

LEADER PROIEKTUEN JARDUNBIDE EGOKIAK

1.- Proiektuaren izenburua:

'Pindio' Taberna-jatetxe kulturala

2.- Jasotako laguntzaren deialdi-urtea:

2023

3.- Programak zer neurritan hartu zuen laguntza:

- * I. neurria: Ekintzailtzarako eta barne-ekintzailtzarako laguntza.
- * II. neurria: Nekazaritzakoak ez diren eta nekazaritzako dibertsifikazioan dauden enpresetan inbertitzea.

4. – Proiektuaren helburua:

Konbentzionala izango ez zen ostalaritzako establezimendu bat abiarazteko proposamena egin genuen. Leku goxo atsegina, zeinetan ostalaritza, bestetik gabe, erakartzeko deigarri huts izango den, urte osoan zehar jarduerak eskaintzen dituen **agenda kultural osoaren** osagarri bat gehiago.

Labur adierazita:

- Ostalaritza: proposamen sinple eta garaikide baten aldekoa, tokiko eta sasoiko produktuetan oinarrituta.
- Kultura: kontzertuak, bermut saioak DJekin, erakusketak, liburuen aurkezpenak, zine foruma, etab.
- Beste jarduera batzuk: interpretatutako ibilbideak, gastronomiarekin lotutako tailerrak, dastatzeak, edari-dastaketak, etab.

Hala, Lanestosarako eta bertako ingurunerako jarduera-leku izango den topagune bat eskaintzea da asmoa, balioko duena bai komunitatea sortzeko, bai eta jarduera nahiz proiektu berriak katalizatzeko ere, landa-dinamizazioko gune bihurtuta. Horrenbestez, proiektuak gizarte-xedea du izateko arrazoietako bat, ostalaritzako taberna edo negozio huts izatea baino gehiago izateko asmoa baitugu, kokatuta dagoen landa-lurraldearen garapen komunitario eta kulturalerako erreferentzia-leku bihurtzeko.

5.- Aurreikusitako guztizko inbertsioa:

32.500 euro inguru.

11.575,02-1.064,9 / 4.259,61

6.- Jasotako LEADER laguntza eta beste finantzaketa-iturri batzuk:

LEADER laguntza: 15.484,51.

Beste finantzaketa-iturri batzuk: ONEKIN 2023, 1.600 euro.

Finantzaketa-iturri propioak: 20.000 euroko hasierako inbertsioa.

7.- Onuraduna:

- Pribatua. Sozietate Zibil gisa eratu gara.

8.- Erakunde parte-hartzaileak eta/edo laguntzaileak:

- HAZI: "Ekintzailtzako Osteguna" ekimeneko saio batean parte hartu ahal izan dugu HAZIk egindako lanari esker, ekintzailtzaren arloan aholkularitza pertsonalizatua eskuratu ahal izan dugu "GEROA" programari esker, eta ONEKIN programa ezagutu ahal izan dugu, eta horko laguntza bat jaso dugu.
- LGEak: gure negozioa abian jartzeko espazio bat bilatzeko prozesuan, Arabako eta Bizkaiko hainbat LGEren arreta izan dugu lagun.
- Enkarterrialde LGE: erakunde horretan entzun genuen lehenengo aldiz Lanestosan kokatzeko aukeraren berri, han jarri gintuzten Udalarekin harremanetan, LEADER laguntzak jasotzeko prozesuan lagundu ziguten, eta, gainera, ekitaldi batzuetan parte hartzera gonbidatu gintuzten, esate baterako, Bisubi Fundazioaren aurkezpenean.
- Lanestosako Udala: gure proiektua kokatuta dagoen gunearen jabea da. Aurreko gobernu-taldeak jakin zuenetik gu horrelako espazio bat aurkitzeko interesatuta geundela, mugitu ahal ziren hari gehienak mugitu zituzten, azkenean gu herrian kokatu gintezen. Gaur egun, epe ertainean inbertitu eta planifikatu ahal izateko bezain epe luzeko kontratua daukagu sinatuta.

Horrez gain, herrian ohiko maiztasunez egiten diren ekitaldi eta ospakizunetan parte hartzen dugu, zerbitzuak eskainiz.

- Enkartur: instalazioak pare bat aldiz bisitatu ditugu, balizko finantzabideak aztertzeko, Lanestosa turismoa sustatzeko zer plan dituzten jakiteko, eta gure ostalaritza-proposamena eta jarduera-programa bultzatzeko erakunde horren babesa nola eskura dezakegun aztertzeko. Erakunde horren bitartez, Enkarterriko beste ekoizle batzuekin harremanetan jartzeko aukera ere izan dugu, bai eta Euskadiko Turismoaren Kode Etikoan parte hartzeko ere.
- Enpresa hornitzaileak: hornitzeko garaian, Enkarterriko eta Euskadiko hainbat enpresarekin lan egiten dugu. Esate baterako, Ama Orea ogi ekologikoa (Karrantza), Bizkaia Esnea (Karrantza), Txurrut bermuta (Sopuerta), Bringasko txakolina (Zalla), etab. Gainera, horietako batzuekin ekitaldiak antolatzen hasiak gara, hala nola horiek egiten dituzten produktuekin dastaketak gure gunean.
- Herriko eta lurraldeko elkarateak: eskualdeko erakundeekin elkarlanean aritzen gara, dituzten eskakizunen arabera formulak erabiltzen. Esate baterako, jarduerak babestuz, sare sozialetan sustatuz, materiala lagaz edo ostalaritza-zerbitzuak emanez. Horrez gain, aipatutako erakundeek badakite ekitaldiak edo bilerak antolatzeko eskura dutela gure gunea (hala nola Ason Garaiko Irakurleen Kluba gure establezimenduan biltzen da hileroko).
- Kultura-munduko profesionalak: kultura-programa bat izatearen helburuetako bat da hurbil dugun lurraldean bizi diren kultura-profesionalen lana ikusaraztea.

9.- Inbertsioaren/jardueraren kokapena:

Lanestosa (Bizkaia). 250 biztanle inguruko herri txikia da, eta Bilbotik ordu batera dago, landa-ingurune bete-betean.

10.- Proiektuaren deskribapena (nabarmenduz alderdi berritzaileak eta/edo proiektua interesgarri eta, beraz, jardunbide egoki bihurtzen dutenak):

Udalerrian beste ostalaritza-lokal batzuk daudela egia baldin bada ere, dagoen eskaintza dibertsifikatzeko asmoz gatz gu; alderdi berritzaileak txertatu nahi ditugu, gure proiektua nolabait udalerriko bakarra izan dadin.

Gure proiektuaren berrikuntza-elementu nagusia lotuta dago beste era bateko espazioa abian jartzearekin, non gastronomia, adierazpen artistikoa eta gizarte-jarduera uztartu berean bilduta egongo diren. Tokikoan oinarrituta baina begirada zabala izango duen espazioa, tradizioa eta abangoardia elkartuko dituena. Gure bokazioa ohiko taberna izatetik harago doa, komunitatea eraikitzea eta lurraldeko ekosistema soziokulturala suspertzea helburu nagusitzat hartuta.

a) Proposamen gastronomikoa

Inguruko ohiko sukaldaritza proposamenak janari tradizionalarekin edo azkar landuarekin lotuta daude, eta gurea bestelakoa da. Horretarako, plater garaikideen eta fusio-sukaldaritzaren konbinazio bat proposatzen dugu, betiko sustraiei eta jakiei uko egin gabe.

Menuaren formatua berritzailea izango da, ohiko "eguneko menua" alde batera uztea proposatu baitugu, eguerdian "eguneko platerekin" lan egiteko, astero aldatuz. Gauean, gourmet ogitartekoak izango dira protagonista, elaborazio zainduarekin eta hornigai informalerako aukerekin, beste aukera informal batzuk ere aukeran izango direla. Hori guztia, urtaroen arabera txandakatzea eskaintzen duen kartaren bitartez, hurbileko hornitzaileek eskaini ahal dizkiguten sasoiko produktueta egokitzeko; produktu horiei duten balioa emango diegu informazio-euskarrietan, sare sozialetan eta ekitaldiak antolatzean.

Era berean, arreta bereziz eskainiko ditugu beti alternatiba begetarianoak, inguruko beste establezimendu batzuetan estimazio urria izan dutenak.

b) Proposamen kultural eta soziala

Hala eta guztiz ere, ingurune hurbileko ostalaritzako beste establezimendu batzuekin alderatuta, proiektuak elementu berritzaile nagusia du, gastronomiaz harago, gunean bertan gertatuko den guztiarekin lotuta dagoen oro. Horretarako, hilabete bakoitzaren hasieran jarduera-programazio bat osatzen dugu, era guztietako ekimenak biltzen dituen, ondorengo baldintzak betetzen dituztenak protagonista direla:

- Ondareari eta ingurune hurbilekoek egiten dakitenari balioa ematea.
- Gune honetara beste leku batzuetatik datozen sustraidun proposamenak erakartzea.
- Inguruko artista gazteentzat eta proiektuentzat erakusleiho edo bultzada bihurtzea.
- Komunitatea sortzen laguntzea.
- Izaera kritikoa eta eraikitzailea izatea.

Esate baterako, kontzertuak, tailerrak, bermuteko saioak, erakusketak, zine-forumeko zikloak, liburuaren edo proiektuaren aurkezpenak, solasaldiak, dastatzeak, edari-dastaketak, etab.

c) Diseinua zaintzea

Beste alderdi berritzaile bat barne-girotxea izango da, bai eta markaren diseinua eta sare sozialetan komunikatzea ere. Horretarako, sektoreko profesionalekin lan egingo dugu, funtsezkoa iruditzen baitzaigu kanpora proiektatzea, modu eguneratuan, eraginkorrean eta proiektua definitzen duten balio eta alderdiekin ildo berean.

Azken batean, taberna eskualdeko kultura- eta gizarte-erreferente moduan sendotzea nahi dugu, eskualdearen garapenean eta biziberritzean dagokion alea jarritz. Toki "alternatibo" bihurtzea, tokikoari balioa emango diona, komunitatea sortuko duena, inguruko beste erakunde batzuekin sareak ehuntzen lagunduko duena, Lanestosara, Enkarterrira eta inguru hurbilera pertsona eta bisitari berriak erakarriko dituen.

Lehenik eta behin, proiektua kokatuta dagoen landa-lurraldea egiaz dinamizatzea eta eraldatzea helburu moduan aintzat hartu duen establezimendu bat irekitzea bera bada, gure iritziz, ekimen berritzailea, bere horretan.

Beharbada, gure proiektu-proposamenaren elementu berritzaile nagusia lotuta egon daiteke gehienetan bereizita eskaintzen diren produktu eta zerbitzu batzuk uztartu izanarekin, hala nola gastronomia, kultura eta parte-hartze soziala. Gainera, proposamenak izaera ere berritzaileagoa du, baldin eta kontuan hartzen badugu landa-ingurunean eskaintzeko egin dugun apustua, horrelako establezimenduak ez baitira halako lekuetan kokatzen. Izan ere, ostalaritzako ekimen asko daude lurralde osoan zehar, kultura- eta gizarte-jardueren egutegia gero eta zabalagoa den era berean, are urrutiago dauden lekuetan ere bai. Nolanahi ere, ekimen pribatuen artean, eta produktu gastronomikoa eskaintzen duen gune batek eskaintzen duen erakartzeko deia begira, gutxi dira tokiko herritarren eskura jarduera erregularren agenda bat egiteko espazio bat eskaintzen duten guneak. Hori guztia, kalitateko ikuspuntutik, tokiko ikuspegiz, hizkuntza eta eragin berrietara zabalduta.

Gu kokatuta gauden inguru hurbilean ez dago horrelako beste proposamenik. Eta eskala Euskadi osora zabaltzen baldin badugu, uste dut landa-inguruneetan soilik zentratu beharko genukeela, proiektuak lurralde horiei lotutako "DNA" nabarmena daukalako.

Egia esan, gure ideia abian jartzeko, kilometro asko eta asko egin ditugu, inspiratzeko adibideak bertatik bertara bisitatzeko. Erreferentziako establezimenduak dauzkagu, bata bestearekiko aski leku desberdinetan lanean ari direnak, hala nola Ourensen, Lugon, Bierzon, Asturiasen edo/eta Errioxan, bai eta Portugalen edo Italian ere. Dena dela, Euskadi barruan gure proiektu-ideiarekiko nolabaiteko antza izan dezaketen espazioak ezagutzen ditugu, eta Arabako Zuiako Atabaka izan daiteke horietako bat. Alabaina, badakigu EAE osoan zehar badirela beste ekimen mota batzuk, nolabait ere guk eskaintzen ditugun antzeko helburuak izan ditzaketenak, esate baterako, jarduera soziokulturala eta tabernako produktuen oinarritzako eskaintza uztartzen dituzten gaztetxe autokudeatuak.

11.- Eragina eta emaitzak (nola lagundu duen udalerria, eskualdea, eta abar garatzen):

Oraindik urtea ere ez da bete ateak ireki genituenetik, baina orain arte bizitakoaren balantze txiki bat eginez, lorpen batzuk aipatu ditzakegu:

- Gure ustez, tokiko biztanleen harrera oso ona izan dugu. Era berean, gure espazioari buruz Interneten idatzitako aipamenak egindako lanaren berme ditugu (38 iritzi, 4,9 izarreko batez bestekoarekin).
- Hainbat motatako 16 ekimen edo ekitaldi gauzatu ditugu. Edonola ere, kultur programazioa pixkanaka hazten ari da azken hilabeteetan, eta horrek aukera ematen digu hileroko programazioak era erregularrean lantzeko, eta datorren udarako eta udazkenerako hainbat ekitaldi itxita izateko.

Halaber, gero eta profesional gehiagok idazten digute gure gunean hainbat jarduera egiteko.

- Aipamen berezia merezi du 2023ko urriaren 7an egin genuen inaugurazio-jaiak. Hitzordu hartarako, jardueraz betetako egun oso bat prestatu genuen jaialdi txiki moduan, bertan erakusketa bat antolatuta, babarrun jana prestatuta, balfolk eta zianotipia tailerrak gauzatuta; kobazuloetara bisitak antolatu genituen, eta kontzertuak eta DJak ere izan ziren gure gunean. Gero egindako kalkuluen arabera, ehunka lagun etorri ziren herrira, eta aterpetxea eta inguruko landetxe bat erreserbatu behar izan genituen.
- Lanestosara jende berria ekartzea lortzen ari gara, jardueren agendak erakarrita datozenak, karta begetariano bat aurkitzeko aukera izateak bultzatuta, edo, besterik gabe, interneten ditugun aipamen onen eraginez.
- Dauzkagun proposamen gastronomikoak aldatzen joan gara pixkanaka, egiteko garaian gero eta bideragarriagoa izateari begira, eta gure publikoaren iritzietara gehiago egokitu ahal izateko. Horrenbestez, sasoiko produktuen kartak urte-sasoia ren arabera txandakatzea erabaki dugu, eta bezeroek gehien eskatzen dituzten platerak soilik utziko ditugu finko. Gainera, inprobisatzeko nolabaiteko tarteak ere badugu, "eguneko platerak eta zopa" aukerari esker.