

1. ATALA: BALOREZKO PROPOSAMENA

Gure enpresak egingo duen ondasuna ogia izango denez, aseko duen beharra lehenengo mailako behar bat izango da. Horrek ez du esan nahi ogia pertsona guztien dietan sartzen denik. Baina elikagaien piramidearen arabera ogia egunero jan behar den elikagai bat da, nahiz eta kantitate handietan ez den jan behar. Horretaz gain, ogi zuria baino hobea da integrala, espeltazkoa edo horrelako beste irin batzuekin ekoiztako ogia kontsumitzea.



Gure lehiakideak beste okindegi batzuk izango dira, hau da, gure ondasun berdina egiten dutenak. Adibidez: Ogiberri, Erreberri, Errotatxo, Labegoxo... Enpresa horiek herri askotan saltzen dituzte beraien ondasunak eta gainera denda bat baino gehiago dituzte. Esaterako Ogiberrik Tolosan, Alegian, Andoainen... saltzen ditu bere ondasunak. Besteengandik bereizten gaituena ogi bereziak eta osasuntsuagoak egingo ditugula da.



Alde batetik, ez-ohiko lehengaiak eta ekologikoak erabiliko ditugu. Gainera, gure ogi batzuei intxaurrak eta beste fruitu lehor batzuk gehituko dizkiegu, baita mota ezberdinetako haziak (lihoa, kalabaza, txia...) ere. Bestetik, ogia egiteko garai bateko labeen antzekoa erabiliko dugu eta labea berotzeko sua egingo dugu egurra erabiliz. Horretaz gain, gure ogiak egiteko ama oreka erabiliko dugunez, horretarako prozesua luzeagoa izango da, ez baitugu legamia erabiliko hartidura bizkortzeko. Ondorioz, gure ogia askoz ere osasuntsuagoa izango da eta hori gure bezeroek eskertuko dute. Honek guztiak gure ogiaren prezioa garestiagoa izatea ekarriko du.

Horretaz gain, zeliakoentzat edo beste edozein alergia duten bezeroen beharretara egokituko dugu gure ekoizpena. Enkargu bidez ere ekoiztuko ditugu ogi bereziak eta banaketa zerbitzua ere eskainiko dugu, honek salneurria garestiagoa izatea eragingo du.

Azkenik, egun berezietan, hau da, igandeetan eta jai egunetan, agian ogi gehiago ekoizti beharko ditugu. Astez, berriz, kontsumoaren arabera erabakiko dugu mota bakoitzetik zenbat ogi ekoiztiko dugun.