ematen diegu ingurumen-irizpide zorrotzak betetzen dituzten materialei eta prozesuei».



**URALDI -
DDB Disbainu S.A.L.**
Altamira auzoa 60,
48350 BUSTURIA
94-617 10 00
www.uraldi.com
uraldi@uraldi.com





Berton, sustraiak indartu eta merkataritza bultzatzen

Herrian sustraitu eta elkarregaz indartzeko apustua egin du, eta dio era horretara herria egiten du.

Mundua globalizatzen ari den hone-tan, badaude oraindik leku batzuk non tokikoak ez duen amore ematen. Non erresistentzia ez den protesta, komunitatea baizik. Non elkarlanak, auzolanak eta bizitasunak elkarri eskutik heltzen dioten.

Bermeon, erresistentzia horrek izen eta arima bat dauka: Berton. Elkarte bat baino gehiago, sare bat, familia bat,

bihotz kolektibo bat da. 69 merkatarik osatutako komunitate bat da, herrian sustraitu eta elkarregaz indartzeko apustua egin dutenak.

Zeren eta Berton ez da saltokiak bazten dituen egitura hutsa; ez da hori bakarrik. Herria arnasteko modu bat da. Eta elkartekideek ondo azaldu dute: «Hau ez da saltzea bakarrik... hau herria egitea da».

SUSTRAIAK INDARTZEN, HERRIA ELIKATZEN

Sustraiak indartuz ez da lelo hutsa: bizimodu bat da. Bertonen helburua herriaren bihotza berriro taupaka jartzea da, kaleko bizitza berreskuratzea, eta auzoko dendaren konfiantza berpiztea. «Dirua bertan geratzea nahi dugu, birziklatzea: ekitaldi bihurtzea edota laguntza eta hobekuntzetan itzultzea,

guztion onerako», adierazi dute. Ekonomia zirkularra kontzeptu hutsa baino gehiago da. Herrian bizi den erreallitatea da.

Izan ere, herriko dendetan erostea, erostea baino gehiago da. Erabaki bat da. Eta erabaki horrek zirkulua itxi egiten du: pertsona batek herrian zer-baitengatik ordaintzen duena bertan geratzen da. Saltokietan lan egiten dutenengan inbertitzen da, edo udal ekitaldietan, kultur jardueretan eta laguntzetan, esate baterako. Azken batean, auzokideen ongizatean.

Hori da ekonomia zirkularra gure begietara: dirua herrian birzirkulatzea, beste norabait joan ordez, berriz ere bertoko beharretan eragiteko. Horrela pizten dira kaleetako argiak, umearen algarak, tabernetako solasak eta bizitza bera.

Erosi hemen, bizi hemen. Herriak eskertzen du.

EMAKUMEEK GIDATUTAKO MOTORRA

Egitura hau ez litzateke posible izango atzean dauden emakume ausart eta nekazetarik gabe:

- Miren Jasone, Expert Tojakoa, presidentea eta zutabe nagusia.
- Amaia Bustinza, Beibi dendakoa, bihotzez eta buru-belarri inplikaturik.
- Iratxe Portuondo (Bermeo Optika): ikuspegi argia eta pasioz beteriko arima.
- Ariadna Garcia, Allianz aseguru-etxearen ordezkaria Bermeon eta Berton elkartearen funtzezko patroizantzailea.
- Iraide Calvarro (Ediart): sormen amaigabearen jabea, objektu bakoitzari bere ukitu berezia ematen diona.

BERTONTXARTELA: EROSKETEK SARIA DAKARTE

Ekimen arrakastatsuetako bat Berton Txartelaren sorrera izan da, Rural Kuxtagaz elkarlanean. Txartel hori debito-txartel bat da, baina Bertoneko dendetan erabiltzen baduzu, zure tiketak berehala sari bihurtu daitezke.

Hilero, 50 euro eta 100 euro arteko sariak, zozketak eta bezero fidelizazio sistema berezi bat. Hain zuzen ere, Bizkaian sistema horren bidez diru mugimendu gehien sortu duen elkarte da Berton. Tradizioa eta berrikuntza lotzen dituen tresna moderno bat tokiko merkataritzaren alde.

BARRUTIK PIZTENDIREN ISTORIOAK

Denda bakoitzaren atzean, istorio bat dago. Bermeo Optika, adibidez, duela 25 urte Iratxe Portuondo eta Fernando Abad gazteek ireki zuten, amets bati eutsiz. Gaur egun, euren semea, Alex, gurasoen pausoetan doa. Belaunaldi batetik bestera igarotzen den ikuspegi.

Edo Susanas Cake, azken etorrieta-ko bat. Susana Gonzalezek, familia bat atzean eta adorea bihotzean, artisau gozogintza dendari ekin zion alde zaharrean. Bere erakusleihoagaz sariak jaso ditu, eta azoketan arrakasta handia eduki du. Hutsetik hasteak ere, bihotzagaz eginda, fruituak ematen ditu.

Horiek dira beste askoren artean zenbait istorio hunkigarri; izan ere, Bertonen komertzio bakoitza mundu bat da, bere historia eta bizitza propioagaz.

AGURETA ESKERONA: MARIA ARTES MIHISE DENDA, 1956-2025

Bermeoko kaleetan bada denda berezi bat, belaunaldi oso baten lanaren eta ausardiaren uharte izan dena: Maria Artes Mihise denda. 1956an ireki zuen Maite San Nicolassen amak, nahiz eta garaiko legeek esan emakumeek ezin zutela negozioirik eduki beren ize-nean —senarraren izenean ireki behar izan zuen—. Baina bihotzez sortutako proiektuak ez du mugarik ikusten.

Urteen joan-etorriagaz, bertatik pasa dira ehunak, trapaak, bikiniak eta bizitzako mila istorio. Maitek haurtzaroen mandatuak egiten zituen amari lagunduz, 1979rarte. Ordutik aurrera, ama-alabak elkarregaz aritu ziren denda zaintzen. Amaren heriotzaren ostean, Maitek jarraitu zuen, familiaren legatua bizirik mantenduz.

Orain, 67 urteagaz, eta bizitza oso bat atzean utzita, Maitek dendaren atea azken aldiz itxiko du, bere semeak beste bide bat hartu du-eta.

Horrela, Maitek eskerrak eman nahi dizkio bere senarrari, betidanik itsasoari lotua, bidelagun izan duelako. Maria Artes ez da soilik denda bat izan: gertutasunaren, konfiantzaren eta komunitatearen lekua izan da. Eta Maite, urte hauetan guztietan, harreman horien guztien jostun fina.

Eskerrik asko, Maite.

Zure lana eta bidea gure herriaren parte dira.



Berton azokako argazkiak.



BERMEOKO UDALA

Arana eta Goiri tar
Sabinen enparantza z/g
48370 BERMEO

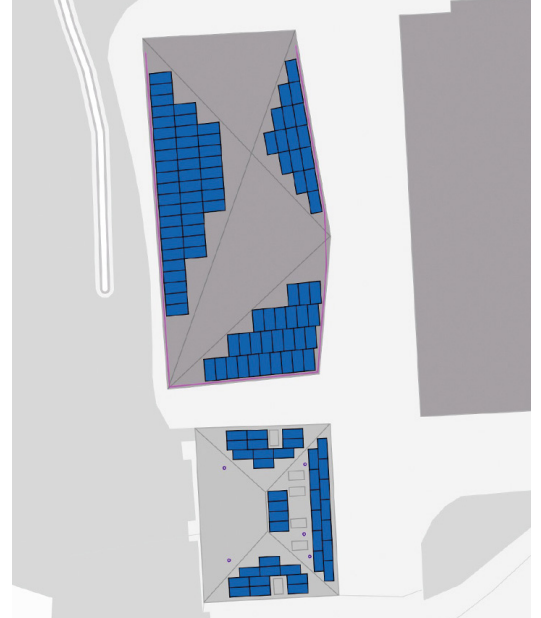
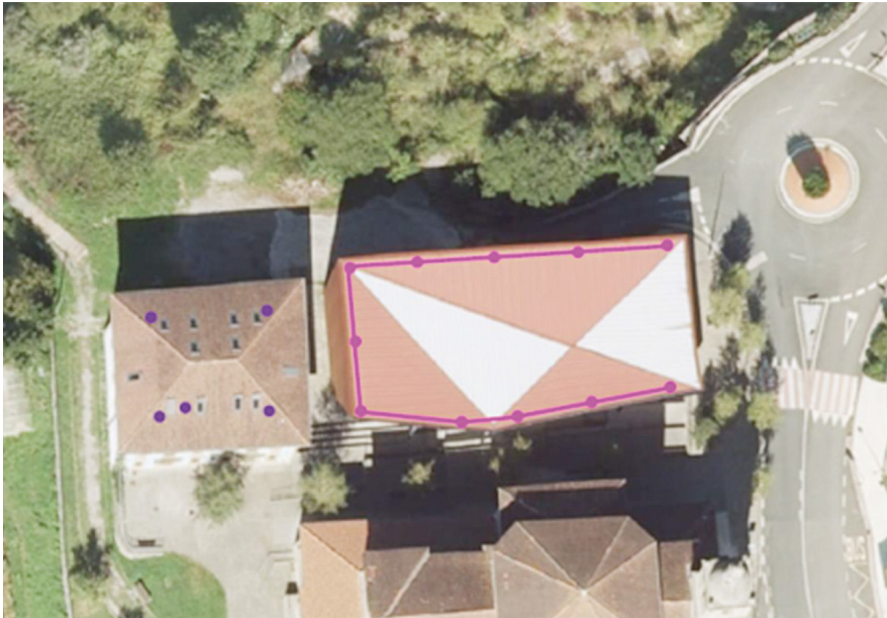


BERHA@Z harreta
telefonikoa: 010
94 617 91 00

www.bermeo.eus
antolakuntza@bermeo.eus



Ajangizko komunitate energetikoa



2023 eta 2024. urtetan Ajangizko Udalak EZE Barrizar Kooperatiba Elkartearen laguntzaz, Komunitate Energetiko baten lanketa gauzatzeko bilerak antolatu zituen. Herritarren erantzuna eta gogoia ona izan ziren.

AJAN-ARGI KOOPERATIBAREN LEHEN PAUSOAK

Klima aldaketaren ondorioak gutxitzeko asmoz, energia berriztagarrietan, energia garbietan, oinarritutako irtenbideak bilatzen hasi ginen. Kutsadura murrizteko CO² emisioak gutxitzea posible zela konturatu ginen.

Horrela, apurka, Ajan-argi Kooperatiba eratzea erabaki zen. Eguzkiak sortzen duen energia aprobetxatu gure autokontsumoa asetzeko. Eta gainera era berean kostu ekonomikoa ere murriztuz.

TEILATU FOTOVOLTAIKOAK

Kooperatibaren estatutuak landu ondoren onartu genituen. Eta proiektua osatzeko,

Barrizar enpresaren laguntza eduki dugu. Kultur Etxeko eta Frontoiko teilatuak erabiltzea erabaki zen sistema fotovoltaiko bat instalatzeko.

124 modulu ipiniko dira: Kultur Etxean 37 eta frontoian 87 eguzki modulu. Sare elektrikora konektatutako autokontsumoa partekatua izango da. Energia berriztagarria nahikoa sortzen ez den aldietan sare elektrikoak eskaera bermatzen du. Kontsumitzen ez den energia soberakina sarera erantsiko da eta orduko batez besteko merkatu prezioan baloratuko da.

INGURUKO HORNIDURA PUNTUEKIN LOTUTA

2.000 metroko erradioan kokatutako instalazioarekin lotuta egongo da, 25 hornidura puntuekin.

Iberdrolak sarbide eta konexio baimenak eman ditu.

27 partaiderekin kooperatiba osatu genuen. Partaide bakoitzak 150 euroko aportazioarekin kontu korrontea zabaltu genuen. NIF zenbakia behin betiko eskuratu, notario aurrean komunitatea osatu eta eskriturak egin genituen, baita Euskadiko Kooperatiba elkartearen sartu ere.

Udalak Ajan-argi Koop. Sko bazkide laguntzaile izatea onartu zuen.

Bizkaiko Foru Aldundiaren 2024ko

abenduaren 19an Ingurune Saila eta Nekazaritza Sustatzeko Sailaren bitartez, diru-laguntzen deialdian eskaera egin genuen.

Proiektuak 86.996,13 euroko aurrekontua du. Dirulaguntza % 95koa izan da, 82.646,32 eurokoa. Eta, orain, obra egiteko lizitazioa prestatzen gabiltza.

Ajangizko herriak ere, klima aldaketaren kontrako neurriak hartzen doan heinean, bere hondar alea jarriko du natura eta ingurumena zaintzeko asmoagaz



AJANGIZKO UDALA
Mendieta Auzoa, 38,
48320 AJANGIZ
94-625 19 13
www.ajangiz.eus

Mimoz ereindakoa oinarri eta geroaren ongarri



SAN ISIDRO NEKAZARITZA
ETA ABELTZAINZA KOO-
PERATIBA ESKAINTZA
ZABALTZEN ETA EGOKITZEN JOAN
DA, BETI ERE BEZEROARI ARRETA
PERTSONALIZATUA EMANDA.

Urdaibai inguruko 160 baserriarrek sortu zuten San Isidro kooperatiba 60ko hamarkadaren hasieran —«160 bazkide ekintzailek», Maite Gabikagogeaskoa kideak zehaztu duenez —, pentsua eta ongarria merkatuko preziorik onenean jabetzeko. Gernikako itsasadarraren ondoan kokatu ziren lehenbizi, eta gero, Don Tello kalera aldatu. Han, instalazioen zati bat haziak, nekazaritzako tresnak eta nekazaritzagaz eta abeltzaintzagaz lotutako hainbat gai saltzeko prestatu zuten, nahiz eta biltegia punturik garrantzitsuenaren izan.

Gaur egun, 215 bazkide dira, eta Bekoibarra industrialdean daude.

Denda zabala daukate, eta bertan hainbat arlotako produktu aukera zabala dago esku-eskura, besteak beste, abeltzaintza, lorezaintza, burdindegia eta etxeko tresneria, eta biltegi zabala

*Orain ortu
txikidunak
datozkigu,
batez ere; eta
pandemiatik hona,
etxebizitzetako
bezeroak ere bai*

ere bai, bolumen handiagoko produktuak eroso erosteko eta ibilgailuen sartu-irtena ahalbidetzeko, besteak beste, pentsu-zakuak, ongarria, substratua, pelletak eta burdin hesiak; denda eta biltegia batuta, 2.000 metro koadro inguru ditu.

Eskaintza zabaltzen

Eskaintza handituz joan dira, baserriaren egoera makaldu ahala. «Lehengo profileko bezero gutxi dauzkagu. Orain, ortu txikidunak datozkigu, batez ere; eta pandemiatik hona, ugaritu egin dira Gernikako etxebizitzetakoak», azaldu du Gabikagogeaskoak. Eta uste oker bat argitu du: «Jendeak pentsatu izan du bakarrik bazkideei saltzen diegula, eta horiek beherapena daukate, bai, baina saldu, denei saltzen diegu».

Ehungintzak, kirol arrokek zein oinetakoek, burdindegia eta tresneria atalak ere badute lekua kooperatiban. «Etxean beti behar denez zer edo zer, beste arlo batzuk lantzen hasi gara.

Pozik gaude emandako pausoagaz, ze bezero berriak dauzkagu, eskualdekoak zein eskualdetik kanpokoak», arrazoitzen du.

San Isidrorako doana ez da galduta ibiliko, atetik sartzen diren guztiei arreta pertsonalizatua

BERTOKOA ZAINDUZ

> Urteekin eskaintza zabaltzen joan diren arren, lehen bezala orain, bertoko ekoizpenari leku egiten ahalegintzen dira.

eskaintzen baitiete. «Banan-banan artatzen ditugu; hartu-eman zuzena daukagu eurekin, eta lagundu eta aholkatu egiten ditugu. Bide batez, geu ere etenik barik ikasten ari gara», nabarmendu du.

Aurrera begira, hauxe du helburu kooperatibakoek: «Lanpostuak mantentzea eta bezeroei ahalik eta eskaintza handiena eta zabalena ematea».



**SAN ISIDRO
KOOPERATIBA**

Bekoibarra 25,
48300 GERNIKA-LUMO
627 13 00 10
94-625 03 20

kooperatibasanisidrogernika@gmail.com

www.kooperatibasanisidrogernika.com





ESE URDAIBAI: ESKUALDEAREN MOTORIKUSEZINA

**ESE Urdaibai
enpresa elkarte
Busturialdeko ehun
ekonomikoa eraldatzen
ari da.**

Gernikaren bihotzean, Burgoa eraikinaren barruan, ostiralero goizeko lehen orduan, komunikabideetan gutxitan azaltzen den zerbait gertatzen da, baina Busturialdeko ehun ekonomikoa eraldatzen ari dena: ESE Urdaibai

irabazi asmorik gabeko enpresa elkartearen asteroko bilera da. Eskualdeko 24 enpresek osatua, 7 urte daramatzate elkarregaz lanean, negozioa, enplegua eta aberastasuna sortzeko.

Ohiko networking ereduen aurrean, ESE Urdaibaik formula propioa eskaintzen du: autogestioa, gardentasuna, laguntasuna eta emaitzak. «Hemen ez dago frankiziarik, ezta bitartekaririk ere. Erabakiak bazkideek hartzen dituzte, eta enpresa bakoitzaren arrakasta, neurri handi batean, elkarlanaren eta elkarrekiko konpromisoaren araberakoa da», azaldu dute. Era berean, elkarteak argi dauka bere motibazioa. «Hemengo enpresariak gara; elkarregaz lan egin eta aberastasuna hemen sortzeko gaude».





ESE Urdaibairen asteroko batzarra.



“ Elkar ezagutzera
eta gosari-networking
batez gozatzera
gonbidatzen zaitugu.

Eragina, zenbakitan

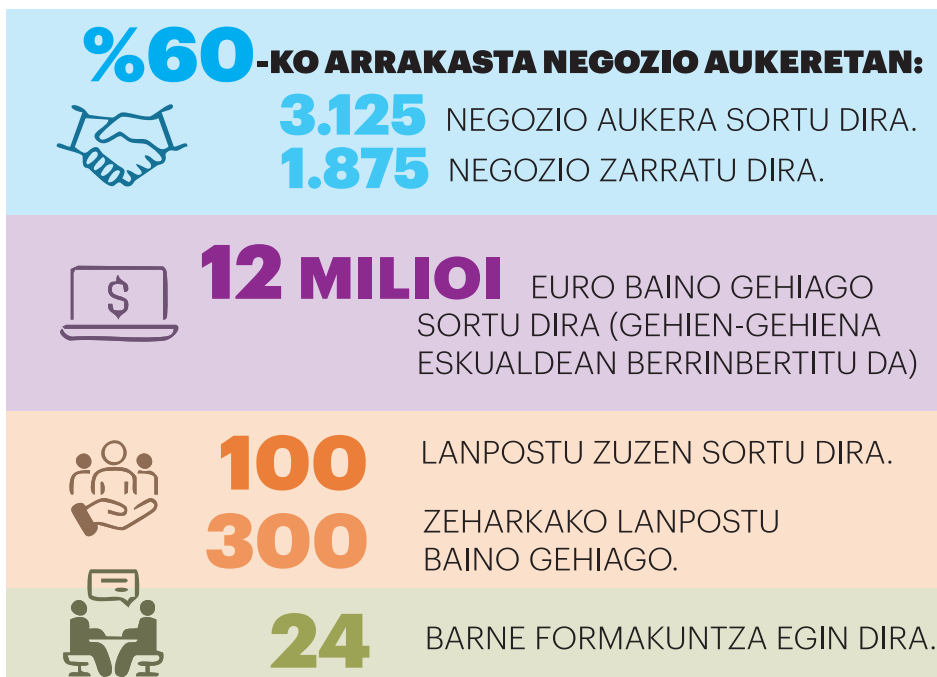
ESE Urdaibairen kopuruak mugarri bihurtu dira. «2018an sortu zenetik, Urdaibai ESEk bere kabuz hitz egiten duten zifrak lortu ditu», adierazi dute.

Datuon irakurketa objektiboa albo batera

utzita, elkartearen lanaren balioa nabarmendu dute. «Zenbakietatik haratago, ESE Urdaibai garapen ekonomiko iraunkorraren eredu da, hau da, etengabeko prestakuntzaren, konpromiso sozialaren eta enpresen arteko laguntzaren alde egiten du», gogorarazi dute.

Barrutik ezagutu

ESE Urdaibaikoek dioenez, Networking gosari batera joatea da euren egiteko modua ezagutzeko erarik onena: «Etorri eta ikusi zelan lan egiten dugun ESE Urdaibain. Gonbidatuta zaude».



ESE URDAIBAI
Enpresen Sare Elkartea

ESE URDAIBAI
www.eseurdaibai.com
ese@eseurdaibai.com





www.maier.es