



Dakizutenez, gure enpresak aukera asko eskeintzen ditu, beraz oinarrizko ekintza bakarra eduki ordez, hiru ekintza desberdin zerbitzatzen ditugu; sagardotegia, diskofesta eta erakusketa zerbitzuak.

Hurrengo dokumentuan, zerbitzu bakoitzaren desglosea egin dugu: langileak, erreserbak, ekipamenduak...

Sagardotegia

Gure sagardotegia ostiral, larunbat eta igandeetan irekita egongo da, gure bezeroei asteburuan benetako euskal sagardotegiko esperientzia eskaintzeko. Ordutegi hori mantenduko dugu kalitatezko zerbitzua bermatzeko eta gure taldeari atsedean hartzeko aukera emateko.

Erreserbak egiteko, bezeroek aukera ezberdinak izango dituzte:

- **Sare sozialen bidez** gure plataformara zuzenean konektatu eta erreserba azkar eta erraz egiteko sistema erabil dezakete.
- Halaber, **telefono mugikorretik deituta**, erreserba egiteko aukera izango dute, bezeroei erraztasun handiagoa eskainiz. Komunikazio zuzena bermatuko dugu edozein zalantza edo eskaera berezi argitzeko.

Langile Taldea

Sagardotegia modu eraginkorrean funtzionatzeko, guztira 12 langile izango ditugu:

- 4 sukaldari: Gure menu tradizionala prestatuko duten profesionalak, betiere lehengai fresko eta kalitatezkoekin lan eginez.
- 6 zerbitzari: Bezeroen beharrak artatzeaz eta zerbitzu arina eta atsegina bermatzeaz arduratuko dira.
- 2 garbitzaile: Lokala beti garbi eta prest egon dadin ziurtatuko dute, gure bezeroen erosotasuna lehenetsiz.



Sagardotegiko kudeaketa eta antolaketa guk geuk egingo genuke, taldearen lan koordinatua eta esperientzia bikaina bermatuz.

Menu Tradizionala

Gure sagardotegiko menuak euskal gastronomiako tradizioari jarraituko dio, bazkarirako eta afarirako ****menu bera**** eskainiz:

- Bakailao tortilla, betiko errezetarekin egina, puntu ezin hobean.
- Frijitutako bakailao takoak, zapoetsuak eta ondo prestatutakoak.
- Parrillan hautatutako txuleta, hegaluze edo barazkiekin osatzeko aukera, nahi izanez gero.
- Postrea: Gazta, irasagarra, intxaurrak eta Tolosa tejak eta zigarroak.
- Edariak: Gure sagardotegiko protagonista nagusia, txotx sagardoa, nahi adina zerbitzatu ahal izateko.

Ospakizun Bereziak

Egun bereziak eta ospakizun bereziak antolatu nahi dituztenentzat, astean zehar bazkari edo afari zerbitzua eskainiko dugu. Aukera hau aproposa da ezkontzak, urtebetetzeak edo bestelako ekitaldiak egiteko. Kasu hauetan, menu pertsonalizatuak eskaini ahal izango genituzke, bezeroen beharretara egokitutako esperientzia bakarra sortzeko. Elkarriketa berezi bat egin baharko da, aurrekontu bat ireki eta lehenagotik ordaindu beariko dute kantitate bat. Ospakizun bereziak %20 garestiagoak dira eta astean zehar egitea posible da.

Bezeroari Arreta Gorenekoa

Gure helburua gure bezeroei sagardotegiko esperientzia benetakoa eta atsegina eskaintzea da, kalitateari, tradizioari eta zerbitzu bikainari arreta berezia emanez. Sagardotegia ez da soilik bazkaltzeko edo afaltzeko lekua izango, baizik eta euskal kultura eta gastronomia bizitzeko gunea.

DISKOFESTA

Pabilioi bat erabilera anitzeko espazio bezala diseinatu daiteke, hainbat jarduera eta ekitaldi bertan antolatzeko aukera emanez. Espazio honek hainbat atal edo zona bereizita izan ditzake, bakoitza jarduera jakin batentzat prestatuta. Jarraian, festa, azterketa, erakusketa eta hitzaldiak egiteko egoki diseinatutako pabilioi baten antolaketa eta ezaugarriak proposatzen dira:

1. Festa-Eremua



Zona: Espazio itxi eta zabal bat, akustika onarekin eta girotzeko argiztapen bereziarekin, jende ugari hartzeko prestatua. Espazioak mugikortasuna ahalbidetuko du eta giro dinamikoa sortuko da.

Azpiegiturak:

- Eszenatoki edo DJ kabina bat, ikusgarritasun ona izan dezan.
- Jantoki edo barra txiki bat edari eta pintxo azkarrek zerbitzatzeko.
- Aulki gutxi edo mugikorrek, beharrezkoan lekuz alda daitezkeenak.
- Dantza egiteko espazio librea, publikoak mugimendu askea izan dezan.

Ekipamendua:

- Soinu sistema indartsua, musika edo ekitaldiak kalitatez entzuteko.
- Koloretako argiztapen dinamikoa, giro alai eta festazale bat sortzeko.
- Giro lasaietarako iluntzeko aukera, argiak ahulduz espazio atseginagoa sortzeko.

Langileak:

- DJ bat, musika giroa dinamizatzeko eta jendearen gustura egokitzeko.
- Segurtasun-langileak, ekitaldiak normaltasunez igarotzea bermatzeko.
- Barman edo zerbitzariak, edari eta pintxoak azkar zerbitzatzeko.
- Argi eta soinua kontrolatzeko teknikari espezializatuak.

2. Azterketa Eremua

Zona: Isiltasuna eta kontzentrazioa lehenesten duen espazio lasai bat, banakako edo talde-lanetarako mahaiak eta aulki erosoak dituen gunea.

Azpiegiturak:

- Mahai luzeak banaka edo talde txikitan lan egiteko.
- Mahai bakoitzean argiztapen indibidualak ikasketa baldintza egokiak bermatzeko.
- Internet konexio azkarra, ikasleek beharrezko informazioa eskura dezaten.

Ekipamendua:

- Ordenagailu eramangarriak edo mahai gaineko ordenagailuak beharrezkoa den kasuetan.
- Proiektorea edo pantaila, aurkezpen edo azalpenetarako.
- Liburutegi txiki bat edo material akademikoa eskura izateko.

3. Erakusketarako Eremua

Zona: Argi naturala edo artifiziala duten horma zabalak eta erakusmahaiak dituzten gunea bat, artelanak, produktuak edo beste edozein material erakusteko egokia.

Azpiegiturak:



- Erakusmahaiak eta euskarrien sistema moldagarriak.
- Ibilbide bat, bisitariek espazio osoa modu erosoan zeharkatu dezaten.
- Informazio-paneletarako lekuak, azalpenak eta edukia bisitarientzat eskuragarri jartzeko.

Ekipamendua:

- Argi sistema egokituak, erakusgai dauden objektuak behar bezala nabarmentzeko.
- Multimedia euskarrien erabilera, bideo edo audio azalpenekin laguntzeko.

4. Hitzaldi eta Konferentzia Eremua

Zona: Espazio zabala, entzule talde bat jasotzeko prest, aulki lerroetan antolatuta eta eszenatoki edo hizlari-postu bat erdian kokatuta.

Azpiegiturak:

- Eszenatoki bat, hizlariak ikusgarritasun eta entzumen ona izan dezaten.
- Proiekzio sistema (proiektorea eta pantaila handia) aurkezpen bisualetarako.
- Entzuleentzako aulki ergonomikoak, luzaroan eroso egon daitezen.

Ekipamendua:

- Mikrofono eta bozgorailu sistema, ahotsaren kalitate eta bolumen egokia bermatzeko.
- Streaming sistema, hitzaldia edo konferentzia online ere jarraitu ahal izateko.

Langileak:

- Moderatzaile edo antolatzailea, ekitaldiaren dinamika eta denbora kudeatzeko.
- Teknikari espezializatuak, beharrezko ekipamendu teknikoa funtzionamenduan mantentzeko.

Pabilioiak, era honetan antolatuta, ekitaldi anitz hartzeko gaitasuna izango du, kalitatezko esperientzia eta eroso eskainiz partaide guztientzat.

Erakusketak

Gure lokala aste osoan irekita egongo da, eta horrek aukera ona eskaintzen du ekintza desberdinak antolatzeko eta garatzeko. Asteazkero, erakusketak, feriak



eta "speech" zerbitzuak izango dira eskuragarri, gure espazioa ekitaldi interesgarri bezalako asmoz. Horretarako, ezinbestekoa izango da beste enpresa edo pertsona batzuekin harremanetan jartzea, gure pabellora etor daitezten eta ekintzak antolatu ditzaten.

Feria berezien antolaketa

Ferien kasuan, adibidez, bigarren eskuko jostailuak eta arropa erosteko eta saltzeko feria bat egingo genuke. Ekimen honen helburua da berrerabilpena eta ekonomia zirkularra sustatzea, eta, aldi berean, gertuko komunitateari aukera ematea produktu merke eta interesgarriak aurkitzeko.

Erakusketak

Erakusketak oso jarduera interesgarriak dira, eta bertan parte hartuko duten enpresei aukera emango zaie beren produktuak gure lokalean aurkezteko. Horrela, publiko zabalago baten aurrean agertzeko eta beren produktuak ezagutzera emateko aukera izango dute. Ekintza hauek gure lokalak eskaintzen dituen baliabideak aprobetxatuz egingo dira, eta erakusketan parte hartu nahi duten enpresek aurrez gurekin harremanetan jarri beharko dute.

Umeentzako ekintza bereziak

Gainera, aipatu dugun bezala, umeentzako jarduera bereziak ere antolatuko ditugu. Ekintza hauek noizbehinka egingo dira, hala nola Eguberrietako PIN-A edo gazteentzako erronkak. Haur eta gazteen entretenimenduz gain, helburua da familia osoarentzat esperientzia ahaztezinak sortzea.

Antolaketaren xehetasunak

Gurekin lan egiten duten enpresek aurrekontu bat prestatu beharko dute gure pabilloia alokatzeko eta bertan nahi duten materiala edo produktuak erakusteko. Hala ere, muntaia beraien ardura izango da; guk ez dugu horren kargu hartuko. Pabilloian sartzeko prezioa ere ekintzaren arabera aldatuko da, bezerorako esperientzia ahalik eta egokiena eta erakargarriena izan dadin. Bezeroekin lortuako diru guztia beste enpresa jasoko luke.

Gure ekintzak modu eraginkor eta arrakastatsuan garatzeko, beharrezkoa izango da langile-talde egokia izatea. Jarduera desberdinen arabera, langile kopurua aldatu egingo da, baina, gutxi gorabehera, honako banaketa hau proposatuko litzateke:

1. Koordinazio eta antolaketa:

- **2-3 pertsona** arduratuko ginateke ekintzak planifikatzeaz eta enpresekin edo erakundeekin kontaktuan egoteaz. Gure ardura izango



litzateke espazioen erabilera koordinatzea, programazioa zehaztea eta beharrezko baliabide guztiak eskuragarri izatea.

2. Erakusketak eta feriak:

- Ekintza bakoitzean, **4-5 laguntzaile** beharko lirateke informazioa emateko, publikoa gidatzeko eta parte-hartzaileen beharrak asetzeko.
- Gainera, logistika-lanetan aritzeko, muntaia eta desmuntaietan laguntzeko, beste **2-3 pertsona** kontratatzea egokia izango litzateke, nahiz eta lan hori gehienbat enpresen esku egon.

3. Umeentzako jarduerak:

- Jarduera hauetarako, **3-4 begirale** beharko dira, hurrekin zuzeneko jarduerak dinamizatzeko eta segurtasuna bermatzeko.

4. Garbiketa eta mantentze-lanak:

- Ekitaldiaren iraupenaren eta erabilitako espazioaren arabera, **2 pertsona** egongo lirateke garbiketa eta mantentze-lanak egiteko, instalazioak beti egoera onean mantentzeko.

Langileen kopurua handitu edo murriztu liteke, ekintzen tamainaren eta izaeraren arabera. Hala ere, gutxieneko langile-taldea izatea ezinbestekoa da kalitatezko zerbitzua eskaintzeko eta esperientzia arrakastatsua bermatzeko.

Laburbilduz, gure lokalak eskaintzen dituen aukerak anitzak dira, eta erakusketek, feriek eta jarduera bereziek publiko desberdinak erakartzeko aukera emango dute. Etxean egindako ekintzekin giro paregabea sortu nahi dugu, beti ere kalitatezko zerbitzua eta esperientzia eskainiz.