

FUNTSEZKO JARDUERAK

Balio-proposamena sortzeko egin behar ditugun funtsezko jarduerak eta prozesuak aztertuko ditugu, horien artean lehentasunak ezarriz.

Gure funtsezko jarduera nagusia **ekoizpena** da, jabetxe bat baita. Gure erronka nagusia egunero janari osasuntsuaz betetako menua sukaldatzea da, hain zuzen ere. Gure menuak elikadura askotarikoa eta osasungarria sustatzen duten platerak



izan behar ditu; izan ere, egunero gure establezimendura jatera hurbiltzen diren pertsonen kopurua leialtzea da, egunero gurekin errepika dezaten. Horretarako, goi-mailako etxetresna elektrikoak eta sukaldariak behar ditugu, ahalik eta errentagarritasun handiagoa lortzeko.

Bigarrenik, gure proiektua aurrera atera dezan beste jarduera bat ezinbestekotzat hartzen dugu: banatzaileak bilketa-puntura **puntueltasunaz** ailegatzea izango litzateke. Eskerak entregatzeko denbora bezeroak gehien baloratzen duen alderdietako bat da emandako produktuaren eta zerbitzuaren ia kalitatearekin batera. Horregatik, hain da garrantzitsua entregatzeko adostutako ordua lortzea.

Gure bezeroak beraien lantokietan bazkaltzeko tarte dutenean, beraien janaria prest izan behar dute, hori ezinbestekoa da beraienzat eskaintzen dugun irtenbidea edo izateko. Hori da gure zerbitzuari desberdintzen dion balioa, erosotasuna, denbora eta kalitatea saltzen baitugu.



Banaketako azkartasuna eta azkartasuna ez ezik, entrega bakoitzerako aurreikusitako denborekin errealistak izan behar dira. Bezeroari epe zailen berri emateak esperientzia txar bat baino ez die emango kontsumitzaileei.

Azkenik, beharrezkoa ikusten dugu **km-0 ko lehengai**ez hornitzea. Gure jatetxearen seinu garrantzitsuenetako bat lurraldeko osagaiak erabiltzea baita. Jatetxe eta janari on batean funtsezko faktorea lehengaiaren kalitatea da, begetal freskoak eta lehen hautapenekoak, haragi freskoak, eta ez hotz-katearekin eta pastekin, irinekin, arrozekin iraungita ez daudenak, eta hezetasunarekin gorde ez direnak, produktuaren kalitatea jaitsiko litzateke.



Osagai freskoak beti dira hobeak elikagai osasungarriak prestatzeko, prozesatutako osagaiekin alderatuta. Egun berean edo egun batean edo bitan kontsumitu behar dira. Sukaldeko osagaiek (barazkiak, haragia, espeziak, eta abar) freskoak prestatzen direnean ere balio elikagarria izaten dute.