

## PROIEKTUAREN DESKRIBAPENA

### IZENA: PINTXO-PINTXO

Euskal Herriko kulturaren oinarritutako jatetxe bat sortuko dugu Japonen. Enpresaren lehenengo jatetxea Tokion jarriko dugu (Nakamise-dōri auzoan). Enpresa ondo badao, Japonetako beste hainbat lekuetara zabalduko ditugu gure jatetxeak.

Japon aukeratu dugu, bereiziki beraien kultura gustoko dugulako eta Euskal Herriko sustatzeko oso leku aproposa iruditzen zaigu, batez ere bi kulturak ez dutelako zer ikusirik. Beste herriek egin duten bezala, adibidez, Italiak Pizza mundu osoan asko nagusitu duen bezala edo Japonetako sushia, Euskal Herriko tradiziozko janaria sustatu nahi dugu munduan Japonetik hasita. Bestetik, Japonetako jendearentzat aukera oso aproposa da hemengo janaria probatzea eta gure kultura ezagutzea. Honen bidez ez da beharrezkoa gure lurraldera etortzea gure janaria eta kultura ezagutzeko, batez ere, bata bestearengatik oso hurrin daudelako.

Gure ideia nagusia, esan dugun bezala, lokal handi bat erostea da eta bertan “fast food” moduan Euskal Herriko janaria eskeniko dugu, bertan sukaldatua eta pintxo moduan banatuta. Adibidez, tortilla patata, marmitakoa, kokotxak... Horrez gain, edariari dagokionez betiko freskagarriak eskainiko ditugu (coca-cola, kas, fanta...) eta alkohola duten edariari dagokionez Euskal Herriko nagusiak eskainiko ditugu (sagardoa, ardoa, garagardoa, txakolia...) Bestetik, gure telefono zenbaki propioaren bidez janaria etxetara ere eramango dugu, gainera webgune bat sortuko dugu bertan ere janaria eskatzeko eta 20 minututan gutxi gora behera iritsiko da. Gure langileak motorrez garraiatuko dira hirian zehar janaria banatzen, guztira 8 pertsona. Horrez gain Maishoku enpresarekin kolaboratuko dugu gure jatetxea Japonen nagusitzeko. Enpresa honek Tokion 300 jatetxe baino gehiagorekin egiten du lan eta haietako janaria etxetara eramaten dute, banatzen duten janariaren gehiengoa beste kulturetako janaria da, orduan gure negozioarentzat aproposena da. Sukaldean berriz, 10 sukaldari izango ditugu izango dira ahalik eta azkarren sukaldatzeko, hauek Euskaldunak izango dira, Euskal kultura oso ondo ezagutzen dutenak. Menuko janaria prest edukiko dugu ireki baino lehen, horrela janaria azkarrago banatuko dugu

Jatetxearen barne antolaketari dagokionez, 8 zerbitzari edukiko ditugu, helburua janaria ahalik eta azkarren banatzea izango delako, baina aldi berean, gure kulturako janariaren gozatzea eta batez ere hau ezagutzea da. Bestalde, sukalde handi bat egongo da, gure sukaldariak gustora sukaldatzeko eta azkar ibiltzeko, bestetik jantoki bat edukiko dugu, ez oso handia, nahiago dugulako terraza estali batean jendea ibiltzea gustora jaten. Terrazan 15 mahi txiki edukiko ditugu (4 pertsona bakoitzeko), mahia bakoitzaren ondoan estufa batzuk jarriko ditugu, jendea neguan gustora egoteko, horregatik ere euria egiten badu tolo handi batzuk jarriko ditugu ez bustitzeko. Gainera Euskal Herriko kanta tipikoak jarriko ditugu ingurumena hobetzeko.



Menuaren prezioa gainerik, gutxi gora behera pintxo baikotza 4 euro kostatuko ditu (japonen 651,46 JPY) eta edaria, freskagarriak 3 euro (488,61 JPY) eta alkohola 3,5 (569,95 JPY).