

FUNTSEZKO BALIABIDEAK

Enpresaren funtsezko baliabideak funtsezko bost baliabidetan oinarritzen dira: naturalak, fisikoak, finantzakoak, teknologikoak eta giza baliabideak, guztiak beharrezkoak baitira argizari jangarriaren ekoizpena, kalitatea eta merkaturatze eraginkorra bermatzeko.

- Baliabide naturalak (ura, lehengaiak, osagaiak, laboreak eta abeltzaintza) →

Baliabide hauek funtsezkoak dira peritu-lehengaia erle-argizaria delako, tokiko erlezainei zuzenean erositakoa. Hau modu jasangarrian bilduko da, proiekturako ezinbesteko osagaia izanik eta landa komunitatearen babes ekonomikoari lagunduz. Gainera, ura, lehengaia, laboreak eta abeltzaintza erabiliko dira, eta horien erabilera arduratsuek produktuaren kalitateari eustea eta ekonomia zirkular baten barruan ingurumen inpaktua murriztea ahalbidetuko dute.

Erle-argizaria urtzeko teknika baten bidez lor dezakegu guzti hau. Hemen, argizaria bero kontrolatuaren bidez urtzen da, eta, horrela, ezpurutasunetatik bereizten da, hala nola zuretik eta polen-hondakinetatik. Azken emaitza gisa, haren hondakinak saihestuko ditugu, eta argizariarekin beste erabilera batzuk lortuko ditugu, hala nola xaflak egitea.

- Baliabide fisikoak → Baliabide hauek produkzioarako beharrezkoak diren instalazioak eta ekipamenduak hartuko dituzte. Horien barruan sartzen dira argizaria manipulatzeko egokitutako industria gune bat, argizaria urtu, iragazi eta tratatzeko makineria espezializatua, eta ontziratze, etiketatze eta biltegiratze egokirako tresnak. Halaber, babes ekipamenduak eta tresna espezifikoak behar dira, argizari gordina elikagaien kalitateko azken produktu bihurtzeko aukera ematen duen oinarri operatiboan segurtasuna eta higiena bermatzeko.
- Finantza-elementuak → Oro har, enpresaren finantzaketa prestatzeko, argizariaren ekoizpenarekin, materialaren erosketarekin, makineriarekin eta eskulanarekin lotutako hasierako gastu guztiak ezagutu behar dira. Alderdi finantzarioa prestatzeko, beharrezkoa da zenbait elementuri lotutako kostuak identifikatzea, hala nola erlauntzei, erauzgailuei eta erauzgailuen eta enpresako beste objektu batzuen mantentze-lanei lotutako kostuak.
- Baliabide teknologikoak
Argizari jangarria ekoizteko, kudeatzeko eta merkaturatzeko prozesua gauzatzeko, enpresak hainbat baliabide teknologiko espezializatu izango ditu, prozesu eraginkor eta segurua bermatzeko dutenak. Lehenik eta behin, argizaria tratatzeko eta arazteko makineria espezifikoak izango dugu, hala nola tenperatur-kontrola duten urtzaile industrialak, ezpurutasunak ezabatzeko iragazkiak eta dekantazio-sistemak, bai eta purifikazio termikoko ekipoak ere, osasun araudi guztiak betez elikaduran erabiltzeko

egokia den produktu bat lortu ahal izateko. Gainera, ontziratze eta zigilatze makinak erabiliko dira, etiketatzaile profesionalekin batera, eta horrek ziurtatuko du azken produktuaren aurkezpen egokia eta dosifikazio egokia.

Eremu digitalari dagokionez, enpresak online denda integratu bat, bezeroak kudeatzeko sistema bat eta fakturaziorako, inbentarioaren kontrolerako eta barne administraziorako software espezializatu bat izango ditu. Marketin digitaleko tresnak ere erabiliko dira publizitatea, sare sozialak eta Interneteko posizionamendua kudeatzeko, online hedapena funtsezkoa izango baita estrategia komertzialean. Prozesu horiek guztiak kudeatzeko, beharrezkoa izango da ordenagailuak, gailu mugikorak eta hodeian eta komunikazio digitalean biltegitratze sistema egonkor bat izatea. Oro har, baliabide horiei esker ekoizpen prozesu modernoa, higienikoa eta automatizatu garatu ahal izango da, eta, aldi berean, produktua enpresei eta kontsumitzaile partikularrei saltzea eta banatzea erraztuko da.

- Giza baliabideak

Enpresak diziplina anitzeko talde bat izango du, produktuaren ekoizpen, kontrol eta merkaturatze fase guztiak estaltzeko. Profil nagusien artean, elikagaien kalitateko teknikari bat dago, argizariaren purifikazioa gainbegiratzeaz, elikagaien segurtasuna kontrolatzeaz eta produktuak sektoreko araudi guztiak betetzen dituela bermatzeaz arduratzen dena. Profesional horrekin batera, lehengaiak manipulatzeko, makineria kontrolatzeaz, produktua ontziratze eta etiketatzeaz eta instalazioak higiene-baldintza egokietan mantentzeaz arduratzen diren produkzio-langileek lan egingo dute.

Administrazio mailan, eskaerak, fakturazioa, erosketak, logistika eta bezeroarentzako arreta kudeatzeaz arduratuko diren langileak beharko dira, eta, horrela, barne antolaketa egokia ziurtatuko da. Gainera, enpresak marketing digitaleko arduradun bat izango du, sare sozialak kudeatzeaz, publizitate kanpainak diseinatzeaz, informazio eta sustapen edukiak sortzeaz eta sukaldeko sukaldaria, nutrizionista eta denda ekologikoekin lankidetzak ezartzeaz arduratuko dena.

Azkenik, enpresak kanpoko laguntza profesionala izango du, lege eta osasun aholkulari gisa, araudia betetzen dela bermatzeko, bai eta web diseinatzaile edo teknikari bat ere, online denda mantentzeko eta posizionamendu digitala optimizatzeke.

Giza baliabideen multzo horrek funtzionamendu egituratua, profesionala eta negozioaren hazkunde jasangarrira bideratua ahalbidetuko du.