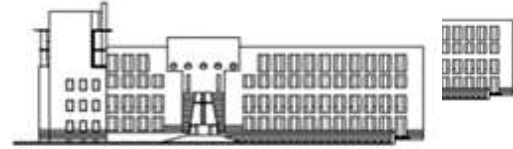




Universidad del País Vasco
Euskal Herriko Unibertsitatea
The University of the Basque Country



GRADU AMAIERAKO LANA: MAUSITXA GAZTANDEGIA

Egilea: Ane Alberdi Olaizola

Zuzendaria: Eduardo Malagón

Urtea: 2014/2015

AURKIBIDEA

1.	GAZTA KONTSUMOAREN ANALISIA	10
1.1.	GAZTA KONTSUMOA ESPAINIAN	10
1.2.	GAZTA KONTSUMOA EUSKAL AUTONOMI ERKIDEGOAN	16
2.	IDIAZABAL GAZTAREN EGOERA	19
3.	IDIAZABAL GAZTA GALDEKETA	21
3.1.	GIPUZKOAKO EMAITZAK	23
3.2.	BIZKAIAKO EMAITZAK	30
4.	MAUSITXA GAZTANDEGIA	38
4.1.	HISTORIA	38
4.2.	LAN EGITEKO MODUA	38
4.3.	GAZTA MOTAK	39
4.4.	BEZEROAK	39
4.5.	PREZIO POLITIKA	40
4.6.	BANAKETA KANALAK	40
4.7.	KOMUNIKABIDEAK	40
5.	AMIA ANALISIA	40
5.1.	AUKERAK	41
5.2.	MEHATXUAK	42
5.3.	INDARRAK	42
5.4.	AHULEZIAK	42
6.	NEGOZIO EREDUAREN LERRO BERRIA	46
6.1.	Negozio eredu berria sortzearen helburua	46
6.2.	Negozio eredu berriaren garapena	46
6.2.1.	Merkatu segmentuak	47
6.2.2.	Balioen proposamena	48
6.2.3.	Funtsezko jarduerak	50
6.2.4.	Funtsezko sarrerak	51
6.2.5.	Aliantza estrategikoak	52
6.2.6.	Banaketa Kanalak	52
6.2.7.	Bezeroekin harremanak	53
6.2.8.	Funtsezko baliabideak	56
6.2.9.	Kostuen egituraketa	56
7.	ONDORIOAK	57
8.	BIBLIOGRAFIA	60
9.	ANEXO	62



TAULEN AURKIBIDEA

Taula 1. Espainiako gazta Kontsumoa eta Gastua 2013an	10
Taula 2. Gaztaren Kontsumoa eta Gastuaren hazkundera Espainian, 2008tik 2013ra.	11
Taula 3. Gastu per capita autonomia erkidego eta gazta motaren arabera 2013an.	14
Taula 4. Merkatu kuota eros lekuaren arabera Espainian 2013an.....	15
<i>Taula 5. Euskal Autonomi Erkidegoko gazta kontsumoa eta gastuaren hazkundera 2013an.</i>	<i>16</i>
Taula 6. Euskal Autonomia Erkidegoko gazta gastua eta kontsumoa 2013an.....	17
Taula 7. Euskal Autonomi Erkidegoan ardi gaztaren hazkuntza 2008tik 2013ra.	18
Taula 8. Stocka urte hasieran	20
Taula 9. Stocka Ekoiztuarekiko	21
Taula 10. Merkatu kuota eros lekuaren arabera Gipuzkoan.....	26
Taula 11. Merkatu kuota eros lekuaren arabera Bizkaian.	32
Taula 12. Negozio ereduaren laburpena	56

IRUDIEN AURKIBIDEA

Irudia 1. Idiazabal gaztagile kopurua	19
Irudia 2. Idiazabal gazta ekoizpena.....	20
Irudia 3. Lagin tamainaren kalkulua	22
Irudia 4. Lagin tamainaren konfiantza maila	22
Irudia 5. Mausitxa gaztandegiaren AMIA analisisa	44
Irudia 6. Bederatzi moduluen eskema	47
Irudia 7. Merkatu segmentazioa.....	48
Irudia 8. Kokapena dendetan	49
Irudia 9. Liburuxka diseinua 1	49
Irudia 10. Liburuxka diseinua 2	49
Irudia 11. Galdeketa	62

GRAFIKEN AURKIBIDEA

Grafika 1. Espainiako gazta kontsumoa eta gastuaren banaketa gazta motaren arabera 2013an.	11
Grafika 2. Espainiako gaztaren kontsumoa eta gastuaren hazkundera 2008tik 2013ra.	12
Grafika 3. Gazta Kontsumoa per capita Autonomien arabera 2013an.	13
Grafika 4. Gazta Gastua per capita Autonomien arabera 2013an.	13
Grafika 5. Euskal Autonomi Erkidegoko gaztaren kontsumoa eta gastuaren banaketa gazta motaren arabera 2013an.	17
Grafika 6. Euskal Autonomi Erkidegoko gaztaren kontsumoa eta gastuaren hazkundera 2008tik 2013ra.	18
Grafika 7. Gazta erosteko ohitura Gipuzkoan.	23
Grafika 8. Gazta erosketa maiztasuna Gipuzkoan.	23
Grafika 9. Gazta kontsumo ohitura Gipuzkoan.	24
Grafika 10. Gazta Mota ezberdinen kontsumoa Gipuzkoan.	25
Grafika 11. Gazta formatua Gipuzkoan.	26
Grafika 12. Idiazabal gaztaren ezagupena Gipuzkoan.	26
Grafika 13. Idiazabal erosteko ohitura sexuen arabera Gipuzkoan.	27
Grafika 14. Idiazabal gaztagatik ordainduko luketen prezioa familia motaren arabera Gipuzkoan.	28
Grafika 15. Idiazabal gaztagatik ordainduko luketen egoera zibilaren arabera Gipuzkoan.	28
Grafika 16. Idiazabal gaztagatik ordainduko luketen bizilekuaren arabera Gipuzkoan.	29
Grafika 17. Mausitxa gaztaren ezagupena Gipuzkoan.	29
Grafika 18. Gazta erosteko ohitura Bizkaian.	30
Grafika 19. Gazta erosketa maiztasuna Bizkaian.	30
Grafika 20. Gazta kontsumo ohitura Bizkaian.	31
Grafika 21. Gazta Mota ezberdinen kontsumoa Bizkaian.	32
Grafika 22. Gazta formatua Bizkaian.	33
Grafika 23. Idiazabal gaztaren ezagupena Bizkaian.	33
Grafika 24. Idiazabal erosteko ohitura sexuen arabera Bizkaian.	34
Grafika 25. Idiazabal gaztagatik ordainduko luketen prezioa familia motaren arabera Bizkaian.	35
Grafika 26. Idiazabal gaztagatik ordainduko luketen egoera zibilaren arabera Bizkaian.	35
Grafika 27. Idiazabal gaztagatik ordainduko luketen bizilekuaren arabera Bizkaian.	36

SARRERA

Gradu amaierako lan hau enpresa batentzat eginiko aholkularitza lana da, enpresa honek duen benetako arazo bati ahalik eta konponbiderik onena ematen saiatuz. Lana Eduardo Malagon irakaslearen tutoretzapean eman da aurrera. Proiektu hau Mausitxa gaztandegiaren aurre dagoen Iñaki Antsolaren eta Eduardoren artean proposaturiko lan bat izan da.

Mausitxa gaztandegia, Elgoibarreko San Antolin auzoan kokatuta dagoen familiarteko enpresa da. Bertan Idiazabal Jatorriko Deiturako zein Artzai gazta Deiturako gaztak egiten dituzte, beraien larreetako 850 ardi latxen bitartez lortutako esneaz. 2005 urtetik aurrera sariak irabazten hasi ziren, honela, erkide autonomia mailan Idiazabal gazta sarituenetakoa izatera bihurtuz. Erkide mailako sariez gain estatu mailan eta nazioarte mailan ere arrakastak besterik ez dituzte izan. Hala eta guztiz ere, Iñakik gehiago saltzea nahi zuela helarazi zigun. Bere gazta gehiago saltzea nahi zuela baina Euskal Herrian, atzerriko merkatuan sartu beharrik izan gabe. Bestalde, bere gazta gehiago saltzeaz gain Bizkaiko merkatuan Idiazabal gazta ondo ez dela saltzen komunikatu zigun eta hau ere aztertzeari ekin diogu.

Lanaren egiturari dagokionez, lau zati desberdinetan banatu da lana

1. Gazta Merkatuaren azterketa
2. Mausitxa gaztandegia eta AMIA analisia
3. Negozio Ereduaren Lerro berria
4. Ondorioak

Lehenengo zatian, gazta merkatua nola dagoen aztertu nahi izan da eta batik bat, gaztaren kontsumoa eta gastua nola banatzen den ikusi bai Espainia mailan bai Euskal Autonomi Erkidegon. Bi hauen artean konparaketa bat egin da, Euskal Autonomi Erkidegoan gaztaren egoera nazio mailakoa baino hobea den edo ez jakiteko. Analisi honen barne garrantzi handia eman zaio ardi gaztaren egoera nola dagoen aztertzeari, Mausitxa ardi gazta izanik, hau baita benetan interesatzen zaiguna. Azken azterketa, Idiazabal gaztaren gaur egungo egoerari buruzko analisi txiki bat izan da.

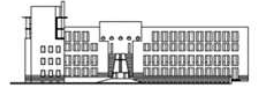
Honetaz gain galdeketa bat osatu da, eta galdeketa hau Gipuzkoan zein Bizkaian pasa da, bi probintzien artean, Iñakik aipatu bezala, desberdintasunik ba dagoen jakiteko eta aldi berean, bi herrialdetako merkatua nola dagoen jakiteko. Bertan ateratako emaitzak interpretatu dira jarraian.

Bigarren zatian Mausitxa gaztandegiaren funtzionamendua aztertu da eta hemen lortutako datuekin, zein lehenengo zatian lortutako informazioarekin, gaztandegiaren AMIA analisia egitea lortu da.

Azkenik, AMIA analisisan lortutako emaitzak kontutan izanik, negozio eredu lerro berri bat osatu da, gaur egun duen negozio eredia eta etorkizuneko Mausitxaren negozio eredia alderatuz.

Beraz, lan guzti honen helburu nagusia, Mausitxa gaztandegiak gehiago saltzea lortzea da, honetarako aurretik gazta merkatuaren azterketa sakona egin delarik.

Lan hau egiteko hainbat informazio iturri erabili dira. Alde batetik bilaketa bibliografiko bat egin da gazta sektorea nola dagoen aztertzeke eta bestetik



galdeketa bat egin da kalean jendeak gaztaren duen pertzepzioa zein den jakiteko. Mausitxaren funtzionamendua zein den aztertuko lřaki berarekin bi alditan biltzeko aukera izan nuen eta hau eskertu beharrean aurkitzen naiz, izan ere, bere lana alde batera utzi eta bi aldiz gertutasun handiarekin hartu ninduen bere etxean . Azkenik, negozio eredu berria lortzeko Canvasen eredu erabili da, honela, bederatzi moduluak banan bana aztertuz.

Besterik gabe, lanaren lehenengo zatia garatzeari ekingo zaio.

LEHENENGO ZATIA: GAZTA MERKATUAREN AZTERKETA



1. GAZTA KONTSUMOAREN ANALISIA

Lehenik eta behin, Espainian gaur egun gaztaren merkatua nola dagoen aztertu nahi izan da, horretarako, Nekazaritza, Elikadura eta Ingurumen Ministeritzako datuak bildu eta hainbat taula zein grafiko osatu dira. Honekin guztiarekin, gaztaren kontsumoa eta bertan egindako gastua aztertu dira aspektu desberdinak erabiliaz: autonomien arabera banaketa, gazta desberdinen arabera, saltokiaren arabera, etab. Honekin guztiarekin Espainiako gazta kontsumoaren erradiografia bat egitea lortu da.

Gainera, azken urtea (2013a) aztertzeaz gain, 2008tik 2013ra bitartean izan duen aldakuntza ikertu da, gaur egun kontsumoak zein gastuak egoera gorakorra edo beherakorra duen ikusiz.

Azkenik Euskal Autonomia Erkidegoko egoera aztertu nahi izan da, honela, emaitza hauek estatuko datuekin konparatu ahal izan dira Euskal Autonomia Erkidegoko egoera zehatzuz.

1.1. GAZTA KONTSUMOA ESPAINIAN

Azkeneko datuak aztertuz gero (2013), Espainiar bakoitzak etxerako elikagaietan 1524,25€ gastatu ditu. Gastu honen barne 125,21€ esnekietara bideratu ziren, hau da, guztirako gastuaren %8a. Gaztara aldiz esnekien barne 58,72€ bideratu ziren, etxerako kontsumoaren %3.8 eta esnekien ia erdia (%46.6) dagokiolarik.

Beraz, aurreko datuetan ikusi bezala, Espainiarren eguneroko erosketetan barneratua dagoen produktu bat da gazta eta ez da noizbehinka kontsumitzen den produktu bat soilik. Honela, 1.taulan ikus dezakegun bezala, pertsona bakoitzak urtean 8,21 kilo gazta kontsumitu zituen eta bertan egindako gastua pertsonako 58,72€ izan zen. Espainia osoan 2013an eman zen kontsumoa behatuz gero 373,322 milioi kilo gazta saldu ziren eta bertan egindako gastua 2.667 milioi euro izan zen.

Taula 1. Espainiako gazta Kontsumoa eta Gastua 2013an

GAZTA MOTA	KONTSUMOA		GASTUA		BATEZBESTEKO PREZIOA (EURO KILOKO)	KONTSUMOA	GASTUA
	GUZTIRA (MILA KILO)	PER CAPITA (KILO)	GUZTIRA (MILA EURO)	PER CAPITA (EURO)			
Gazta guztira	373.322,77	8,21	2.667.467,65	58,72	7,15	100%	100%
Gazta freskoa	111.807,07	2,47	538.304,62	11,82	4,81	29,95%	20,19%
Gazta urrea	45.405,60	1,02	251.672,30	5,53	5,54	12,10%	9,43%
Gazta samurra	22.126,62	0,50	174.791,48	3,86	7,90	5,93%	6,55%
Gazta semikuratua	80.314,14	1,76	695.188,52	15,31	8,66	21,51%	26,06%
Gazta kuratua	17.165,32	0,38	172.008,97	3,79	10,02	4,60%	6,45%
Ardi gazta	18.409,32	0,40	198.983,29	4,37	10,81	4,93%	7,48%
Ahutz gazta	12.997,70	0,28	136.903,23	3,00	10,53	3,48%	5,13%
Bola gazta	6.107,36	0,12	56.589,75	1,24	9,27	1,64%	2,12%
Erremental eta gruyere gazta	4.615,73	0,12	34.524,44	0,77	7,48	1,24%	1,29%
Gazta urdina	3.217,06	0,12	34.642,84	0,76	10,77	0,86%	1,30%
Beste gazta batzuk	51.157,04	1,12	373.868,24	8,22	7,31	13,70%	14,02%

Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin.

2008-2013 urteen arteko gaztaren kontsumoa aztertu ondoren, 2.taulan ikus daitekeen bezala, kontsumoak zein gastuak 2008tik 2013ra hazkuntza handia izan zuen. Kontsumoak pertsona bakoitzeko %6.07ko hazkuntza izan zuen, 7.74 kilo kontsumituzetik 8.21kilo kontsumitzera pasa baitzen. Gastuak ere gora egin zuela ikusten da baina pertsonako %1a soilik, hau horrela izatearen arrazoia batezbesteko prezioak %5a behera egitea izan zen ; gazta gehiago saldu zen baina prezio merkeago batean. Aipagarria da etxerako elikagaietan egindako gastuak 2008tik 2013ra %4.31 behera arren gazta kontsumoak gora egin izana.

Urteak banan bana aztertuz gero, gaztaren kontsumoak gehien gora egin zuen urtea 2010a izan zen, izan ere 2009tik 2010era gazta kontsumoa pertsonako %4.11 a igo zen, urte honetan gastuak aldiz ez zuen kontsumoaren maila berean gora egin (%1.49) eta honen arrazoia lehen azaldu bezala batezbesteko prezioak behera egin izana da. Gaztan egindako gastuak gehien gora egin zuen urtea aldiz 2013a izan zen, %4.21 hazi zelarik. Kontsumoak gora egitea eta batezbesteko prezioa mantentzea gastuak gora egitearen arrazoietakoa bat da. Beste urteei erreparatuz aldiz gazta kontsumoak aldaketa txikiak dituela ikus dezakegu, beti ere %1 edo %2 gora edo behera egiteko joera duelarik.

Taula 2. Gaztaren Kontsumoa eta Gastuaren hazkundera Espainian, 2008tik 2013ra.

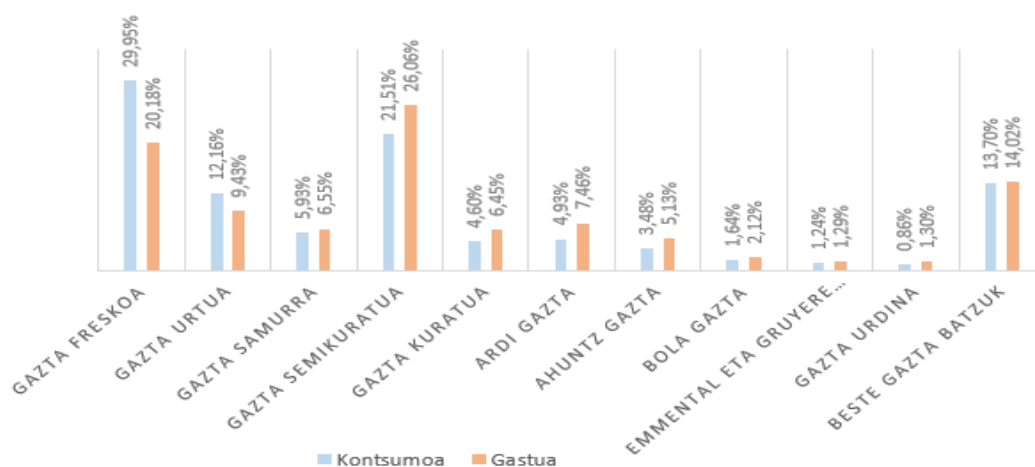
	GAZTA KONTSUMOA HAZKUNTZA	PER CAPITA KONTSUMOA HAZKUNTZA	GAZTA GASTUA HAZKUNTZA	PER CAPITA GASTUA HAZKUNTZA	BATAZ BESTEKO PREZIOAREN HAZKUNTZA
2008-2009	0,01%	2,58%	5,95%	5,95%	3,46%
2009-2010	6,18%	4,11%	1,52%	1,52%	2,48%
2010-2011	2,77%	2,99%	1,49%	1,49%	0,71%
2011-2012	0,62%	1,00%	0,02%	0,02%	1,00%
2012-2013	2,06%	3,27%	4,21%	4,21%	0,70%
2008-2013	10,11%	6,07%	4,63%	4,63%	4,92%

Gorritz dauden datuak negatiboak dira.

Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin.

1.taulan ikus daitekeen bezala, gazta merkatu zabala dago Espainian eta mota askotakoak aurki ditzakegu. Hala eta guztiz ere aztertutako urte guztietan zehar gehien nabarmentzen diren gaztak semikuratua eta freskoa dira, bi hauen artean gazta salmenta guztien ia %50a hartzen baitute. 1.grafikan azterketa sakonago bat osatu da, bertan gazta mota bakoitzak 2013an kontsumoan eta gastuan izan duen proportzioa ageri da. Gazta semikuratuak salmenta totalen %26.06a hartu zuen eta gazta freskoak aldiz %20.18a; hauen ondoren gazta urtua (%9.43) eta ardi gazta (%7.46) aurkitzen ziren gehien saltzen direnen artean baina garbi ageri da ez direla lehenengo biek konparagarriak. Gazta kontsumoan ere ia gauza bera gertatzen da, bi gazta horiek daude gehien kontsumitzen direnen artean eta hauen ondoren gazta urtua eta gazta samurra aurkitzen dira kontsumituenen artean.

Grafika 1. Espainiako gazta kontsumoa eta gastuaren banaketa gazta motaren arabera 2013an.

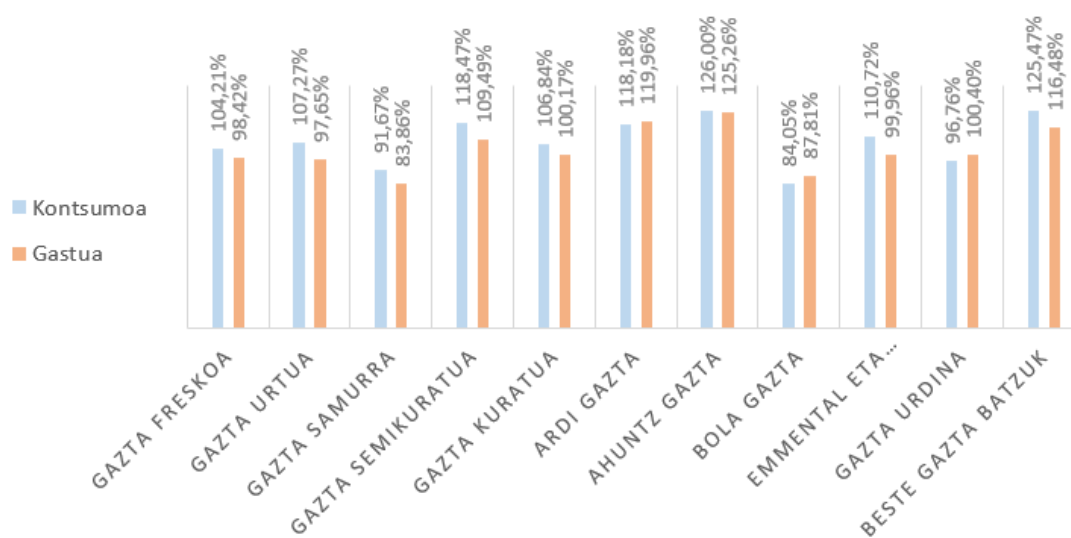


Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin.



Urteak pasa ahala ordea, gazta mota desberdinen artean aldaketak eman dira eta hau 2. grafikan ikus daiteke, bertan 2008tik 2013ra gazta mota bakoitzak kontsumoan zein gastuan izan zuen aldaketa ageri da. Gastuen aldetik hazkuntza handiena izan zituztenak ahuntz gazta, ardi gazta eta gazta semikuratua dira hurrenez hurren. Ahuntz gaztak esaterako %25ko hazkuntza izan zuen, 2.taulan ikusi bezala, guztirako salmentak %6ko hazkuntza izan zuen bitartean, ahuntz gaztaren hazkuntza guztirakoaren laukoitza baino handiagoa izan zen. Bigarren hazkuntzarik handiena gastu aldetik ardi gaztak izan zuen, %19ko hazkuntza izan zuelarik. Kontsumo aldetik ere hazkuntza handiena izan zuena ahuntz gazta izan zen, honek, gastuaren maila berean (%26) egin zuen gora eta bigarren hazkuntzarik handiena ardi gaztak izan zuela ikus daiteke. Azkeneko guzti hau berri ona da guretzat, Mautitza ardi gazta izanik, gazta mota honen kontsumoa zein gastua gora egiten ari direla jakitea.

Grafika 2. Espainiako gaztaren kontsumoa eta gastuaren hazkuntza 2008tik 2013ra.

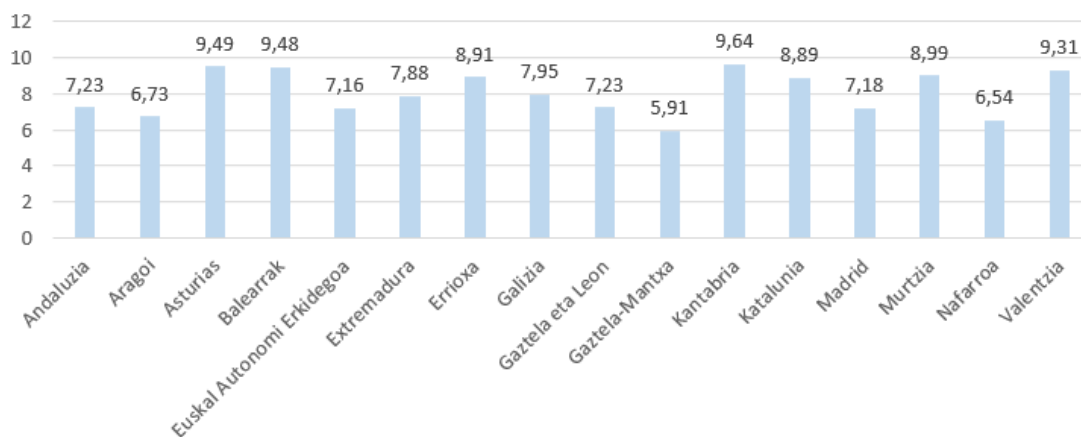


Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin.

Autonomia erkidegoen arabera ere azterketa bat osatu da eta bertan lurraldearen arabera ere gaztaren eskaeran aldaketak egon zirela ikusten da, heterogeneotasun handia dago bai kontsumoaren aldetik eta bai gastuaren aldetik ere. Guzti hau 3 eta 4. grafikoetan laburtuta dago.

Kontsumoaren aldetik analizatzen hasiz gero (3.grafika), hainbat autonomietan Espainiako batezbestekoa (8.21 kilo pertsonako) baino gazta gehiago kontsumitzen dela ikusten da; Kantabria da gehien kontsumitzen den lekua pertsonako 9.64kilo gazta kontsumitzen delarik. Ondoren Balearrak eta Kanariar Irlak daude. Gazta gutxien kontsumitzen den autonomia aldiz Gaztela Mantxa da pertsonako 5.91kilo kontsumitzen dutelarik. Aipagarria da bien artean desberdintasun handia dagoela, izan ere autonomia batetik bestera 3.73kilotako diferentzia dago.

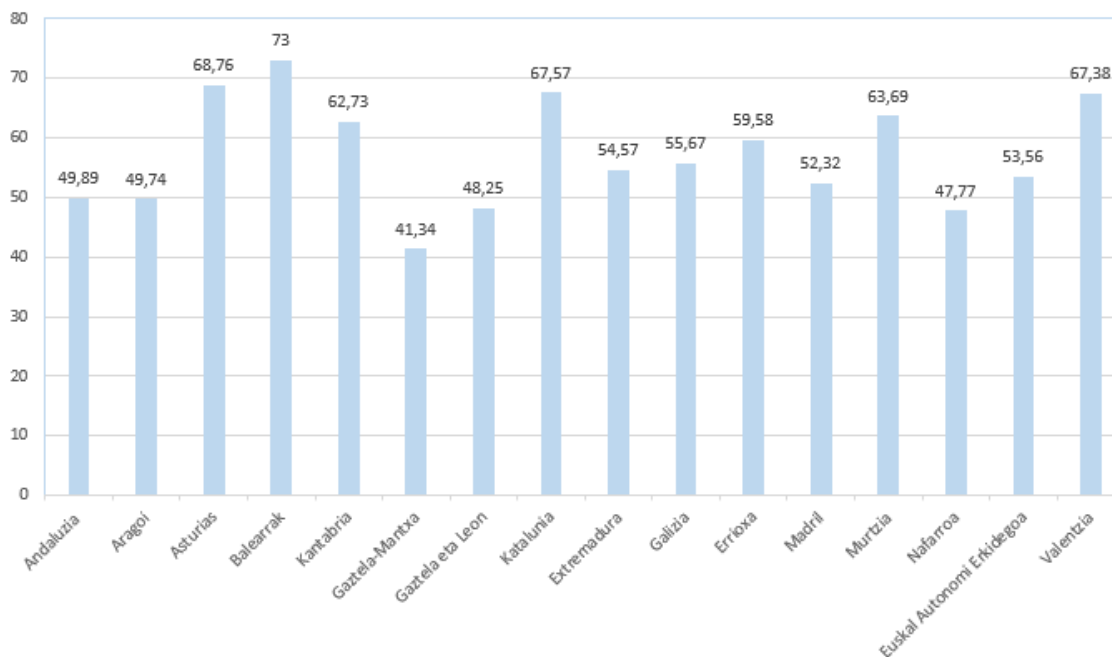
Grafika 3. Gazta Kontsumoa per capita Autonomien arabera 2013an.



Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin.

4. grafikan, autonomien arabera gazta gastua nola banatuta dagoen ageri da. Hau aztertuz gero gaztan gastu handiena duen autonomia erkidegoa Balear Uharteak direla ikus daiteke, Espainiaren batezbestekoa 58,72€ pertsonako izanik irla hauetan pertsonako batezbesteko gastua 73€tako ia izan baitzen, batezbestekoa baino ia 15€ gehiago. Gastu txikiena zuen autonomia erkidegoa aldiz, kontsumoan gertatu bezala, Gaztela-Mantxan eman zen, bertan 41,34€ gastatu zirelarik pertsona bakoitzeko. Beraz ikusi bezala, desberdintasun handia dago gaztan egindako gastuan autonomia erkidegoen arabera, izan ere, gehien kontsumitzen denetik gutxien kontsumitzen direnen artean pertsonako gastuan 31,66€ko diferentzia dago.

Grafika 4. Gazta Gastua per capita Autonomien arabera 2013an.



Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin.



Bi tauletako emaitzak aztertu ondoren, emaitzek bat egiten dutela ikusten da izan ere kontsumoa batezbestekoaren gainetik duten autonomia erkidegoak gaztan egindako gastua ere batezbestekoaren gainetik dutela ageri da.

Azkenik, autonomia erkidegoen azterketei amaiera emateko, gazta mota bakoitzak autonomia erkidego bakoitzean 2013an izan zuen gastuaren tala osatu da (3.taula). Honen bidez ardi gazta non erosten den gehien eta Euskal Autonomi Erkidegoan zein gazta motek duten garrantzia aztertu nahi izan da.

Espanian 2013an ardi gaztaren batezbesteko gastua pertsonako 4.41€ izan zen eta hau horrela izanik, aipagarria da Extremaduraren kasua. Autonomia erkidego hau da ardi gaztan gehien gastu handiena duen autonomia, pertsonako 9.55€ gastatu zelarik. Ez da harrizkoa hau horrela izatea, izan ere, Extremaduran jatorrizko deiturako bi ardi gazta beraien elikagai ohituretan oso barneratuta dituzte “Torta del Casar” eta “Queso de la Serena” hain zuzen. ”. Extremaduraz gain, Nafarroan ere batezbestekoa baino ardi gazta gehiago erosi zen, hemen pertsonako 6.05€ gastatu zutelarik. Gastu txikiena izan zutenak ardi gaztan aldiz, Gaztela-Mantxa eta Galizia izan ziren, pertsonako 1.22€ eta 1.89€ gastatu zutelarik hurrenez hurren

Euskal Autonomi Erkidegoan gazta banaketa nola dagoen aztertuz gero, gehien kontsumitzen diren gazta motak gazta freskoa eta gazta semikuratua dira, gazta bakoitzean 13€ pertsonako gastatzen dutelarik. Honen ondoren gazta urtua eta ardi gazta aurkitzen dira. Garrantzitsua da Euskal Autonomi Erkidegoan ardi gaztaren gastua batezbestekoaren gainetik dagoela aipatzea, izan ere nahiz eta guztirako gazta gastua batezbestekoaren azpitik egon, ardi gaztaren kontsumoa gainetik dago.

Taula 3. Gastu per capita autonomia erkidego eta gazta motaren arabera 2013an.

	Andaluzia	Aragoi	Asturias	Balearrak	Kantabria	Gaztela-Mantxa	Gaztela eta Leon	Katalunia
Guztira	49,89	49,74	68,76	73	62,73	41,34	48,25	67,57
Gazta freskoa	10,01	9,41	15,44	12,2	16,7	8,13	11,67	11,76
Gazta urtua	4,31	4,91	8,63	4,24	6,87	4,11	4,91	4,96
Gazta samurra	3,06	2,66	3,12	4,11	3,63	4,4	2,59	5,23
Gazta semikuratua	12,22	13,24	14,3	27,08	12,57	11	13,19	16,46
Gazta kuratua	4,83	3,72	6,47	5,84	4,03	4,23	2,76	4,07
Ardi gazta	5,52	4,42	4,79	3,19	4,83	2,97	4,92	5,1
Ahuntz gazta	2,25	2,91	3,87	2,52	3,84	1,22	2,05	5,23
Bola gazta	0,6	0,87	1,91	0,83	1,06	0,61	0,74	1,76
Emmental eta gruyere gazta	0,65	0,74	0,63	1,4	0,73	0,39	0,33	1,19
Gazta urdina	0,64	0,84	3,75	0,95	1,01	0,38	0,58	0,86
Beste gazta batzuk	5,8	6,01	5,89	10,69	7,49	3,83	4,49	10,91

	Extremadura	Galizia	Errioxa	Madril	Murtzia	Nafarroa	Euskal Autonomi Erkidegoa	Valentzia
Guztira	54,57	55,67	59,58	52,32	63,69	47,77	53,56	67,38
Gazta freskoa	15,18	10,07	17,37	10,59	11,12	10,13	13,36	13,96
Gazta urtua	4,57	10,74	6,33	4,79	4,9	5,83	5,82	4,43
Gazta samurra	1,99	4,51	2,08	3,87	4,5	3,17	2,77	4,83
Gazta semikuratua	9,43	12,73	16,98	13,45	18,24	11,05	13,17	19,65
Gazta kuratua	4,2	1,98	3,32	4,28	3,03	3,07	3,35	4,41
Ardi gazta	9,55	1,89	4,56	4,24	2,61	6,05	4,95	3,92
Ahuntz gazta	3,69	0,8	1,66	2,54	2,59	1,25	2,24	3,48
Bola gazta	0,4	1,58	0,82	0,66	3,69	0,73	0,8	1,6
Emmental eta gruyere gazta	0,38	0,45	0,46	0,78	1,02	0,37	0,58	0,93
Gazta urdina	0,57	0,33	0,69	0,75	0,97	0,78	0,69	0,74
Beste gazta batzuk	4,55	10,61	5,31	6,4	11,04	5,38	5,81	9,39

Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin.

Espainiako gazta merkatuaren azterketa bukatzeko, gazta erosketa merkatuan nola banatzen den aztertu da eta 2013ko datuak hartuz 4.taula osatu da, honela, biztanleek beraien erosketak egiteko dituzten ohiturak agertu zaizkigu. Garbi ageri da biztanleen gehiengoa beraien erosketak egiteko supermerkatuak jo ohi dutela, izan ere, gazta erosteko orduan %69 ak supermerkatuan erosten dute. Supermerkatuaren ondoren honela dago merkatua banatuta: hipermerkatuan %15, harategian %3, merkatuan %2, denda espezializatuan %1, interneten %0.5 eta gainontzekoek erosteko beste modu batera egiten dituzte erosketak.

Gazta mota bakoitza zein modutan saltzen den aztertuz gero, aipagarria da supermerkatuetan gehien saltzen den gazta mota emmental eta gruyere gazta dela (%78), honen arrazoa, Espainian bertan gazta mota honek duen produkzio txikia izan daiteke, honela kanpotik ekarritako gazta bat izanik supermerkatuetan aurki dezakegu gazta mota honen gehiengoa. Supermerkatuan gutxien saltzen den gazta aldiz ahuntz gazta (%58) da, gazta honen salmenta gehien segmentatuena baitago, harategian, merkatuan zein denda espezializatuetan gehiena saltzen denetarikoa delarik. Guretzat garrantzitsuena dena aztertuz gero, hau da ardi gazta, bere merkatu kuota nahiko banatuta dagoela ikusten da. Nahiz eta salmentarik gehienak supermerkatuetan egin, bertan zein hipermerkatuetan egiten diren salmentak batezbestekotik behera daude eta harategietan, merkatuan eta denda espezializatuan egiten diren salmentak aldiz batezbestekotik gora daude.

Taula 4. Merkatu kuota eros lekuaren arabera Espainian 2013an.

	Supermerkatuan	Hipermerkatuan	Harategian	Merkatuan	Denda espezializatuan	Internet	Beste erosteko modu batzuk
Guztira	69,47%	15,89%	3,06%	1,84%	1,23%	0,50%	8,04%
Gazta freskoa	74,71%	15,03%	1,81%	1,34%	1,10%	0,52%	5,50%
Gazta urtua	73,62%	15,88%	1,82%	0,62%	1,09%	0,57%	6,39%
Gazta samurra	79,84%	12,70%	1,80%	1,00%	0,72%	0,41%	3,53%
Gazta semikuratua	62,34%	16,47%	5,27%	2,24%	1,72%	0,37%	11,59%
Gazta kuratua	66,26%	18,62%	4,50%	2,81%	2,09%	0,43%	5,29%
Ardi gazta	60,43%	18,81%	4,60%	2,40%	1,33%	0,36%	12,07%
Ahuntz gazta	58,56%	15,30%	5,79%	5,90%	1,93%	0,53%	11,99%
Bola gazta	60,08%	14,07%	6,66%	2,89%	0,91%	0,46%	14,93%
Emmental eta gruyere gazta	78,34%	12,61%	2,28%	1,07%	0,12%	0,64%	4,95%
Gazta urdina	72,08%	14,64%	2,42%	2,16%	1,06%	0,74%	6,89%
Beste gazta batzuk	68,28%	17,01%	1,89%	1,55%	0,70%	0,64%	9,92%

Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin.

Azterketa guzti hau egin ondoren Espainiako gazta merkatuari buruz hainbat ondorio atera ditugu. Lehenik eta behin, gazta espainiarren eguneroko erosketetan barneratuta dagoen elikagai bat da eta gainera azken urteetan gaztaren kontsumoa zein bertan egindako gastua gora egiten ari dira. Bigarrenik, gehien kontsumitzen diren gazta motak gazta freskoa eta gazta semikuratua dira baina aztertutako urteetan hazkuntza handiena izan dutenak aldiz, ahuntz gazta eta ardi gazta izan dira. Azkeneko gazta honen hazkuntza da guretzat garrantzia duena, gastuak %19ko hazkuntza izan du eta kontsumoak ere %18 egin du gora, guztia hau oso seinale ona da. Hirugarrenik, autonomien arabera azterketa egin ondoren, gehien kontsumitu den autonomia erkidegoa Kantabria izan zen eta gutxien kontsumitu zena aldiz Gaztela-Mantxa. Gastu aldetik gehien gastatu zen autonomia erkidegoa Balearrak



izan ziren eta gutxien gastatu zena Gaztela-Mantxa berriro ere. Euskal Autonomi erkidegoa kontsumo zein gastu aldetik batezbestekotik behera dago, hala eta guztiz ere, Euskal Autonomi Erkidegoko azterketa sakonago bat ondoren egingo da. Azkenik, espainiarrak gazta erostera supermerkatuara jo ohi dute, ardi gazta aldiz, supermerkatuan gutxienetakoa saltzen den gazta mota da eta saltoki txikietan batezbestekotik gora erosten da ardi gazta.

1.2. GAZTA KONTSUMOA EUSKAL AUTONOMI ERKIDEGOAN

Espainiako datuak azertu ondoren, Euskal Autonomi Erkidegoko datuak behatu dira. Euskaldun bakoitzak 1967,92€ gastatu ditu etxerako elikagaietan eta beraz, buruko Espainiako batezbestekoa baino 443€ gehiago gastatu dira. Hau ez da arraroa izan ere, aztertzen ari garen urtean (2013) Espainiako KPIa 1.6an zegoen bitartean Euskal Autonomia Erkidegoko KPIa 1.9an zegoen, honela etxerako produktuen prezioak garestiagoak eginez. Gastu honen barne esnekietara 149,49€ bideratu dira, guztirako gastuaren %7,5. Gaztan 57,83€ gastatu ziren, honek esnekien kontsumoaren %38a eta guztirako kontsumoaren %2,9a hartzen duelarik. Beraz, datu hauek kontuan hartuta ondorioztatzen da nahiz eta etxerako kontsumoan gehiago gastatu, esnekien kontsumoan zein gazta kontsumoan Espainiako batezbestekoa baino gutxiago gastatzen da, izan ere, estatuan esnekietara %8a eta gaztara %3.8a bideratu baitzen.

Beraz aurreko datuetan ikusi bezala, gaztaren kontsumoa Euskal Autonomi Erkidegoan Espainiakoa baino baxuagoa da Espainian 8.21 kilo buruko kontsumitzen diren bitartean hemen, 7.78 kilo kontsumitzen dira. Honela Euskal Autonomi Erkidegoko batezbesteko prezioa kiloko garestiagoa da estatuko batezbestekoa baino, hemen 7.44€kiloko den bitartean estatuan 7.13€kiloko balioa du. Gastuei erreparatuz gero, 2013 urtean 14,585 milioi kilo gazta saldu dira, estatuko gazta salmenta totalen %3,9a soilik. Urteak pasa ahala gaztaren kontsumoak izandako aldaketak azertu ondoren aldiz 2008-2013 bitartean hazkuntza handia eman dela ikusten da, 5. taulan ikus daitekeen bezala kontsumoak pertsona bakoitzeko %18ko hazkuntza izan baitu, honela 6.58kilo kontsumitzetik 7.78 kilo kontsumitzera pasa gara. Gainera, Espainiako kontsumo baino handiagoa da Euskal Autonomi Erkidegoko hazkuntza, %12 handiagoa. Gaztan egindako gastuak ere gora egin du %16.36, baina EAEko kasuan ere ez da hazi kontsumo bezainbeste eta kasu honetan ere batezbesteko prezioak behera egitea izan da arrazoa. Urteak banan bana azertuz gero, gaztaren kontsumoak hazkuntza handien izan duen urtea 2013a izan da, Espainiako kasuan ez bezala, hemen 2012tik 2013ra gazta kontsumoak %14.41ko hazkuntza izan baitu. Gastuan hazkuntza handiena ere 2013an eman da %13.50 hazi delarik. Aipagarria da estatu mailan ez bezala kontsumoan zein gastuan aldaketa handiak nabari direla, urte batean izan ezik beste guztietan hazkuntza esanguratsuak eman baitira.

Taula 5. Euskal Autonomi Erkidegoko gazta kontsumoa eta gastuaren hazkuntza 2013an.

	GAZTA KONTSUMOA HAZKUNTZA	PER CAPITA KONTSUMOA HAZKUNTZA	GAZTA GASTUA HAZKUNTZA	PER CAPITA GASTUA HAZKUNTZA	BATAZ BESTEKO PREZIOAREN HAZKUNTZA
2008-2009	1,72%	8,51%	-4,41%	11,11%	-2,78%
2009-2010	7,35%	8,31%	-5,51%	8,16%	1,83%
2010-2011	4,21%	5,83%	-5,50%	-1,76%	1,25%
2011-2012	4,23%	1,45%	1,64%	0,81%	-2,46%
2012-2013	1,77%	14,41%	1,14%	13,50%	0,67%
2008-2013	7,15%	18,24%	-5,64%	18,36%	1,48%

Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin

Gorritz dauden datuak negatiboak dira.

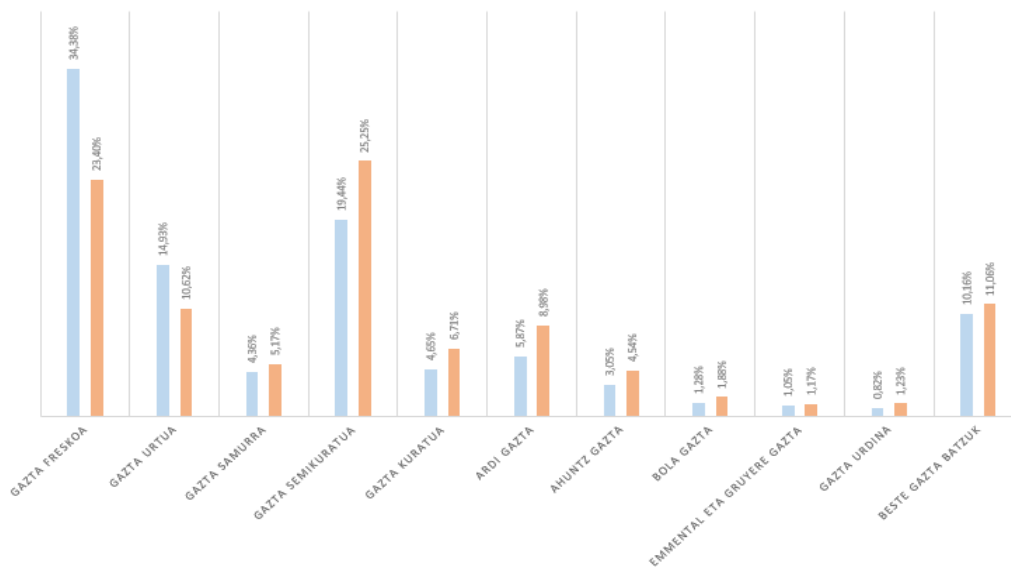
6. taulan Espainiako kasuan bezala, Euskal Autonomia Erkidegoko gazta kontsumoaren banaketa ikus dezakegu gazta motaren arabera. Hemengo kasuan ere gehien kontsumitzen direnak gazta freskoa, gazta semikuratua eta gazta freskoa dira. 6. Grafikan ikus dezakegun bezala gazta semikuratuak salmenta totalen %25a hartzen du eta gazta freskoak aldiz %23, honela Espainiako kasuan bezala salmenta totalen %50a hartuz. Hauen ondoren, estatuko kasuan bezala gazta urtua eta ardi gazta dira gehien saltzen direnak. Gazta kontsumoaren aldetik ere gazta berdina arki ditzakegu kontsumituenen artean.

Taula 6. Euskal Autonomia Erkidegoko gazta gastua eta kontsumoa 2013an.

GAZTA MOTA	KONTSUMOA		GASTUA		BATEZBESTEKO PREZIOA (EURO BILKOR)		
	GUZTIRA (MILA KILO)	PER CAPITA (KILO)	GUZTIRA (MILA EUKO)	PER CAPITA (EURO)			
Gazta guztia	14.585,31	7,78	108.579,20	57,83	7,44	100%	100%
Gazta freskoa	5.014,90	2,67	25.400,71	13,54	5,07	34,39%	23,40%
Gazta urtua	2.170,96	1,15	11.533,30	6,14	5,30	14,93%	10,62%
Gazta samurra	636,47	0,34	5.613,54	2,98	8,82	4,36%	5,17%
Gazta semikuratua	2.835,98	1,51	27.410,97	14,00	9,67	19,44%	25,25%
Gazta kuratua	677,90	0,36	7.282,88	3,86	10,73	4,65%	6,71%
Ardi gazta	656,27	0,45	9.746,64	5,18	11,38	5,87%	8,98%
Ahuntz gazta	444,52	0,24	4.927,75	2,61	11,00	3,05%	4,54%
Bola gazta	197,06	0,09	2.040,16	1,08	10,91	1,29%	1,88%
Emmental eta gruyere gazta	152,67	0,09	1.269,81	0,68	8,31	1,05%	1,17%
Gazta urdina	119,84	0,06	1.331,27	0,72	11,11	0,82%	1,23%
Beste gazta batzuk	1.481,55	0,79	12.010,34	6,39	8,11	10,16%	11,06%

Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin.

Grafika 5. Euskal Autonomi Erkidegoko gaztaren kontsumoa eta gastuaren banaketa gazta motaren arabera 2013an.



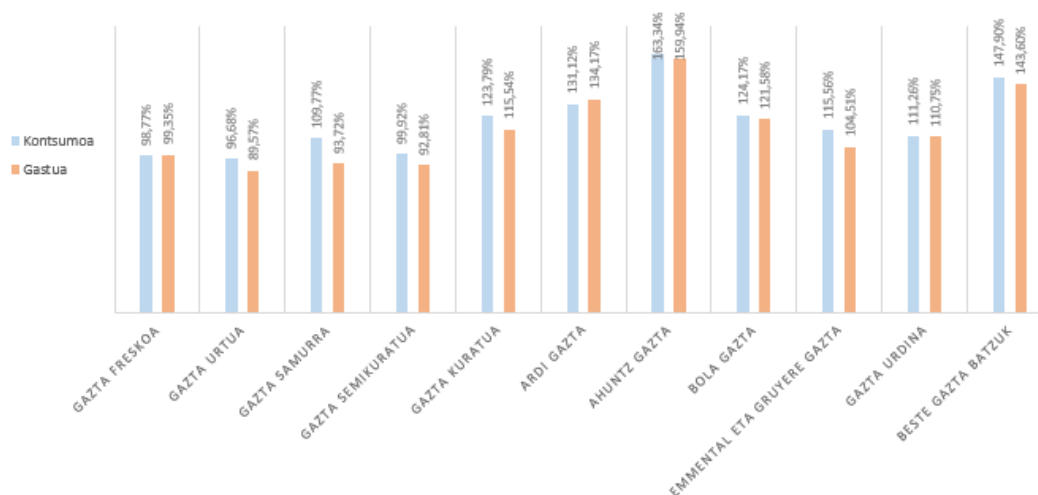
Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin.

Gazta mota bakoitzak jasan duen aldaketa aztertuz gero, hainbat gazta motek ikaragarriko hazkuntza jasan dutela ikus dezakegu 7 grafikan. Bertan 2008tik 2013ra izandako aldaketak ageri dira, bai kontsumoaren ikuspegitik bai gastuaren ikuspegitik ere. Garbi ikus dezakegu kontsumo zein gastu aldetik gehien hazi den gazta mota ahuntz gazta izan dela, izan ere kontsumo aldetik %63ko hazkuntza izan du eta gastu aldetik %60koa. Esanguratsua da Espainian ere gehien hazi den gazta ahuntz gazta izatea baina desberdintasuna ikaragarria da estatu mailan %26ko hazkuntza izan baitu. Ardi gaztak ere hazkuntza garrantzitsua izan du, kontsumo



aldetik %31ko hazkuntza izan du eta bertan egindako gastuak aldiz %34ko hazkuntza. Gazta mota hau denez guri interesatzen zaiguna, azterketa sakonago batean sartu eta 7. taulan urtez urte jasan duen aldaketa aztertu da Euskal Autonomi Erkidegoan. Gazta kontsumoak pertsona bakoitzeko izan duen hazkuntza aztertuz gero, urte guztietan hazkuntza izan duela ikus dezakegu, eta ez nolanhiko hazkuntza, 2012 urtean izan ezik beste urte guztietan %10etik gorako hazkuntza izan baitu. Gehien hazi zen urtea 2010a izan zen, %25 hazi zelarik. Gastuaren ikuspuntutik ere ardi gaztak joera gorakorra izan du, pertsonako %47ko hazkuntza jasan duelarik 2008tik 2013ra bitartean. Urtez urte aztertuz gero, gastuak gorabeherak izan dituela ikus dezakegu, hala ere gehienetan hazkuntza hemen ere %10a baino handiagoa zen delarik eta gehien hazi den urtea 2010a izan delarik (%23).

Grafika 6. Euskal Autonomi Erkidegoko gaztaren kontsumoa eta gastuaren hazkuntza 2008tik 2013ra.



Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin.

Taula 7. Euskal Autonomi Erkidegoan ardi gaztaren hazkuntza 2008tik 2013ra.

	GAZTA KONTSUMOA HAZKUNTZA	PER CAPITA KONTSUMO HAZKUNTZA	GAZTA GASTUA HAZKUNTZA	PER CAPITA GASTUA HAZKUNTZA	BATAZ BESTEKO PREZIOAREN HAZKUNTZA
2008-2009	6,09%	90,32%	2,35%	9,40%	4,05%
2009-2010	24,45%	25,00%	21,61%	22,90%	2,23%
2010-2011	21,64%	17,14%	19,97%	22,51%	1,33%
2011-2012	6,60%	0,00%	6,24%	3,97%	0,36%
2012-2013	1,24%	9,76%	0,44%	12,61%	1,70%
2008-2013	31,12%	45,16%	34,17%	47,58%	2,34%

Iturria: Elaborazio propioa MAGRAMAko datu baseko datuekin.

Gorritz dauden datuak negatiboak dira.

Honekin guztiarekin ondorioztatzen da, nahiz eta Euskal Autonomi Erkidegoan gaztaren kontsumoa zein gastua estatuko batezbestekotik behera egon, gaztaren merkatua egoera onean aurkitzen dela, joera hazkorra baitu. Gainera 7.taulan eta 7.grafikoan ikusi bezala, guri axola digun gazta mota ardi gazta izanik, gazta hau ikaragarriko hazkuntza jasaten ari dela ikus dezakegu, kontsumo zein gastu aldetik joera gorakorra baitu, eta beraz Mautitza gaztak salmenta hazkuntza izan dezan egoera onean aurkitzen gara.

2. IDIAZABAL GAZTAREN EGOERA

Espainiako gazta kontsumoaren analisia eta Euskal Herriko gazta kontsumoaren analisia nola dagoen ikusi ondoren, Idiazabal gaztaren egoera nola dagoen jakin nahi izan da. Honetarako Idiazabal Jatorriko Deiturakoekin kontaktuan jarri eta hainbat artxibo eskuratu ziren.

Irudia 1. Idiazabal gaztagile kopurua

1995	31
1996	41
1997	52
1998	64
1999	72
2000	77
2001	83
2002	91
2003	100
2004	102
2005	103
2006	103
2007	107
2008	111
2009	117
2010	120
2011	125
2012	125
2013	122
2014	121

Irudi honetan ikus dezakegun bezala, 1990 urtean Jatorriko Deitura hasi zenetik, gaztandegi ugari sartu dira deituraren barne. 2011 urterarte gorakada izan zuen gaztagileen kopuruak, baina krisiaren eraginez hainbat gaztandegi itxi beharrean aurkitu dira. Ikus dezakegun bezala 2011 urtetik aurrera gaztagileen kopuruak behera egin zuen. Gaztandegi hauek guztietatik 53 Gipuzkoan aurkitzen dira, Bizkaian 16, Araban 25 eta Nafarroan 27. Beraz Jatorriko Deituraren barne dauden gaztagileen %44a gipuzkoarrak dira.

Honetaz gain, 2.irudian ikus dezakegun bezala, Idiazabal gaztaren ekoizpenak ere behera egin du 2010tik gaur egun arte gazta ekoizpenak %30 behera egin duelarik. Hornitzaileen prezioaren gorakadak eragin handia izan du hemen, pensuaren prezioaren ikaragarritzko gorakadak ardiak larreetan gehiago elikatzea ekarri zuen, honek aldi berean ardien esne emate kopuruak behera egitea ekarri zuelarik. Honek guztiak eta krisiaren eraginak, ekoizpenak behera egitea ekarri du.

Iturria: C.R.D.O.P Queso Idiazabal



Irudia 2. Idiazabal gazta ekoizpena

URTEA/AÑO	KILO
1995	737.214
1996	806.141
1997	846.000
1998	922.000
1999	966.578
2000	1.031.484
2001	1.094.986
2002	1.135.556
2003	1.223.420
2004	1.239.932
2005	1.241.397
2006	1.315.102
2007	1.354.565
2008	1.303.787
2009	1.387.936
2010	1.466.429
2011	1.224.018
2012	1.176.383
2013	1.107.779
2014	1.133.032

Eusko Jaurlaritzako Idiazabal Jatorriko Plan Estrategikotik hainbat datu atera dira. 10 eta 11 tauletan ikus dezakegunez azken hiru urteetan gaztandegi asko biltegieta soberakinekin gelditu ziren. Hau azken urteetan hainbat gaztandegi ixtearen arrazoi bat izan zen. Honen arrazoia ardi gaztaren eskaera eza izan daitekeela ikusi da, izan ere, Euskal herriko kontsumoaren analisisian azaldu bezala, euskaldun bakoitzak urtean 0.45 kilo ardi gazta kontsumitzen ditu. Estatu mailako batezbestekoa baino ardi gazta gehiago kontsumitzen dugu. 2013 urteko datuak kontuan hartuz, urte horretan 1.107.779 kilo Idiazabal gazta ekoiztu zirela ikusi da eta beraz, Euskal Herrian 2.191.682 pertsona garenez, per capita 0,5 kilo Idiazabal gazta kontsumitu beharko genituzke pertsona bakoitzak soberakinik ez izateko.

Iturria: C.R.D.O.P Queso Idiazabal

	STOCK (KG) ENERO	REDUCCION STOCK (%) RESPECTO AÑO ANTERIOR
2011	408.078	-
2012	298.536	26.8%
2013	283.217	5.13%
2014	132.276,8	46.70%

Taula 8. Stocka urte hasieran

Iturria: DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD. (2015). "Plan estratégico de la Denominación de Origen Idiazabal". 7-8.

Taula 9. Stocka Ekoiztuarekiko

EKOIZPENAREN %a STOCKEAN BILTEGIRATUA	GAZTANDEGI KOPURUA		
	2012 URTARRILA	2013 URTARRILA	2014 URTARRILA
0-1%	34	45	50
1-5%	16	15	15
5-10%	18	18	12
10-20%	19	19	18
20-30%	17	10	2
30-40%	6	10	2
40-50%	6	3	3
≥50%		4	2

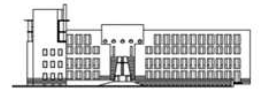
Iturria: DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD. (2015). "Plan estratégico de la Denominación de Origen Idiazabal". 7-8.

3. IDIAZABAL GAZTA GALDEKETA

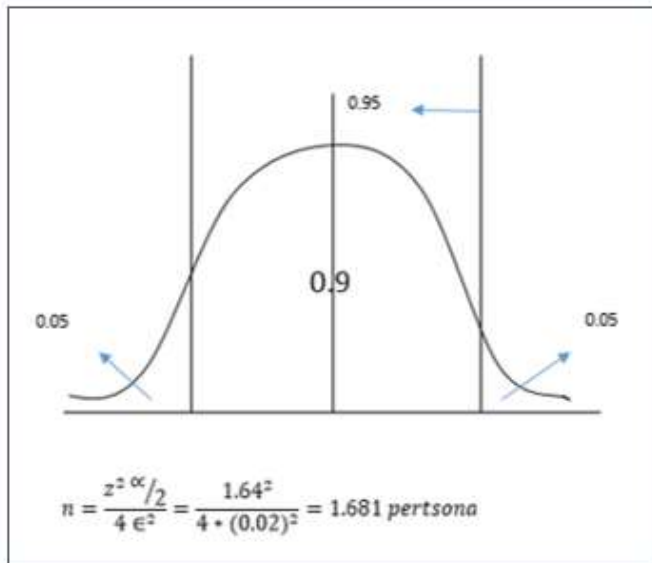
Euskal Herriko kontsumoaren analisia osatu ondoren, kalera irten eta jendeari galdeketa bat egitea erabaki da, honela, aurreko analisi honetan ateretarako ondorioak eta jendeak gaztarekiko duen pertzepzioa kontrastatu ahal izango da. Hau guztiaz gain, Idiazabal gaztari buruz jendeak zein iritzi duen aterako da, honen bidez Mausitxa gaztandegiak jarraitu beharreko estrategiak hobeto finkatu ahal izango direlarik.

Galdetegia osatu ondoren, galdetegi hau zenbat pertsoneri pasatu behar zitzaien jakiteko, formula estatistiko bat erabili da. Lagina bi zatitan banatu da. Alde batetik Gipuzkoan batu beharreko laginak eta bestalde Bizkaian lortu beharrekoak, izan ere, Idiazabalgo gaztandegi batzuk Bizkaian Gipuzkoan baino Idiazabal gazta gutxiago kontsumitzen dela diote. Honela, probintzia desberdinetako datuak konparatu eta hau egia den kontrastatuko da.

Laginarekin hautapena hautatzeko orduan estatistikako koadernora abiatu naiz zuzenean eta hemen lagin tamainaren kalkulurako formula estatistikoa gogoratu dut. Lehenik konfiantza tarte bat eratu eta errorea hautatu behar izan dira. %90 eko konfiantza tartearrekin eta %2± ko errorearekin zenbat lagin behar diren kalkulatu da.



Irudia 3. Lagin tamainaren kalkulua

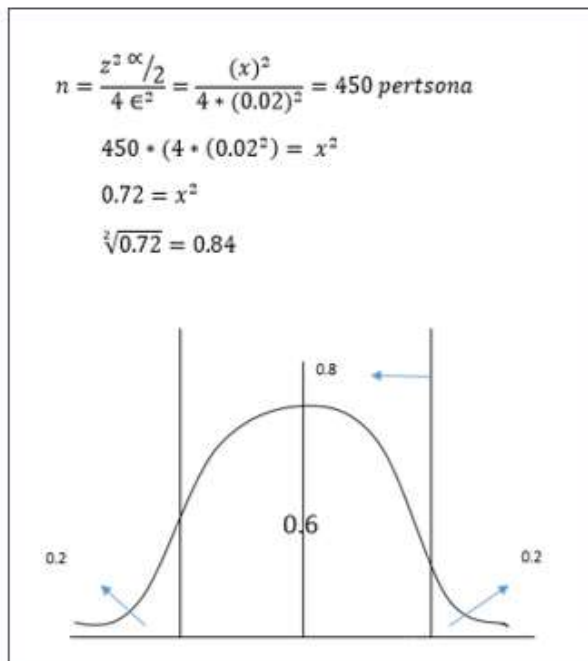


Iturria: elaborazio propioa

Beraz %90ko konfiantza maila batekin 1681 pertsonen galdeketa egitea beharko litzateke. Hala eta guztiz ere, 1681 lagin lan profesional baterako beharko litzatekeela ikusirik, 450 lagin aztertzea erabaki da.

450 lagin hauekin, errore berdina mantenduz (%2±), zenbateko konfiantza tartearekin egin den lan jakin nahi izan da. Honetarako formula estatistiko berdina erabili da.

Irudia 4. Lagin tamainaren konfiantza maila



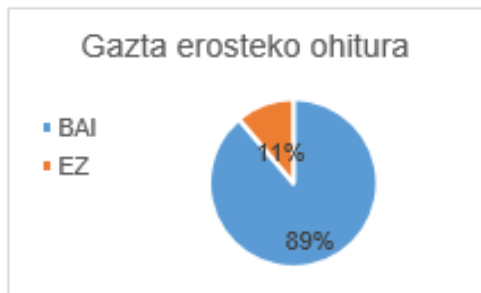
Iturria: elaborazio propioa

0.84 hau banakuntza normal estandarren banaketa funtzioaren taulan begiratu eta honako behean ageri den grafika osatu da. Honela, 450 pertsoneri galdeketa eginez %60ko konfiantza maila bat dugula ondorioztatu daiteke.

3.1. GIPIZKOAKO EMAITZAK

Gipuzkoan gazta kontsumoa nola dagoen jakin nahirik, lehenik eta behin bertako gazta kontsumoaren ohiturak aztertu nahi izan dira, gazta erosteko ohiturarik ba al dagoen, zenbatetik behin erosten den gazta eta zenbatean behin kontsumitzen den.

Grafika 7. Gazta erosteko ohitura Gipuzkoan.

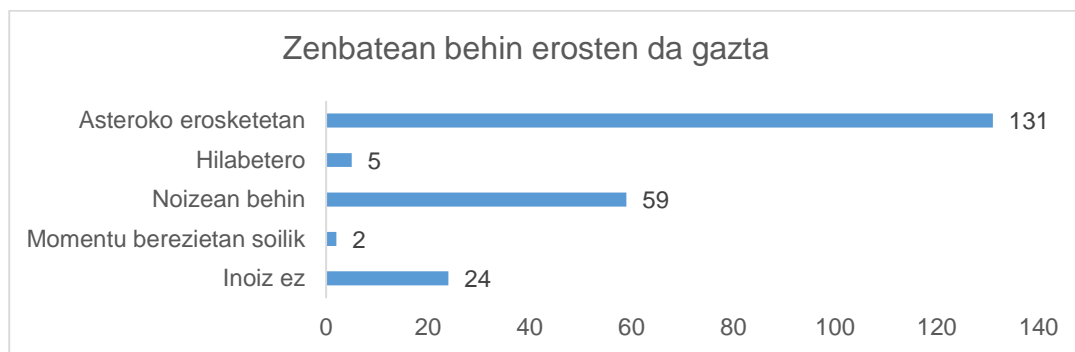


Grafika honetan ikus dezakegun bezala, galdetegia erantzundako pertsonen %89ak gazta erosteko ohitura dute eta gazta erosteko ohiturarik ez dutenak aldiz %11 soilik dira.

Iturria: Elaborazio propioa

Jendeak gazta zenbatean behin erosten duen aztertzen bada, 9.taula honetan ikus dezakegunez, jendearen %59.27ak gazta asteroko erosketetan barneratzen du eta %26ak aldiz noizean behin. %11ak aldiz, 8.taulan ageri bezala, inoiz ez du gazta erosten. Beraz jende askok gazta asteroko erosketetan barneratzen dute.

Grafika 8. Gazta erosketeta maiztasuna Gipuzkoan.

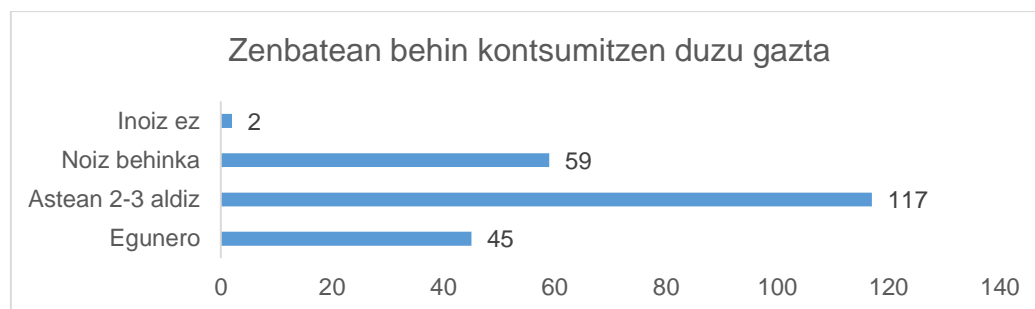


Iturria: Elaborazio propioa

Gazta kontsumitzeko ohiturak aztertu nahirik, zenbatean behin kontsumitzen den gazta galdetu da eta 10.grafika honetan ikus ditzakegu emaitzak. Jendearen gehiengoak, %52,4ak, gazta asteen 2-3 aldiz kontsumitzeko ohitura du eta %20ak aldiz egunero. %26ak aldiz noiz behinka soilik kontsumitzen du eta %0,8 ak aldiz inoiz ere ez. Beraz ondorioztatzen da nahiz eta %11ak gazta erosteko ohitura ez izan, gazta kontsumitzeko ohitura badutela. Ardi gaztarekin azterketa sakonago bat egin da eta ardi gazta erosten duten pertsonetatik %20ak gazta egunero jaten dute, %55ek asteen 2-3 aldiz eta %25ak aldiz noiz behinka. Beraz ardi gazta jaten duten %75ak, gutxienez asteen behin jaten du gazta.



Grafika 9. Gazta kontsumo ohitura Gipuzkoan.

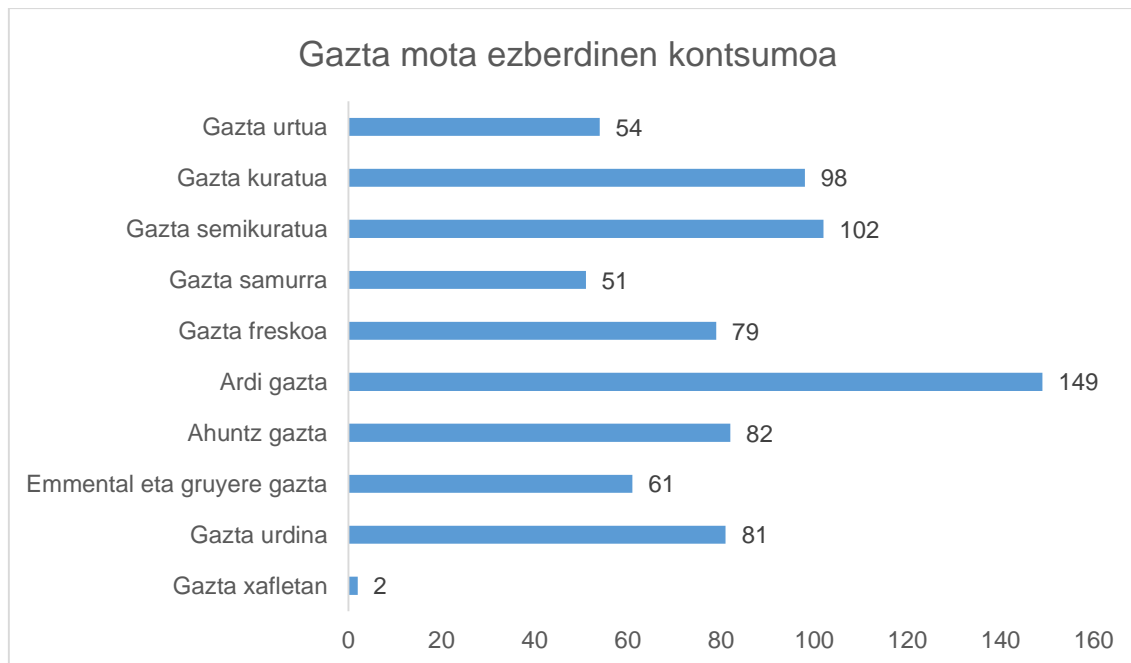


Iturria: Elaborazio propioa

Aurreko hiru grafiko hauek aztertu ondoren, hainbat ondorioetara heldu gara. Alde batetik Euskal Herriko gazta kontsumoaren analisisian ikusi bezala, gazta Gipuzkoarren ohiko erosketen barne aurkitzen da. Bestalde, gaztaren kontsumoa ere Gipuzkoarren elikadura ohituretan oso barneratua dago, izan ere, jendearen %72ak gutxienez astean behin jaten du gazta. Azkenik, ardi gazta jaten dutenen %75ak ere, gazta gutxienez astean behin jaten dute eta hau guretzat oso emaitza ona da.

Kontsumoaz gain, zein gazta kontsumitzen diren aztertu nahi izan da, izan ere Euskal Herriko kontsumoaren analisisian (6.taulan eta 7.grafikan) ageri bezala, ardi gazta laugarren postuan dago gehien kontsumitzen denen artean, nahiz eta bere kontsumoa azken urteetan asko hazi. 11.grafikan Euskal Herriko kontsumoaren analisisian eginiko emaitzak eta hemen lortutakoak oso desberdinak direla ikusi dezakegu, izan ere, ardi gazta gehien kontsumitzen den gazta dela ikusi da, jendearen %66.8ak ardi gazta kontsumitzen baitu. Ardi gaztaren ondoren gehien kontsumitzen direnen artean gazta semikuratua eta gazta kuratua daude hurrenez hurren, %45.7ak eta %43.9ak kontsumitzen dituztelarik gazta mota hauek. Aipatzekoa da gazta Euskal Herriko gazta kontsumoaren analisisian gazta freskoa gehien kontsumituenetakoren artean agertzen dela, galdeketa aldiz, gutxien kontsumituenetakoen artean aurkitzen dugu. Honen arrazoia 7.grafikan ageri den bezala, gazta freskoa azken urteetan jasaten ari den beherakada izan daiteke.

Grafika 10. Gazta Mota ezberdinen kontsumoa Gipuzkoan.



Iturria: Elaborazio propioa

Espainiako gazta kontsumoan aztertu den bezala, hemen ere, gazta non erosten den aztertu nahi izan da eta emaitzak 9.taulan ageri dira. Espainiako analisi horretan agertu bezala, gazta gehien erosten den lekua supermerkatua dela ikusten da, izan ere, jendearen %65ak supermerkatuan erosten du gazta. Supermerkatuaren ondoren gazta gehien erosten den lekua merkatu plaza da %41.3ak bertan erosten duelarik gazta. Harategian eta auzoko dendetan ere gazta asko erosten dela ikus dezakegu. Nahiz eta Espainiako kasuan bezala merkatu kuota handiena supermerkatuek izan, Espainiako analisi honetan diferentzia handiak daudela ikusten da. Espainiako analisisiko 4.taulan ikus dezakegun bezala supermerkatuen ondoren hipermerkatuetan saltzen da gehien eta gure kasuan aldiz harategian saltzen da. Gainera Gipuzkoaren kasuan hipermerkatua gazta gutxien saltzen den lekuetako bat da. Aipatzekoa da jendearen %10ak denda espezializatuetan erosteko ohitura duela, eta hau Espainiako analisiarekin alderatuz gero, nabarmentzekoa da, izan ere Espainia mailan ez dute indar handirik. Internet bidezko salmentetan ere gauza bera pasatzen da, jendearen %7.6ak bertan erosteko ohitura duela baitio eta Espainiaren kasuan ez dela saltzen ikus dezakegu.

Azkenik, eros lekuaren analisiarekin amaitzeko ardi gazta gehien non erosten den aztertu da. Gazta mota honen kasuan ere gehien erosten den lekua supermerkatuak dira, %53ak bertan erosten duelarik, hala eta guztiz ere 9.taulan ikus dezakegun bezala, guztirako batezbestekoa baino gutxiago erosten da ardi gazta supermerkatuetan, horrela merkatu kuota gehiago sakabanatuz. Zati handi bat merkatu plazetan (%49) zein harategietan (%39.6) erosten jarraitzen dela ikus dezakegu. Bi salmenta leku hauetan ere, gazta erosten guztirako batezbestekoak baino gehiago erosten da. Denda espezializatuetan zein internet bidez ere batezbestekoak baino gehiagok erosten dute ardi gazta leku hauetan.



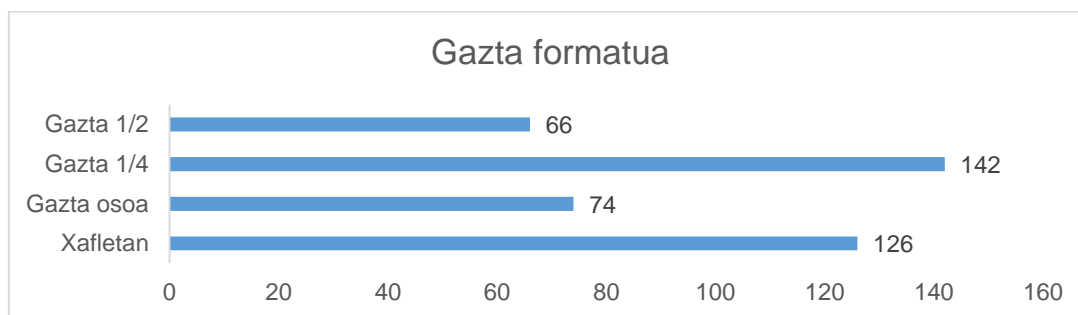
Taula 10. Merkatu kuota eros lekuaren arabera Gipuzkoan.

	Supermerkatua	Hipermerkatua	Harategia	Merkatua	Auzoko denda	Denda espezializatua	Internet
Guztira	65,0%	20,2%	30,9%	41,3%	22,4%	10,3%	7,6%
Ardi Gazta	53,7%	17,4%	39,6%	49,0%	28,9%	11,4%	8,1%

Iturria: Elaborazio propioa

Gazta zein formatutan erosten den ere aztertu nahi izan da eta gehien saltzen den formatua gazta ¼ ak dira, jendearen %63.6ak formatu hau erosten baitu. Gazta ¼ en ondoren gehien saltzen den formatua gazta xafletan da, jendearen %56.5ak formatu hau erosten duelarik. Bestalde, gazta osoak eta gazta ½ ak ez dira besteak bezainbeste saltzen, jendearen %33.1 ak eta %29.6ak erosten dituztelarik hurrenez hurren. Analisi honetan ere azterketa sakonago bat egin eta ardi gazta zein formatutan saltzen den aztertu da. Honela ardi gazta erosten duten gehienek (%63k) gazta ¼ etan erosteko ohitura dutela diote eta gazta xafletan ere ia %50ak erosten dute. Ardi gaztaren kasuan ere, gazta mota hau erosten dutenen %40ak gazta osoak erosten dituzte eta azkenik gazta 1/2ak %33ak erosten dituzte.

Grafika 11. Gazta formatua Gipuzkoan.



Iturria: Elaborazio propioa

Galdetegian, gazta erosteko zein kontsumitzeko duten ohituraz gain, Idiazabalgo gaztari buruz zein Mausitxa gaztari buruz hainbat galdera egin dira, zein iritzi duten jakiteko asmotan eta erantzunak ondorengoak izan dira.

Grafika 12. Idiazabal gaztaren ezagupena Gipuzkoan.



Iturria: Elaborazio propioa

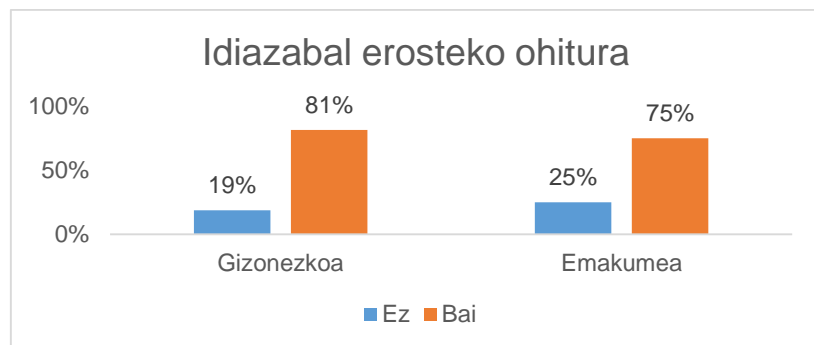
Lehenik eta behin, Idiazabal gazta ezagutzen zuten galdetu da, hemengo emaitzak ondoren Bizkaiako emaitzekin konparatu ahal izateko. Gipuzkoaren kasuan biztanleen ia %100ak Idiazabal gazta ezagutzen dute.

Gazta honi buruz zer pentsatzen duten, edo "Idiazabal Gazta" entzutean zer den burura datorkien lehenengo gauza galdetzean jendeak "kalitatea", "gazta ona", "gazta onena", "artxai gazta", "artxai gazta", etab. aipatzen du. Hiritu nauena

ordea gazta honek sentimendu bat transmititzen duela ikustea izan da. Jende askok “hemengo gazta”, “gure gazta”, “bertako gazta”, “etxekoa”, “gure tradizioak” bezalako gauzak aipatzen ditu. Hau honela izanik, ea Idiazabal gazta erosten duten ere galdetu da eta jendearen %77ak, Idiazabal gazta erosten duela adierazi du eta %23ak soilik eman du ezezkoa.

Hemen azterketa sakonago bat egiten saiatu eta emakumezkoen zein gizonezkoen artean diferentzia dagoela ikusi da, beraz, 14.grafikan ikus daitekeen bezala gizonezkoek Idiazabal gazta erosteko ohiura handiagoa dutela ikusi da.

Grafika 13. Idiazabal erosteko ohiura sexuen arabera Gipuzkoan.



Iturria: Elaborazio propioa

Idiazabal gaztarekin jarraituz, Idiazabal gazta batengatik zenbat ordaintzeko prest egongo liratekeen galdetu da eta eta jendearen ia %90ak Idiazabal gazta batengatik 10-20€/kiloko ordaintzeko prest dagoela adierazi du. Beste %10ak aldiz 20-30€/kiloko ordainduko lukeela. Hau onela izanik familia motaren arabera, egoera zibilaren arabera eta bizilekuaren arabera zer ordainduko luketeen aztertzea erabaki da.

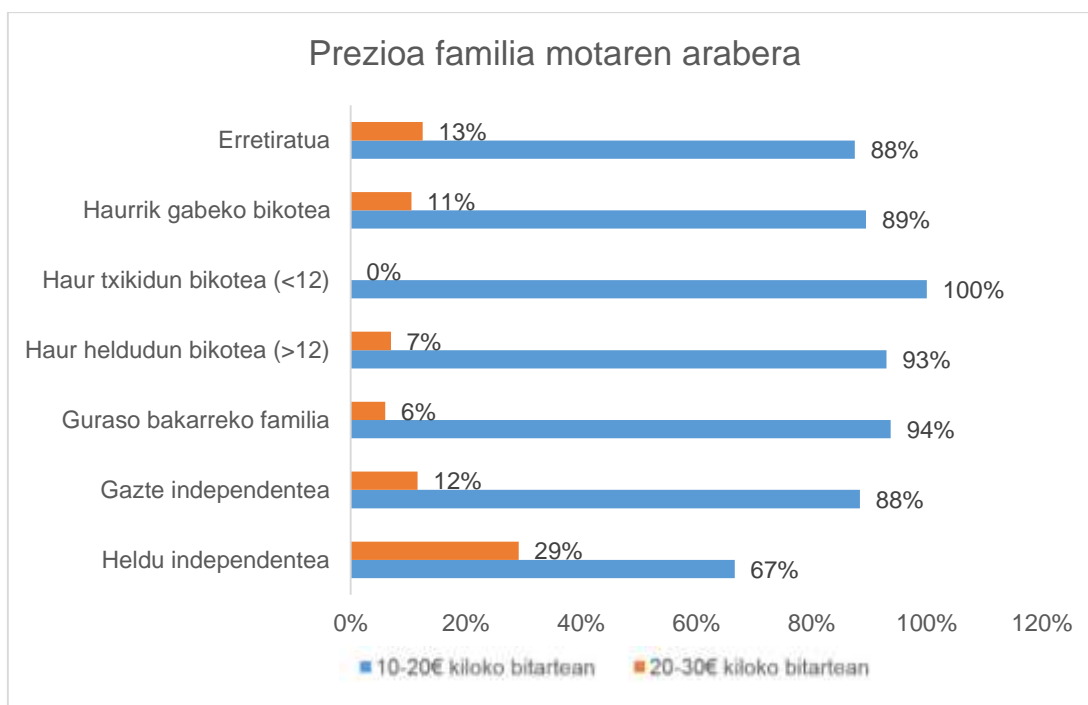
15.grafikan garbi ageri da haurrak dituzten familiek Idiazabal gazta batengatik gutxiago ordainduko luketela haurrik gabeko familiek baino, izan ere, haurrik gabeko familietan 20-30€/kiloko ordainduko luketeen pertsona gehiago daude. Gehien ordaintzeko prest daudenak heldu independenteak dira, hauen ia %30ak 20-30€/kiloko ordainduko luketelarik.

Egoera zibilaren arabera ere gauza bera gertatzen dela ikus dezakegu (16.grafikan). Alargun, ezkongabe eta bikotedunek gehiago ordainduko lukete Idiazabal gazta batengatik ezkondu eta bananduek baino.

Azkenik, bizilekuaren arabera aztertuz gero (17.grafika), 10.000 biztanletik beherako herrietan ere hiri handietan baino gehiago ordaintzeko prest egongo liratekeela ondorioztatzen da.

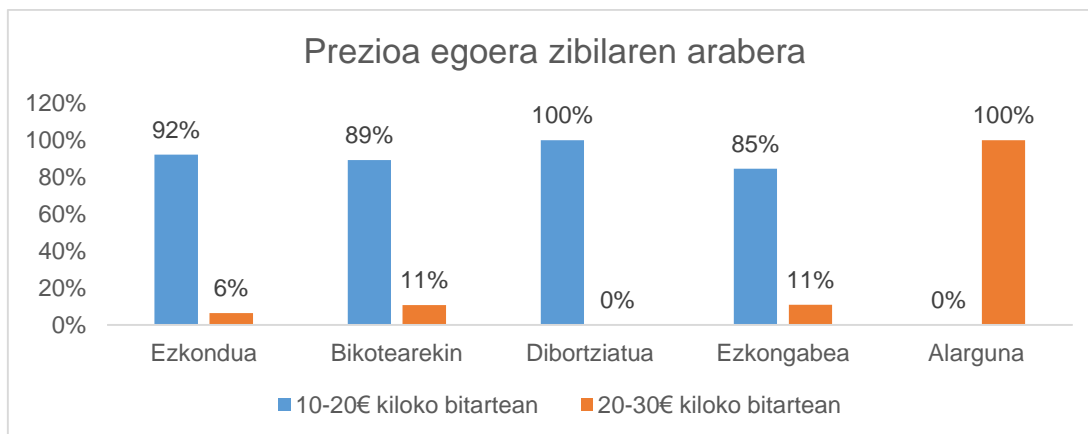


Grafika 14. Idiazabal gaztagatik ordainduko luketen prezioa familia motaren arabera Gipuzkoan.



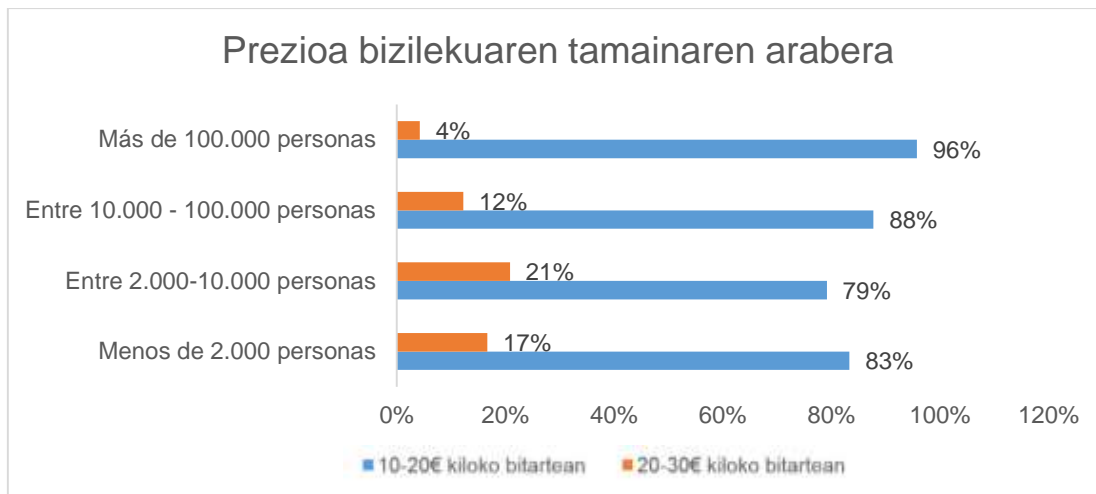
Iturria: Elaborazio propioa

Grafika 15. Idiazabal gaztagatik ordainduko luketen egoera zibilaren arabera Gipuzkoan.



Iturria: Elaborazio propioa

Grafika 16. Idiazabal gaztagatik ordainduko luketen bizilekuaren arabera Gipuzkoan.

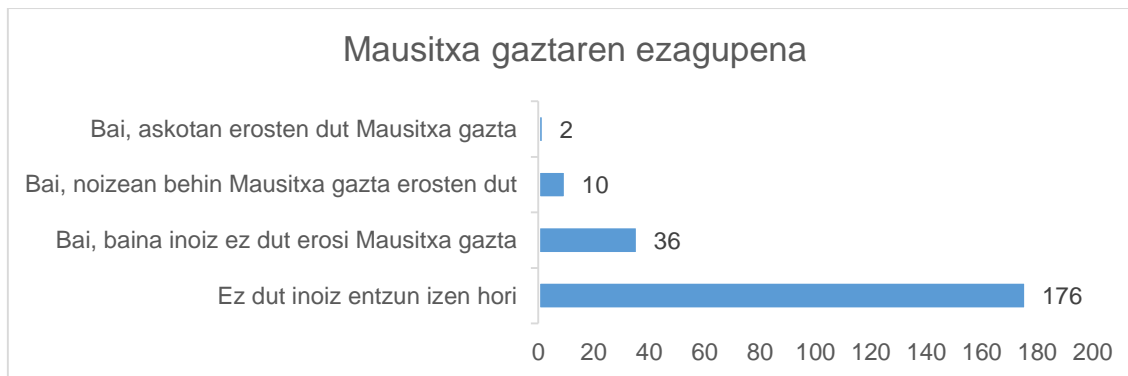


Iturria: Elaborazio propioa

Idiazabal jatorriko deituraren barne, Artzai Gazta jatorriko deituraren ezagupena ere aztertu nahi izan da eta azterketa honen bitartez garbi agertu zaigu ia jendearen gehiengoak (%71ak) ez duela jatorriko deitura hau ezagutzen. Deitura hau ezagutzen duten pertsonetatik gehiengoak gazta erosten duten dendetan emandako informazioarekin ezagutu dute.

Azkenik Mausitxa gazta zenbateraino ezagutzen den eta nola ezagutu den galdetu da. 18.grafikan ikus daitekeen bezala, jendearen gehiengoak (%79) ez du Mausitxa gazta ezagutzen eta ezagutzen duten pertsonetatik %25ak soilik erosten dute gazta hau.

Grafika 17. Mausitxa gaztaren ezagupena Gipuzkoan.



Iturria: Elaborazio propioa

Beraz, analisi honekin guztiarekin hainbat ondorio atera dira. Alde batetik lehen aipatu bezala Idiazabal gazta Gipuzkoan oso ezaguna dela, eta honetaz gain, jende askok jatorriko deiturako gazta hau erosteko ohitura du. Jendeak hala eta guztiz ere, Idiazabal gazta batengatik zenbat ordaintzera prest dauden galdetzean, gehienek kiloko 10-20€ ordainduko luketela diote, eta prezio honetan Idiazabal gazta gutxi aurkitzen dira. Gainera Artzain gazta jatorriko deitura eta Mausitxa gazta ez dira oso ezagunak jendearen artean eta hau aldatzeko hainbat estrategia jarraitu beharko dira.



3.2. BIZKAIAKO EMAITZAK

Bizkaiako kasuan ere, lehenik gaztaren kontsumoa nola dagoen jakin nahi izan da, gazta erosteko ohiturarik ba al dagoen, zenbatetik behin erosten den eta zenbatean behin kontsumitzen den.

Grafika 18. Gazta erosteko ohitura Bizkaian.

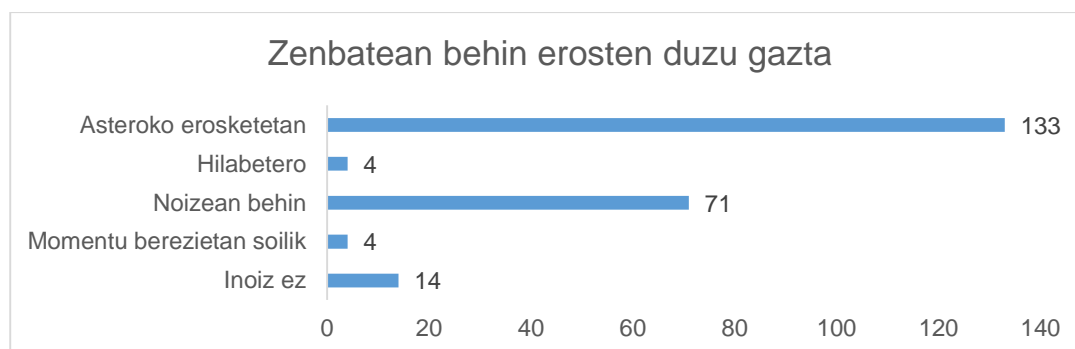


Grafika honetan ikus dezakegun bezala, galdetegia erantzundako pertsonen %94ak gazta erosteko ohitura dute eta gazta erostetak egiteko ohitura ez dutenak aldiz %6 soilik dira. Beraz emaitza hauen arabera, Bizkaian gazta erosteko ohitura handiagoa dago Gipuzkoa eta Araban baino.

Iturria: Elaborazio propioa

20. taula honetan aldiz, jendeak zenbatean behin erosten duen gazta aztertzen da eta ikus daitekeen bezala, jendearen %59ak gazta asteroko erosketetan barneratzen du eta %31.3ak aldiz noizean behin. Inoiz ez dutenak erosten aldiz, 19.grafikan ikusi dugun bezala, %6a dira. Gipuzkoako analisiarekin konparatuz beraz, ez dago diferentzia handirik.

Grafika 19. Gazta erosketeta maiztasuna Bizkaian.

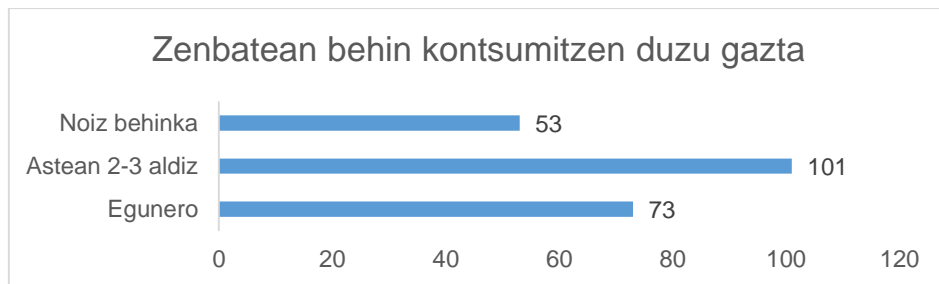


Iturria: Elaborazio propioa

Gazta kontsumitzeko ohiturekin jarraituz, zenbatean behin kontsumitzen den jakin nahi izan da eta emaitzak 21.grafika honetan ikus ditzakegu. Bizkaian, jendearen %44.5ak gazta asteen 2-3 aldiz kontsumitzeko ohitura du eta %32.2 ak aldiz egunero kontsumitzen du esneki hau. %23.3 ak noiz behinka soilik kontsumitzen du eta ez dago inoiz kontsumitzen ez duenik. Beraz , nahiz eta %6ak gazta erosteko ohiturarik ez izan gazta kontsumitzeko ohitura badute. Bestalde, Gipuzkoako emaitzekin alderatuz gero, Bizkaian gehiago kontsumitzen da gazta egunero eta noizbehinka kontsumitzen dutenak aldiz gutxiago dira.

Ardi gaztaren kontsumoa aztertzen bada aldiz, ardi gazta erosten dutenen %29ak gazta egunero jateko ohitura dute. Asteen 2-3 aldiz kontsumitzen dutenak berriz, ardi gazta jaten dutenen %47a dira. Noizean behin kontsumitzen dutenak aldiz %23a dira soilik.

Grafika 20. Gazta kontsumo ohitura Bizkaian.



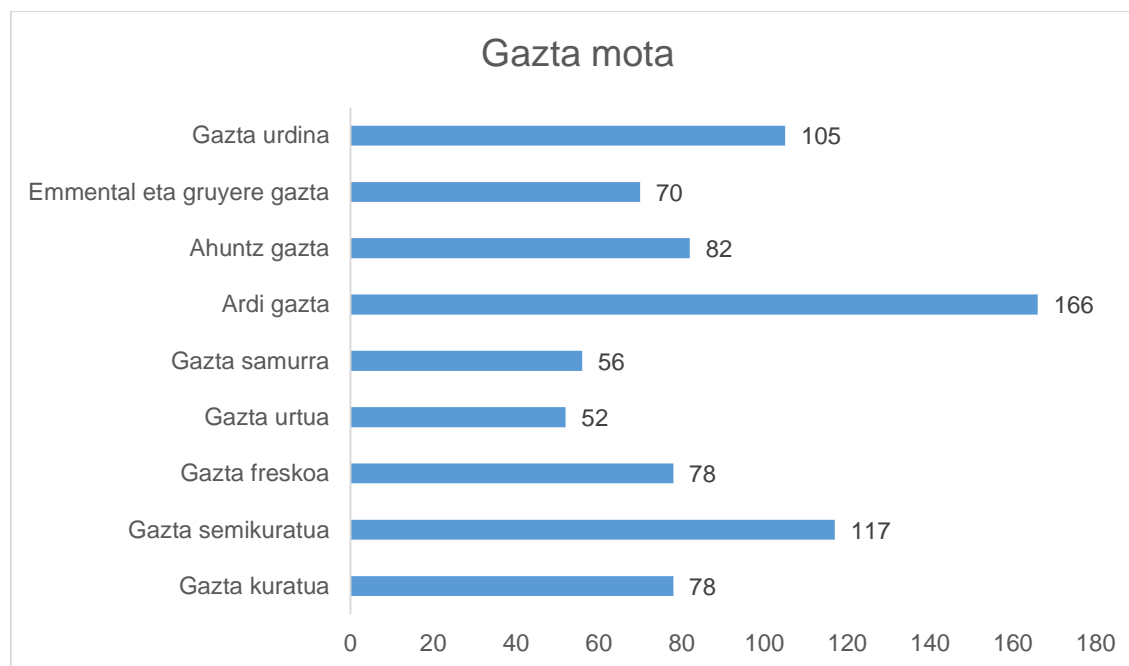
Iturria: Elaborazio propioa

Aurreko hiru grafika hauek aztertu ondoren, hainbat ondorioetara heldu ahal izan da. Alde batetik Gipuzkoako analisian aztertu bezala, gazta Bizkaitarren elikadura ohituretan barneratuta dagoela ikusten da. Bestetik Gipuzkoarekin konparatuz gero, Bizkaian gazta erosteko ohitura gehiago dago. Hala eta guztiz ere ez dago diferentziarik gazta erosteko maiztasunean, Bizkaian pertsonen %76.7ak gutxienez astean behin gazta kontsumitzen duela ikusi baita. Ardi gaztaren kontsumoarekin ere gauza bera pasatzen dela ikus dezakegu, ardi gazta erosten dutenen %76ak gazta gutxienez astean behin kontsumitzen baitute. Azkenik harrigarria da Bizkaian gazta kontsumitzen ez duenik ez egotea, galdetutako pertsonen %100ak kontsumitzen baitu noiz behinka bada ere.

Gipuzkoako analisian bezala, kontsumoaz gain, zein gazta kontsumitzen diren aztertu nahi izan da. Harritzekoa da Bizkaian ere gehien kontsumitzen den gazta mota ardi gazta izatea, jendearen %73.1 ak gazta mota hau kontsumitzen duela baitio. Are eta harrigarriagoa da Bizkaian Gipuzkoan baino ardi gazta gehiago kontsumitzen dela ikustea, izan ere analisi honen hasieran esan bezala, Idiazabalgo hainbat ekoizleek, Bizkaian ez dela Idiazabal gazta saltzen iruditzen zitzairen, beraz beste ardi gazta motaren bat kontsumituko da asko Bizkaian. Honen ondoren gehien kontsumitzen den gazta mota, Gipuzkoan bezala, gazta semikuratua da baina hirugarren kontsumituena aldiz, gazta urdina da, %51.5 %46.2ak kontsumitzen dituztelarik hurrenez hurren. 22.grafikan ikus dezakegun bezala, gutxien kontsumitzen diren gaztak, gazta samurra eta gazta urtua dira.



Grafika 21. Gazta Mota ezberdinen kontsumoa Bizkaian.



Iturria: Elaborazio propioa

Bizkaian ere gazta non erosten den aztertu nahi izan da eta hau 10.taulan ageri zaigu. Hemen ere gazta gehien saltzen den lekua supermerkatua dela ikus dezakegu, %63.4ak bertan erosten duelarik. Honen ondoren, gazta gehien saltzen den lekua harategia dela ikus dezakegu jendearen %57.7ak gazta harategian erosteko ohitura baitute. Merkatu eta auzoko dendetan ere gazta erosten duten jende asko aurkitzen da. Aipagarria iruditu zait analisi honetan, Bizkaian harategietan zein auzoko dendetan jende askok erostea, izan ere, harategietan ia supermerkatuen pare erosten da. Gipuzkoarekin konparatuz gero merkatu plazetan gutxiago erosten dela ikusten da. Espainiako merkatu kuotarekin alderatuz gero ere, Gipuzkoako analisian aipatu bezala, emaitza oso ezberdinak lortu dira, ikusi den bezala, merkatu kuota banatuago dago Espainiaren kasuan baino.

Azkenik, eros lekuaren analisiarekin amaitzeko ardi gazta gehien non erosten den aztertu da. Gazta mota hau ere gehien erosten den lekua supermerkatua da, %44.6ak bertan erosten duelarik, baina desberdintasun handia aurkitzen da guztirako batezbestekoarekin konparatuz gero. Hemen ere gazta merkatuan desberdintasun handirik ez dagoela ikus dezakegu, izan ere supermerkatuaz gain jendeak harategi, merkatu plaza eta auzoko dendetan ere ardi gazta erosteko ohitura dutela ikusten baitugu.

Taula 11. Merkatu kuota eros lekuaren arabera Bizkaian.

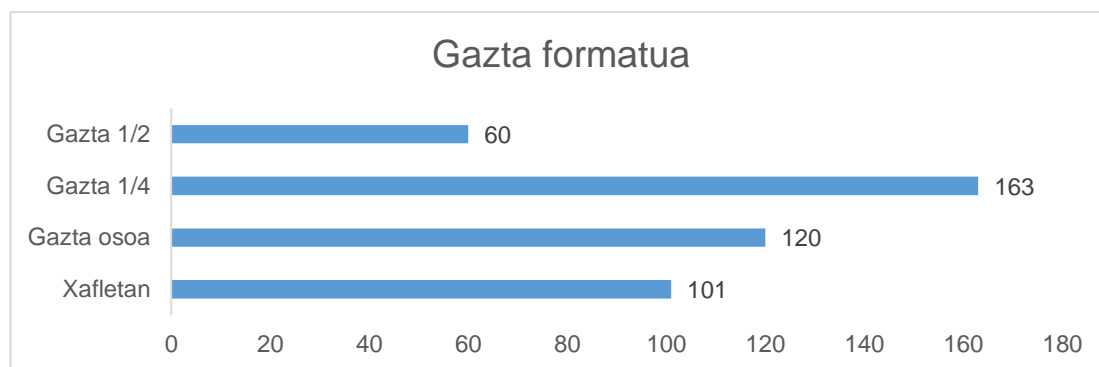
	Supermerkatua	Hipermerkatua	Harategia	Merkatua	Auzoko denda	Denda espezializatua	Internet
Guztira	63,4%	22,0%	57,7%	32,2%	38,3%	14,5%	9,3%
Ardi gazta	44,6%	17,5%	26,5%	26,5%	32,5%	12,0%	6,0%

Iturria: Elaborazio propioa

Gazta formatuari erreparatuz gero, Bizkaian gehien saltzen den formatua ere gazta 1/4ak dira, jendearen %71.8ak formatu honetan erosten baitu. Formatu honen ondoren gazta osoak saltzen dira gehien, %52.8ak formatu honetan erosten baitu. Gazta xafletan ere asko (jendearen %44ak) erosten dela ikus dezakegu 23.grafikan eta gutxien saltzen dena gazta 1/2ak direla ere bai. Gipuzkoaren analisiarekin alderatuz gero, Bizkaian gazta osoak arrakasta handiagoa duela ikusi da.

Ardi gazta erosten dutenek zein formatutan erosten duten aztertu da baita ere, eta hemen ardi gazta erosten dutenen %72ak gazta 1/4etan erosten dutela ikusi da. Honen ondoren gehien erosten duten formatua gazta osoak dira, ardi gazta erosten dutenen %58ak erosten baitu gazta formatu hau. Gazta xafletan %42ak erosten dute eta azkenik, gazta 1/2ak, ardi gazta erosten dutenen %30ak.

Grafika 22. Gazta formatua Bizkaian.

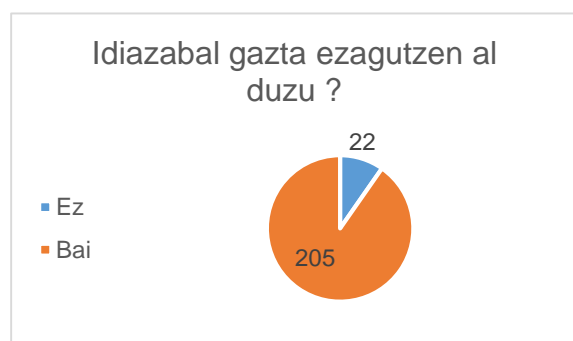


Iturria: Elaborazio propioa

Gazta erosteko eta kontsumitzeko ohiturak aztertu ondoren, Idiazabal gazta eta Mausitxa gaztari buruz hainbat galdera egin dira, jatorrizko deiturari buruz eta gazta honi buruz zein ezagupen maila eta iritzi duten jakiteko asmoz.

Grafika 23. Idiazabal gaztaren ezagupena Bizkaian.

Lehenik eta behin, Idiazabal gaztari buruz duten ezagupena aztertu nahi izan da, honela, Bizkaian jendearen %10ak Idiazabal gazta ez duela ezagutzen ohartu gara, hau Gipuzkoako emaitzekin konparatuz gero Bizkaian Idiazabal gazta gutxiago ezagutzen dela ondoriozta daiteke, izan ere beste probintzietan ia %100ak ezagutzen du jatorrizko deiturako gazta hau.



Iturria: Elaborazio propioa

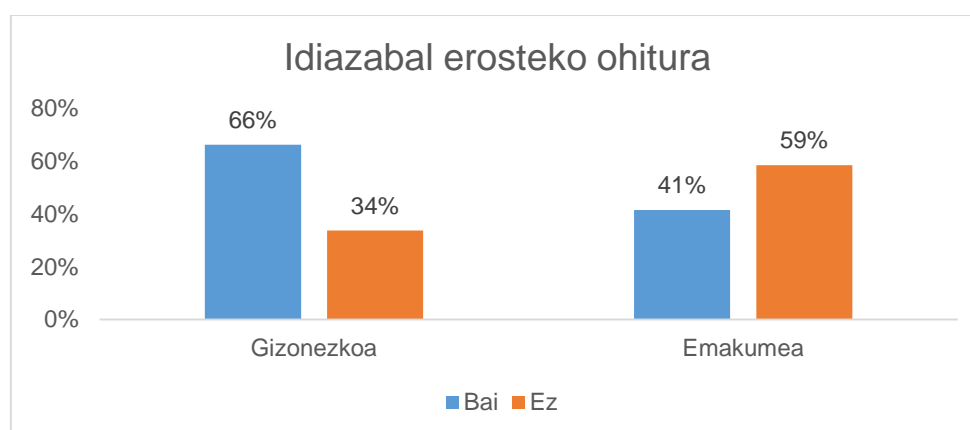
Gazta honi buruz zer pentsatzen duten, edo "Idiazabal Gazta" entzutean zer datorkien burua galdetzean, jendeak Gipuzkoako kasuan bezala hemen ere "kalitatea", "gazta ona", "artzaiz gazta", "artisaiz gazta", etab. aipatu du. Gipuzkoan gaztarekiko sentimendu bat egoteak harritu nauen bezala, Bizkaiaren kasuan harritu nauena jende askok gazta garestia dela diotela izan da, jendeak garestiegia



dela eta eta ez duela erosten aipatu du. Hau honela izanik, ea Idiazabal gazta erosten duten ere galdetu da eta eta jendearen %52ak, Idiazabal gazta erosteko ohitura duela adierazi du eta %48ak aldiz ez duela ohiturarik. Gipuzkoan eta Bizkaiare dagoen diferentzia ikaragarria dela ikusten da hemen.

Biztanleen %48ak Idiazabal gazta erosten ez duela ikusi dugunez, azterketa sakonago bat egitea lortu da, honela, 25.grafikan ikus daitekeen bezala emakumeek gizonezkoek baino Idiazabal gazta gutxiago erosteko ohitura dutela ikusi da. Gizonezkoen %66ak Idiazabal gazta erosteko ohitura du, emakumeetan aldiz %41ak soilik du gazta mota hau erosteko ohitura. Sexuen arabera dagoen diferentzia beraz ikaragarria da, baina Gipuzkoako emaitzekin alderatuz gero, emaitza bera lortzen da, gizonezkoek Idiazabal gazta gehiago erosten dute emakumezkoek baino.

Grafika 24. Idiazabal erosteko ohitura sexuen arabera Bizkaiian.



Iturria: Elaborazio propioa

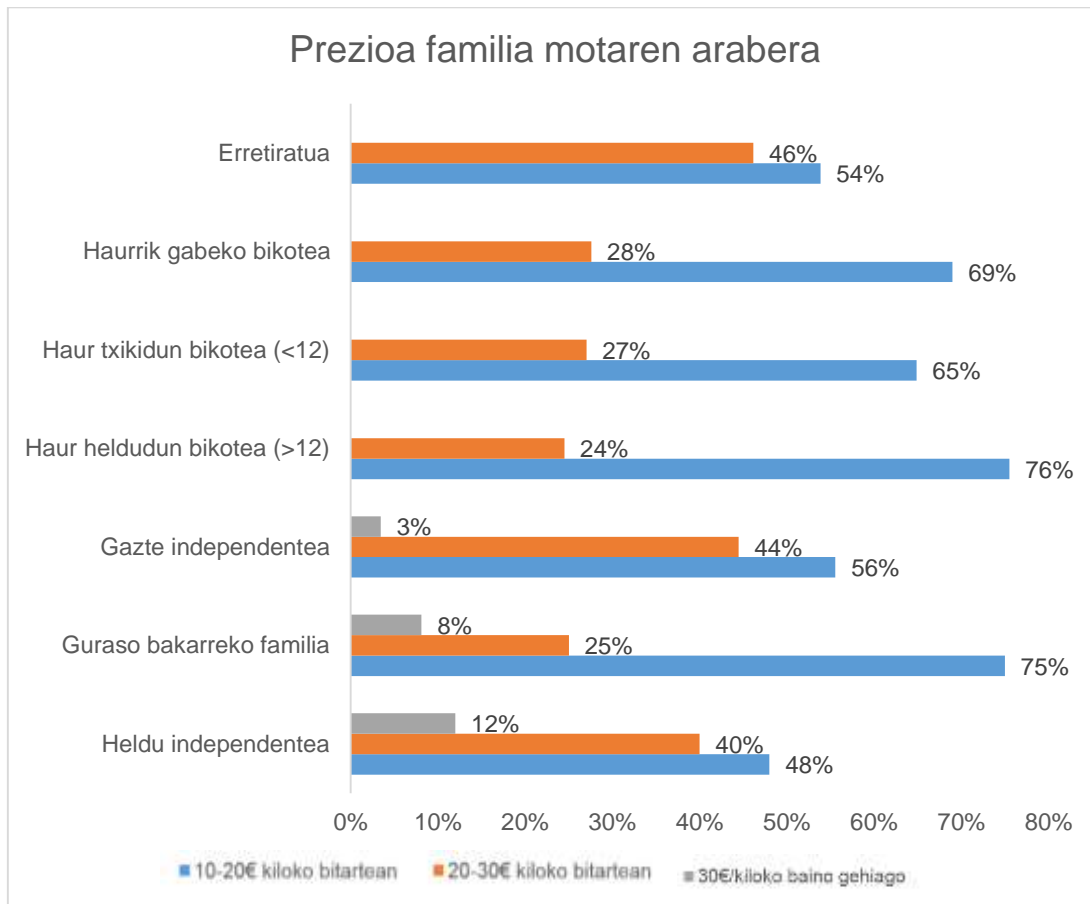
Idiazabal gaztarekin jarraituz, Idiazabal gazta batengatik zenbat ordaintzeko prest egongo lirartekeen galdetu da eta eta jendearen %68ak Idiazabal gazta batengatik 10-20€ bitartean ordaintzeko prest dagoela adierazi du. %29ak aldiz 20-30€ bitartean ordainduko lukee eta azkenik %3ak 30€tatik gora. Beraz emaitza hauekin ondorioztatzen da, nahiz eta lehen aipatu bezala pertsona batzuei Idiazabal gazta garestiegia iruditu, Bizkaiian gazta kiloagatik gehiago ordaintzera perest egongo lirartekeela Gipuzkoan baino. Hau onela izanik familia motaren arabera, egoera zibilaren arabera eta bizilekuaren arabera zer ordainduko luketeen aztertu da.

Familia motaren arabera zenbat ordaintzeko prest egongo lirartekeen aztertuz gero haurrik gabeko familiak Idiazabal gazta batengatik gehiago ordaintzeko prest egongo liratekela ikusten da. Hau 26.grafikan ikus dezakegu, izan ere, erretiratu, heldu independente eta gazte independenteen %40ak baino gehiagok 20-30€ kiloko baino gehiago ordainduko luketela diote. Haur txikidun bikote, haur heldudun bikote eta guraso bakarreko familietan aldiz %65ak baino gehiagok 10-20€ kiloko ordainduko lukete.

Egoera zibilaren arabera aztertuz ere, alargunak eta dibortziatuak ere Idiazabal gazta batengatik ezkonduak eta ezkongabeak baino gehiago ordainduko luketela ikusten da 27.grafikan.

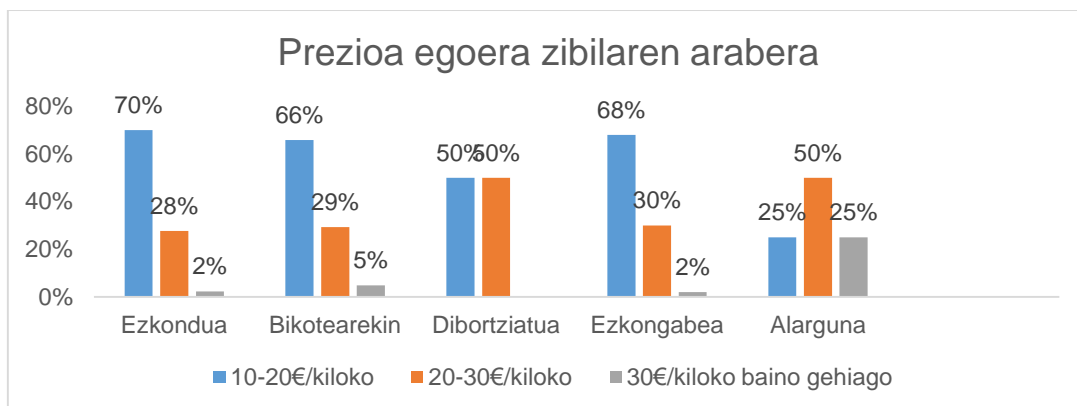
Azkenik bizilekuaren arabera azterketa egin da (28.taula), hemen, Gipuzkoaren kasuan ez bezala, hiri handietan herri txikietan baino gehiago ordaintzeko prest egongo liratekela ikusi da.

Grafika 25. Idiazabal gaztagatik ordainduko luketen prezioa familia motaren arabera Bizkaian.



Iturria: Elaborazio propioa

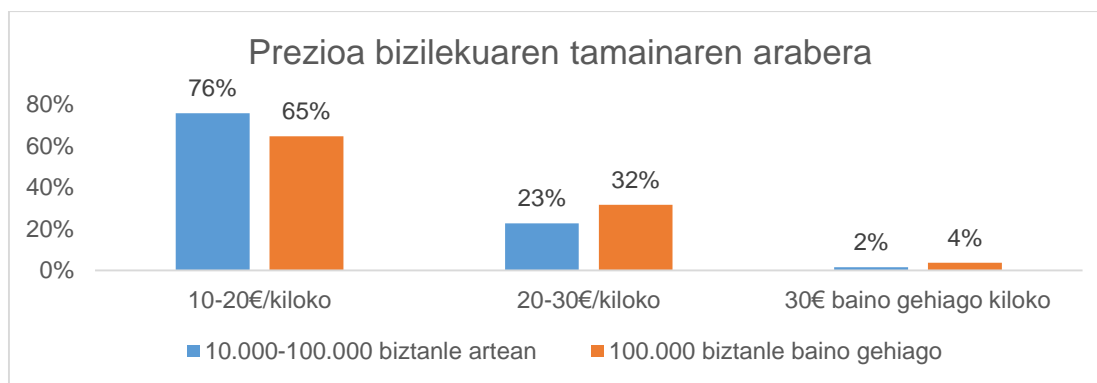
Grafika 26. Idiazabal gaztagatik ordainduko luketen egoera zibilaren arabera Bizkaian.



Iturria: Elaborazio propioa



Grafika 27. Idiazabal gaztagatik ordainduko luketen bizilekuaren arabera Bizkaian.



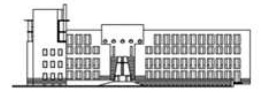
Iturria: Elaborazio propioa

Idiazabal jatorriko deituraren barne, Artzai Gazta jatorriko deituraren ezagupena ere aztertu nahi izan da eta garbi agertu zaigu Bizkaian ez dela ezagutzen jatorriko deitura hau, jendearen %99ak ez baitu ezagutzen.

Azkenik, Mausitxa gazta Bizkaian zenbateraino ezagutzen den jakin nahi izan da eta emaitzak ez dira batere onak izan gaztandegi honentzat. Bizkaian galdetutako jendearen %100ak ez baitu gazta hau ezagutzen.

Beraz, analisi honekin guztiarekin hainbat ondorio atera dira. Alde batetik, lehen ikusi bezala, Bizkaian gazta kontsumitzeko ohitura handia dago, Gipuzkoan baino gehiago. Jendeak Idiazabal gazta ezagutzen du (ez Gipuzkoaren maila berean) baina ezagutzen dutenetatik ia erdiak ez du jatorriko deiturako gazta hau erosten, ardi gazta erosteko ohitura handia dute baina ez Idiazabal gazta. Hala eta guztiz ere, Idiazabal gazta batengatik zenbat ordaintzera prest dauden galdetzean, nahiz eta gehienek 10-20€ kiloko esan, Gipuzkoan baino jende gehiago dago 20-30€ ordaintzeko prest legoke eta prezio honetan Idiazabal gazta gutxi aurkitzen dira. Gainera Artzain gazta jatorriko deitura eta Mausitxa gazta ez dira oso ezagunak jendearen artean eta hau aldatzeko hainbat estrategia jarraitu beharko dira

BIGARRENGO ZATIA: MAUSITXA GAZTANDEGIA ETA AMIA ANALISIA



4. MAUSITXA GAZTANDEGIA

4.1. HISTORIA

Elgoibarko San Antolin auzoan (Gipuzkoa) Mausitxa baserria aurkitu dezakegu. Bertan ardi zein gazta munduan usadio handia duen familia bizi da, Antsola familia. Baserri honetan, Euskal Herriko baserri askotan bezala ardiak betidanik izan dira eta Iñakik -gaur egun familia enpresa aurrera daramanak- dionez baserrian gazta ekoizten duen zortzigarren generazioa da bera. Artzaintzan jarduteaz gain gazta ere betidanik egin izan da baserri honetan baina laurogeigarren hamarkadan ordea gauzak asko aldatu ziren. Aitzinako garaietan gazta etxerako kontsumorako ekoizten zen batik bat eta ekoizpenaren zati txiki bat soilik bideratzen zen plazetako salmentetara, 1982an aldiz, Iñakiren aita Jesusek gaztandegi bat sortu zuen: Mausitxa Gaztandegia. Honela etxerako ekoizpena alde batera utzi eta salmentak bultzatuz gaztatik bizitzera ausartu zen. Hasera horretan ez zegoen ez jatorrizko deiturarik, eta hamarkada horren amaieran jatorriko deitura guztien sorreretan izan ziren, Idiazabal Jatorriko deituraren sorreran 1987 urtean eta Ardi Gaztaren sorreran urte berean. Azkenik, teknologiak aurrera egin ahala, gauza bera pasatu da gazta ekoizteko instalazioekin. Suarekin berotzen ziren eltzeetatik eta gazta goitegietan biltegitzetik, berogailu elektrikoetara eta kamera frigorifikoetara pasatu ziren beste aldaketa teknologiko batzuen artean. Artzaintzarekiko duten oihiturak, oinordekoen tradizioak jarraitzeak eta teknologia berriak txapelketetan gazta sarituenetakoa eta aldi berean estimatuenetakoa izatea ekarri dio Mausitxa gaztari.

4.2. LAN EGITEKO MODUA

Gaur egun 6 lagun daude lanean gaztandegian eta enpresa oso familiarra da izan ere 6 langileetatik bost familiako kideak dira: Iñaki, bere emaztea, Iñakiren gurasoak eta izeba. Gazta ekoizpenean paperik garrantzitsuenak Iñakiren amak betetzen du. Amak industrian lana egiten zuen eta baserrira bizitzera joatean tailerra utzi eta gazta ekoizteari ekin zion. Prestakuntzari garrantzi handia ematen zionez, bere jakintzak areagotzeko asmoz urtero Iparraldera joaten zen ikastaroak egitera, izan ere, Iparraldean gazta egiteko ohitura handiagoa zegoen hemen baino. Beste langileek ere hainbat ikastaro egin dituzte baina jakinduria dena amagandik jaso dute. Ama gaztandegian ez dagoenean Iñaki arduratzen da gazta egiteaz. Bestetik, gainontzeko langileak, ardiak zaintzera eta baserria aurrera eramatera arduratzen dira. Komertzial lanetara aldiz Iñaki arduratzen da eta orain dela gutxi arte enpresako kontuez ere bera arduratzen zen, honek bere enpresa ezin hobeki ezagutzea ekarri dio.

Lana urtaroen arabera egiten dute, gazta ekoizteko garaia azarotik uztaileara bitartean ekoizten baita, uda garaian aldiz ekoiztutako gazta saltzen aritzen dira lanean. Gazta egiten azaro bukaera abendu hasera aldera hasten dira, lehenengo arkumeak jaiotzen diren unean, izan ere arkume hauetatik lortzen dute beraien gazta ekoizteko ezinbestekoa den gatzagi naturala. Uztaile arte gazta ekoizten jarraitzen dute, hozkailuak betetzen diren arte. Hortik aurrera ardiak larreetara eramaten dituzte berriz, antzutu eta zikloa berriz hasi dadin. Nahiz eta enpresaren jardura nagusia gazta salmenta izan, ziklo honi esker arkumeak saltzen dituzte. Gazta salmentak sarreraren %80a osatzen dute eta arkume salmentak aldiz %20a.

4.3. GAZTA MOTAK

Aipatu bezala, Mausitxa Gazta Idiazabal Jatorri Deiturako gazta da, hau da, Latxa ardien esne gordinaz soilik egindako gazta. Gazta motari dagokionez 3 mota desberdin saltzen ditu, nahiz eta guztiak ekoizpen berdinekoak izan. Gazta mota onena etiketa beltzekoa da, ondoren etiketa berdeko gazta dator eta azkenik Idiazabal gazta normala.

Dastatze komitera, ekoizpenean gazta onenak irten dutenak eramaten dira, honela, epaileek 8 parametro desberdin aztertzen dituzte. 8 parametroetatik 8ak pasatuz gero, etiketa beltza dagokio gazta horri. Parametro batean huts eginez gero etiketa beltza dagokio, hortik aurrerakoak gazta normalak izango lirarteke.

Gazta salmenten %90a gazta normalari dagokio, berdeari %3a eta beltzari aldiz %7a. Krisia hasi aurretik beltza gehiago saltzen zen gaur egun baino, baina ekonomia egoera larria dela eta honen salmentak behera egin zuen. Hala eta guztiz ere honen salmenta berdea baino oparitarako erakargarriagoa baita, izan ere, etiketa beltzeko gaztak kaxa berezi batean datoz liburuxka informatzaile batekin. Honek guztiak dakartzan gastu gehigarriak direla eta etiketa beltzeko gaztak saltzen ahalegin handirik ez da egiten marjina txikiagoa baitute, honegatik gazta mota hau gehienbat dastaketarako erabiltzen dute. Lehen etiketa beltz hau publizitaterako erabiltzen zen baina krisiak gaztandegiei ere eragin dienez gaztandegi askok gazta mota hau saltzea alde batera utzi dute.

Idiazabal gazta, gazta semikuratua zein kuratua izan daiteke. Osasungintzakoek gaztak gutxienez 2 hilabete izatea eskatzen dute eta 6 hilabete arte semikuratua izango litzateke. 6 hilabetetik aurrerako gazta kuratua kontsideratzen da. Beraien gazta 4-5 hilabetetan aurkitzen da egoera optimoan.

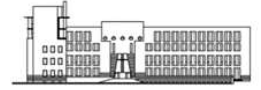
4.4. BEZEROAK

Mausitxa enpresaren bezeroak bi taldetan bana genitzake, alde batetik Mausitxa gazta saltzen duten bitartekariak eta bestetik zuzeneko salmentak. Zuzeneko salmenta hauek salmenta totalen %40a hartzen dute eta bitartekariak aldiz %60a.

Mota askotako bezeroak ditu bitartekarien artean eta bitartekarien gehiengoa Euskal Autonomi Erkidegokoak dira. Hala eta guztiz ere bertan saltzeaz gain Estatu mailan zein atzerrian ere saltzen du.

Euskal Autonomi Erkidegoko bezeroei dagokienez bi superfizie handi eta gainontzekoak denda txikiak direla esan genezake. Superfizie handiei dagokienez Eroski eta Super BM supermerkatuei saltzen die, hauetako bakoitzean 3 dendetan aurkitzen dira Mausitxa gaztak, bailarako supermerkatuetan hain zuzen. Gainontzeko bezero ia gehienak denda txikiak dira, hala nola harategiak, okindegiak, ultramarinoak eta gourmet dendak.

Estatu mailan Madrilen eta Bartzelonan saltzen ditu bere gaztak, Madrilen saltzen dituenak etiketa beltzekoak direlarik. Atzerrian aldiz Dublinen saltzen du, hemengo produktuen salmentara dedikatzen den denda batean.



4.5. PREZIO POLITIKA

Mausitxak prezio politika sakona du, bitartekari guztiei prezio berean saltzen dizkie bere gaztak, berdin du Eroski bezalako supermerkatu handi bat izan ala herri txiki bateko harategi bat izan. Bitartekari hauei 16.75+Bez prezioan saltzen die.

Zuzeneko salmentetan gaztak duen prezioa aldiz 18.75€+Bez da. Prezio honek ordea gora beherak izan ditzake, izan ere, ferietan prezioak aldatu egin ohi dira, feria hauetara joaten diren gazta saltzaile guztiek prezio berdina jartzea hitzartzen baitute.

4.6. BANAKETA KANALAK

Mausitxa gaztaren ezaugarririk garrantzitsuena kalitatea da eta lan handia egiten dute hau bermatzeko. Bitartekarien stocka beraiek eramaten dute, bitartekariak gazta kontserbatzeko leku optimoak ez badituzte gaztaren kalitateak behera egiten du eta azken eroslea da kaltetua irteten dena. Honek guztiak logistika lan handia eskatzen du eta gastuak ere gora egiten du. Banaketak hamabostean behin edo astero egiten ditu, hau bitartekarien salmenten arabera egiten da.

4.7. KOMUNIKABIDEAK

Esan bezala, publizitatean ez dute inbertitzen ia ezer, lehiaketetako sariakin lortzen dute publizitate gehiena bai prentsa idatzian bai telebistan ere. Web orria badute baina gaur egun garrantzitsuak diren sare sozialetan ez dute presentziarik.

Gainera gaur egun bi web orritan erosi daiteke Mausitxa gazta, bata Mumumio web orrian eta bestea Idiazabal gaztaren orri printzipalean. Azkeneko web horri hau desagertzera doa.

2005etik aurrera Mausitxa gazta sariak pilatzen hasi zen, ordurarte gazta lehiaketetan gazta suabeak irabazten zituen sari guztiak, eta Mausitxa gazta gatzagi naturalarekin eginga zegoenez gazta fuertean barruan aurkitzen da. 2005ean ordea gauzak aldatu eta epaileak gazta fuertea saritzen hasi ziren, honela, urte honetan Mausitxak sari guztiak irabazi zituen. Lehiaketa askotara aurkeztu ohi dira, izan ere lehiaketa hauetatik lortzen dute batik batik publizitatea, bestela publizitatean ez baitute inbertitzen ia ezer, noizik eta behin foiletoren bat edota kartelen bat baina gehiagorik ez.

Autonomi mailako sariaz gain, Estatu mailako lehiaketetara ere aurkeztzen dira, baita Europa mailako lehiaketetara era, hemen ere sari gehienak irabazten dituztelarik.

5. AMIA ANALISIA

Aurreko guztia kontuan hartuta, alde batetik Euskal Herriko gazta kontsumoaren analisia eta bestetik Mausitxa gaztandegiari buruzko informazioa, AMIA analisia egitea erabaki da, honela teknika honen bidez kanpo eta barne analisi bat eginez, enpresari buruzko ondorio esanguratsuak atera ditzakegu. Analisi hau bi zatitan banatzen da:

1. Enpresak bere merkatuan duen lehiakortasunaren azterketa (kanpo-egoera)
2. Barne- ezaugarrien azterketa (barne-egoera)

Tresna honen bidez enpresak merkatuan duen lehiakortasuna zein barne ezaugarriak sakon aztertzea lortuko da. Honela, enpresa honen helburuak zein estrategiak hobeto finkatuko dira; alde batetik aukerak zein indarrak kapitalizatuz eta bestetik mehatxu zein ahuleziak zuzenduz.

Kanpo azterketan aukerak eta mehatxuak aztertuko ditugu eta barne egoeraren azterketan aldiz indarrak eta ahuleziak lortuko dira .

Hasteko, gaztandegi honen kanpo egoera aztertuko da, beraz, abantailak eta mehatxuak zeintzuk diren aztertu beharko da.

5.1. AUKERAK

1. Idiazabal gaztak duen izen ona. Jatorrizko Deitura hau Euskal Herri osoan ezaguna da aurreko inkestan ikusi bezala.
2. Aurreko bi analisietan ikusi bezala (Euskal Herriko gazta kontsumoa eta galdetegietako emaitzak Gipuzkoan zein Bizkaian) gazta Euskal Herriko elikagai ohituretan oso barneratua dagoen produktu bat da.
3. Euskal Herriko gazta kontsumoaren azterketan ikusi bezala, gazta kontsumoa gora egiten ari da azken urteotan 2008tik 2013 bitartean %18eko hazkuntza izan duelarik. Gainera, hazkuntza handien jasan duen gaztetako bat ardi gazta da, bere kontsumoa %31 hazi baita.
4. Espainian, pertsonako ardi gazta kontsumoa 4,41 kilo pertsonako da eta Euskal Herriaren kasuan batezbestekotik gora aurkitzen da kontsumo hau, 4.65kilo ardi gazta kontsumitzen ditugularik.
5. Nahiz eta Euskal Herriko kontsumoaren analisisian gazta kontsumituenak gazta semikuratua eta gazta freskoa izan, egindako galdetegian bai Gipuzkoan bai Bizkaian, gazta kontsumituen ardi gazta dela ikusi da.
6. Galdetegian, jendearen elikadura ohiturak ikusi dira eta bai Gipuzkoan, bai Bizkaian artisauro gazta oso estimatua dela ikusi da, ia %100ak gazta hau nahiago baitu industrialaren aurrean.
7. Jendearen elikadura ohiturak pixkanaka aldatuz doaz, produktu ekologiko eta ingurumenarekiko jasagarriak direnak bultzatuz.
8. Nahiz eta gazta gehiena supermerkatuetan saltzen dela ikusi, ardi gazta supermerkatuetan gutxien saltzen den gaztetako bat dela ikusi da. Merkatu kuota banatuago du beste gaztekin baino. Galdetegietan kontraesan bat dagoela ikusi da, izan ere galdetegietan harategi, merkatu plaza zein denda txikietan asko saltzen dela ikusi da.
9. Idiazabal gaztak, Gipuzkoako analisisian ikusi bezala, sentimendu bat sorrarazten du jendearengan, bertako nortasuna azaleratuz.
10. Mundu globalizatu honetan edozein lekutara esportatzeko aukera, honela merkatu berriak irekiz.
11. Teknologia berrien erabilera ona eginez ere, internet bidez edota sare sozialen bidez, jende gehiagok ezagutarazteko aukera. On line salmenten bidez ere edozein lekutara zein pertsona gehiagotara heltzeko aukera.
12. Azken urteetan turismoa gora egiten ari da Euskal Herrian. Leku turistikoetan gazta merkatua zabaltzeko aukera.



5.2. MEHATXUAK

1. Espainiako analisisan ikusi bezala, gazta kontsumoa zein gastua Euskal Herrian batezbestekotik behera dago.
2. Krisiaren eraginez jendeak gazta merkeetara jo du, Euskal Herrian ardi gazta kilo baten batezbesteko prezioa 11,09€ da. Idiazabal gazta gutxi prezio horretan, gazta merke asko saltzen den seinale.
3. Jende askorentzat, galdetegian ikusi bezala, produktu garestia da. Jende gehienak 10-20€ kiloko ordainduko lituzke Idiazabal gazta batengatik eta prezio horietan Idiazabal gazta bat aurkitzea ia ezinezkoa da.
4. Krisiaren eraginez ere, Idiazabalgo gaztandegi askok itxi egin behar izan dute. 2012an 125 egotetik 2014an 121 ekoizle egotera pasa da. Ekoizpenarekin ere gauza bera gertatu da, behera egin du. 2010an ekoizpenaren puntu gorena izan zen 1.466 mila kilo gazta ekoiztuz eta 2014an aldiz 1.133 mila kilo ekoiztera jaitsi da. Hala eta guztiz ere ekoizpena berriro ere joera gorakorra hartzen ari da.
5. Gazta oso produktu ordezkagarria da, merkatu zabala dago. Internazionalizatzeko maila handia dago gazta sektorean.
6. Aurreko galdetegian ikusi bezala, Artzai Gazta jatorrizko deituraren ezagupen baxua Euskal Herri osoan.
7. Dependentsia handia politika eta finantzekin.

Barne azterketan aldiz, aipatu bezala, indarrak eta ahuleziak aztertuko dira.

5.3. INDARRAK

1. Mausitxa gazta kalitate goreneko gazta da, azken urteetan gazta sarituenetakoa.
2. Produktu ezin hobea dute, urteen poderioz kalitate goreneko gazta egitea lortu dute Ansolatarrek. Aitzinako tradizioak eta gaur egungo tradizioak uztartuz Idiazabal gazta sarituenetakoa izatera heldu dira.
3. Hobetzen jarraitzeko duten grina, aipatu bezala ez dira inoiz zekitenarekin konformatu eta beti ikasten jarraitu dute.
4. Enpresarekiko duten ezagutza bikaina. Orain arte Iñakik berak eraman ditu enpresako kontu guztiak aurrera eta honek bere enpresako zirrikitu guztiak kontrolatzeko aukera eman dio.
5. Bezero asko fidelizatuta ditu.

5.4. AHULEZIAK

1. Mausitxa gazta Idiazabal gazta garestienetako bat da eta galdeketan jende gehiena 10-20€ ordainduko lituzkela aipatu da.
2. Urtarokotasuna, Iñakik udaran ia gaztarik ez dela saltzen aipatu zidan. Bere iritziz fruta berria hasten denean beraien gaztak behera egiten du. Uda aldean gauza freskoengatik ordezkutzen da. Gainera, ekoizpen faktoreak direla eta, Mausitxa gazta jateko momentu optimoa udara litzateke.
3. Bezero txiki asko jubilatzen ari dira eta inork ez du negozio hauen aurrean jarraitzen. Honek superfiziei handiei saltzera behartzen ditu eta hauek dependentsia itzela sortzen dute.

4. Bizkaiako merkatua esplotatu gabe dute, bere bezeroen gehiengoa bailarako denda txikiak eta eskualdeko beste hainbat denda txiki dira. Galdetegian ikusi bezala Bizkaian gazta batengatik gehiago ordaintzeko prest egongo lirateke Gipuzkoan baino. Gainera Bizkaian supermerkatuen ondoren harategietan zein auzoko denda txikietan asko saltzen dela ikusi da eta Iñakik mota honetako bitartekariekin egiten du batik bat. Donostian ere turistekin merkatu zabala dago eta Donostian denda txiki batean bakarrik saltzen dute euren gazta.
5. Logistikak gastu handiak ekartzen ditu.
6. Publizitate zein promozio eza. Honek Mausitxa gazta aurreko galdetegian ikusi bezala, bailaran soilik ezagutzea ekartzen du, hortik kanpo ez da ezagutzen gazta hau.
7. Bere produkzioaren %60a bitartekariei saltzen dienez eta ez azkeneko kontsumitzaileari, gaztari buruzko informazio asko bidean galtzen da.
8. Hainbat bitartekariarekin ere prezioa finkatzean arazoak. Bitartekari batzuk marjina handiak ezartzen dizkiete bere gaztari eta ondoren, jendeak Mausitxa gazta garestiegia dela deritzo, hau batik bat gourmet zein denda espezializatuekin gertatzen da, eta hemen merkatu handia galtzen ari da.
9. Hornitzaile batzuegan dependentzia handia. Pentsuaren prezioa Chicagoko burtsaren arabera ezartzen da eta honek aurreikuspenik ezin egitea ekartzen die. Dependentzia hau gutxitzeko ardiak larreetara bidali dira baina honek produkzioak behera egitea ekarri du.
10. Lehiakideei buruz galdetzean Iñakiri, lehiakide asko dituela komentatu zidan. Alde batetik Idiazabal jatorriko deiturapean dauden beste 119 gaztekin lehiatu behar du, bai artisauekin eta baita ekoizle industrialekin ere. Bestetik jatorriko deiturarik ez duen beste gazta guztiekin ere lehiatu beharra du.

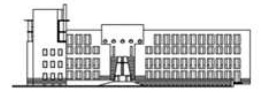


Irudia 5. Mausitxa gaztandegiaren AMIA analisia



Iturria: elaborazio propioa

HIRUGARREN ZATIA: MAUSITXA NEGOZIO EREDU BERRIA



6. NEGOZIO EREDU BERRIA

Abantailak, mehatxuak, indarrak eta ahuleziak aztertu ondoren, Mausitxa gaztandegiarentzat negozio eredu berri bat sortuko da, gaur egun duen negozio eredua aztertuz eta hobekuntzak proposatuz.

Negozio eredu berria, Alexander Osterwalder eta Yves Pigneur-en *“Generación de Modelos de negocio”* liburutik ateratako 9 modulu desberdinak aztertuz eta modulu bakoitzean zer aldatu daitekeen erabakiz eman da aurrera, honela negozio eredu berri bat sortuz.

“Un modelo de negocio describe las bases sobre las que una empresa crea, proporciona y capta valor” (Osterwalder & Pigneur (2011))

6.1. Negozio eredu berria sortzearen helburua.

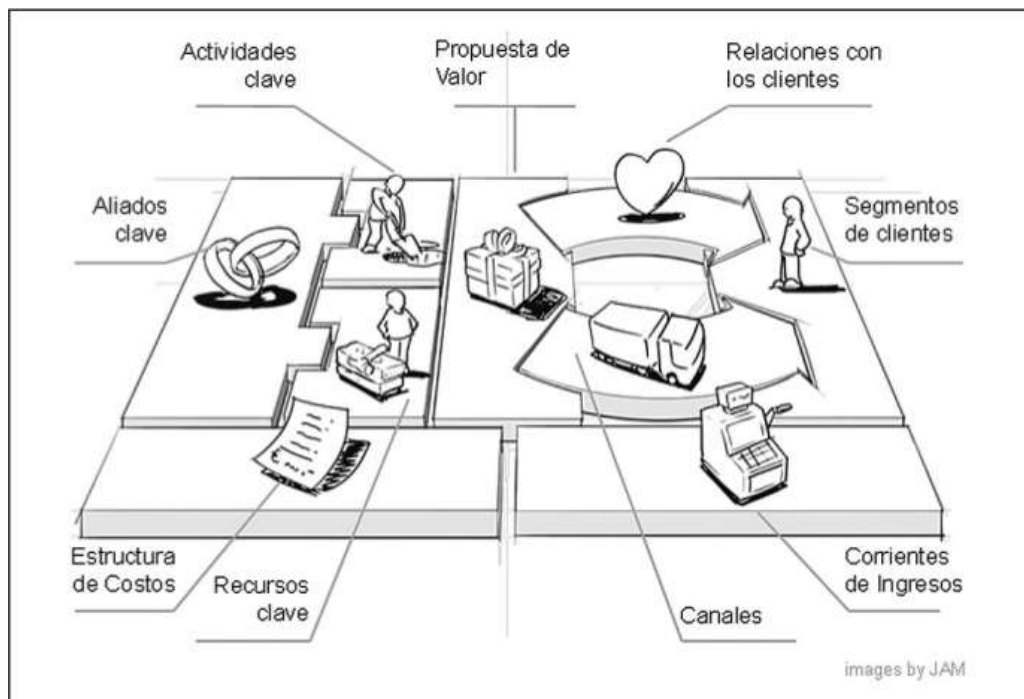
Negozio eredu berria sortzeak helburu kualitatibo nagusi bat du, Mausitxa gaztandegia bailaraz gain ezagutarazi eta honela bere salmentek gora egitea. Iñakik, berak benetan nahi duena salmentek gora egitea dela transmititu zidan lehenengo elkarrizketan, baina Euskal Herrian salduz, kanpora irten beharrik izan gabe. Aipatu bezala, hau guztia gazta merkatu lehiakor batean eman beharko da aurrera, izan ere, Idiazabal jatorriko gaztekin lehiatzeaz gain beste gazta guztiekin ere lehiatu beharra du.

6.2. Negozio eredu berriaren garapena

Negozio eredu berri hau sortzearen helburuak zeintzuk diren aztertu ondoren, negozio eredu berria sortzeari ekingo diogu, honela 9 modulu desberdinak banan bana aztertuko dira gaur egungo egoera zein den eta nolakoa izan beharko lukeen erabakiz.

1. Merkatu segmentuak
2. Balioen proposamena
3. Funtsezko jarduerak
4. Funtsezko sarrerak
5. Aliantza estrategikoak
6. Bezeroekin harremanak
7. Funtsezko jarduerak
8. Funtsezko baliabideak
9. Kostuen egitura

Irudia 6. Bederatzi moduluen eskema



Iturria: ALEXANDER OSTERWALDER & YVES PIGNEUR. (2011). "Generación de modelos de negocio". Barcelona: DEUSTO

6.2.1. Merkatu segmentuak

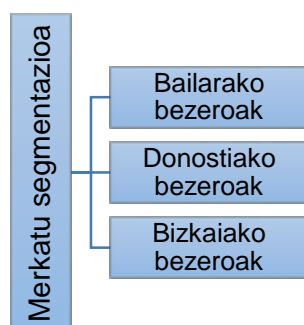
Mausitxaren bezeroak zeintzuk diren aztertzean, gaztandegi honek merkatua segmentatuta ez duela ikusi da. Bezero ugari ditu, baina gehienbat bitartekari txikietan oinarritzen du bere negozioa. Gainera galdetegian ikusi bezala Mausitxa gaztandegia Gipuzkoa mailan soilik ezagutzen da, jendearen %21ak ezagutzen dutelarik. Hala eta guztiz ere, Mausitxa gaztak ezagutzen dituzten %21 hau, bailarako jendea dela ikusi da, hau da Elgoibar, Eibar, Azkoitia Azpeitia eta Zestoa ingurukoak. Hau, bezero gehienak bertan kokatuta daudelako gertatzen da. Beraz beste lekuetan ere bere gazta ezagutarazi egin beharko litzuke.

Hau egiteko, Mausitxak bere bezeroak segmentatu egin beharko litzuke eta aldi berean, merkatu berrietara sartu, ala nola epe laburrean Donostiako merkatua eta epe luzeago batean Bizkaiako merkatua.

Beraz bere merkatu segmentua honela geldituko litzateke:



Irudia 7. Merkatu segmentazioa



Iturria: elaborazio propioa

Donostiako eta Bizkaiako merkatuetan nola sartu ondorengo puntuetan jorratuko da.

6.2.2. Balioen proposamena

Balioen proposamenean Mausitxa gaztandegiaren produktu kartera aztertuko dugu.

Produktu kartera

Mausitxa gaztandegiak gaur egun duen produktu kartera ezin hobea dela garbi gelditu zaigu lehen. Kalitate goreneko gazta da, artisau lan handia du eta gainera Idiazabal gazta sarituenetakoa da, bai nazio mailan bai maila internazionalen. Hala eta guztiz ere azkeneko produktuari hainbat aldaketa ematea komenigarria litzateke.

Alde batetik, ahulezietan aipatu bezala, bitartekarietan produktuaren ezaugarri positiboak buruz informazio asko galtzen da, hala nola kalitatea eta markari buruzko informazioa. Azken kontsumitzaileak hainbeste gazten artean Mausitxa gazta aukera dezan, informazio positibo hau guztia ikusgarri izan beharko luke, bestela gazta merkeena hautatzeko aukera gehiago izango baitu. Beraz Mausitxa gaztaren ezaugarri positiboak ez daitezten erdi bidean galdu, triptiko batzuk eratzea erabaki da. Triptiko hauek gaztaren inguruan kokatuko dira dendan, honela gazta honen salmentak erakargarriagoak eginez. Mausitxa gaztaren salmenta aurrera ateratzea lortzen bada, gaztarekin batera liburuxka bat banatuko da, gaztandegiari buruz informazio guztia izan dezan eta hurrengo batean ere gazta hau aukeratu izan dezan.

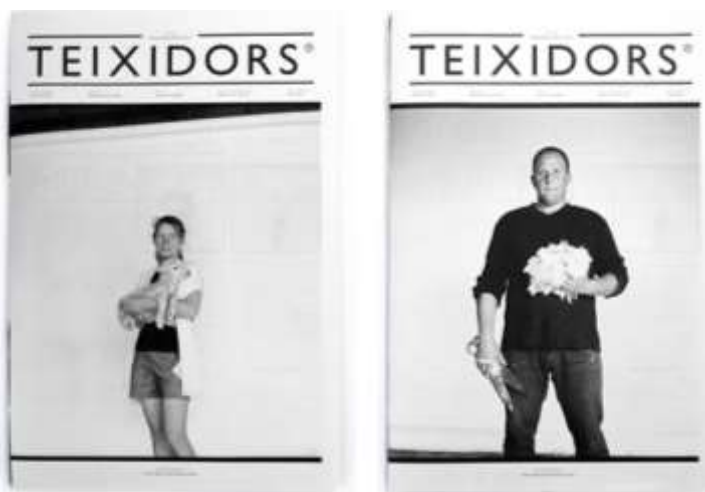
Hainbat dendetan Idiazabalgo gaztaren kokapena aztertu ondoren, supermerkatu batzuetan erosketarako egiteko orduan informazio gehigarri hau eskuragarri dugula ikusi da. 1. Irudian ikus dezakegu adibidea nola kokatuta dagoen informazio hau. Beraz, Mausitxaren kasuan ere antzerako zerbait egitea ondo legoke.

Irudia 8. Kokapena dendetan



Iturria: Argazki propioa. Txofreko BM supermerkatuan aterata

Irudia 9. Liburuxka diseinua 1

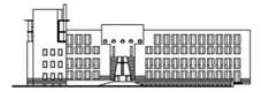


Iturria: Pensando en Blanco. (2015). Teixidors. <http://pensandoenblanco.com/proyectos-pensando-en-blanco.php>

Irudia 10. Liburuxka diseinua 2



Iturria: Pensando en Blanco. (2015). Teixidors. <http://pensandoenblanco.com/proyectos-pensando-en-blanco.php>



6.2.3. Funtsezko jarduerak

Mausitxaren gaur egungo funtsezko jarduerak honakoak lirateke:

1. Artaldea zein baserriaren zainketa eta mantentzea
2. Gazta ekoizpena
3. Gazta salmenta
4. Arkume salmenta

Lehenengo hiru jarduerekin, gazta bikaina ekoiztea lortzen dute, hau delarik gaztandegiaren jarduera printzipala.

Hala eta guztiz ere, etorkizuneko Mausitxak jarduera gehiago sartu beharko lituzke bere negozio eremuan, nahiz eta printzipala berbera izaten jarraitu.

Alde batetik dastaketa ekitaldiak antolatu beharko lituzke. Ekitaldi hauek, jatetxe batean egingo lirateke eta honela jatetxe desberdinetako sukaldariak errezeta desberdinak prestatuko lituzkete. Hau guztia enpresarentzat publizitate bihur liteke, errezeta hauek guztiak liburuxka batean pilatuz. Honela, Idiazabal gaztak sukalderako ere balio duela erakusteko aukera emango da. Hoberena, ekitaldi mota hauek elikagai sektoreko beste enpresa txiki batekin aliatuz aurrera eramatea litzateke.

Bestetik baserrira bisita gidatuak antolatu beharko lituzke. Bisita gidatu hauek bi motetakoak izan daitezke. Alde batetik bitartekariarentzat bisita gidatuak, honela Mausitxaren lan egiteko modua eta baloreak hobeto estimatuko lituzkete. Bestetik azken kontsumitzailearentzat bisita gidatuak. Azkeneko bisita gidatu hauek udara parterako aukera litzateke, izan ere, urtarokotasuna dela eta uztailean gazta ekoiztea alde batera uzten dute eta ez dira berriro gazta ekoizten hasten irailerarte. Azken kontsumitzailearentzat bisitek ere bi motetakoak izan daitezke, bakoitzak eskatzen duen lan esfortzu desberdinagatik banatuak.

- Gaztandegiaren bisita, bideo korporatiboaren ikusketa eta gazta dastaketa.
- Gaztandegira bisita, gazta nola egiten den ikustea eta gazta dastaketa.

Uda garairako aukera erakargarriena ordea, gazta ikastaroak ematea izango litzateke. Gazta ikastaroen merkatua nola dagoen aztertuz gero, ikastaroak Idiazabal Jatorriko Deiturako gaztagile batek soilik eskaintzen dituela ikusi da eta Mausitxa gaztandegiarentzat merkatu erakargarria izan litekela pentsatu da. Hemen, ikastaro hauek nolakoak izango liratekeen laburpen txiki bat egin da eta programazio hau nolakoa izango litzatekeen adibide bat egin da. Hau guztia beste enpresa batzuekin aliatuz emango litzateke aurrera.

Ikastaroen programazioa

Bailarako beste hiru enprekin lana bateratuz, hiru egunetako Idiazabal esperientzia eskainiko litzateke. Hiru egun hauetan, ikasleak Zulueta landetxean ostatatuko dira eta esperientzia gastronomikoa Joseba Jatetxearen eskutik jasoko dute.

1 EGUNA- GAZTA IKASTAROA

Lehenengo egunean, Zulueta landetxean ostatu hartuko dute. Bertan instalatu eta hamarretakoa egin ondoren Mausitxa gaztandegira bideratuko dira. Hemen, gaztandegiaren tourra eta bideo korporatiboa ikusi ondoren, gazta ikastaroa hasiko dute. Lehenik, gazta egiteko ezagutza teoriko basikoak ikasiko dira, gazta eskuz egiten ikasten den bitartean. Eguerdian gazta dastaketa bat egingo da eta honen ondoren, ardi gaztarekin egin daitezkeen beste produktu batzuk egiten ikasteko aukera izango da, hala nola mamia. 19:00tan Zulueta landetxera itzuli eta afaria emango da.

2 EGUNA- ARTZAI EGUN BATEZ

Gosaria Zulueta landetxean. Bertatik Mausitxa gaztandegira ibilbidea. Bigarren egun honetan Mausitxa gaztandegian artzain baten eguneroko lana zein den ikasiko da. Honela gazta ekoizpenaren zikloa hobeto ulertuz. 13:00an Debara jaisteko aukera izango da eta aisialdirako denbora izango dute ikasleek. 20:00etan berriro ere landetxera bideratuko dira.

3 EGUNA- MAUSITXA ESPERIENTZIA GASTRONOMIKOA

Azkeneko egunean, gosál ostean Azkoitiara jaitsiko dira eta herria ezagutzeko aukera izango dute (denbora libreá) 14:00tan Mausitxa gaztekin eginiko platerak dastatzeko aukera izango dute Joseba Jatetxean Joseba Olaizola sukaldariaren eskutik, honela Mausitxa gaztarekin sukaldatzeko aukerak daudela ikusiz. Bazkal ostean Zulueta buelta. Zerbitzuen amaiera.

Zer dago barneratua ikastaroan:

- 2eguneko ostatua Zulueta landetxean
- Otartekoak barneratuta
- Lekualdatze pribatuak
- Gaztandegira bisita
- Gazta ikastaroa
- Artzai egun batez
- Joseba Jatetxean bazkaria.

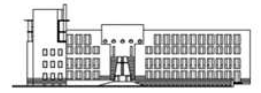
Prezioa: 155€

Gutxienez 8 pertsonako taldea eta gehienez 12 pertsona

6.2.4. Funtsezko sarrerak

Enpresaren ezaugarriak aztertzean aipatu bezala, beraien sarrera nagusiak gaur egun gazta salmentatik datozenak dira. Mausitxaren sarreren %70a gazta salmentetatik datoz, beste %20a aldiz arkume salmentei dagokie eta azkenik %10a diru laguntzei dagokie.

Gaur egun dituen produktuen prezioei erreparatuz gero ezin da aldaketarik eman, izan ere Iñakik bere prezio politika oso barneratua du enpresaren funtzionamenduan eta hau ezingo litzateke aldatu. Bitartekari guztiei prezio



berean saltzen die bere produktua, bai harategi txiki bat izan bai supermerkatu handi bat bada ere.

Aurreko atalean jarduera gehiago barneratu ditugunez, hauek ere hainbat sarrera ekarriko dituzela ondorioztatu eta beraien prezioak finkatuko dira.

- Baserrira bisita egiteagatik bitartekarien kasuan, ez zaie kobratuko bisita egiteagatik baina gure gaztaren baloreak hobetzean zein lana nola egiten den ikustean, gazta hau saltzeko motibazio handiago bat lortuko da, honela etorkizuneko salmentak sustatuz.
Azken kontsumitzailearen kasuan aldiz bi prezio desberdin kobratuko dira mota bakoitzaren arabera. Gazta ekoizten den bisitaren kasuan 10€ kobratuko dira, gazta dastaketa barneratuta dutelarik. Mota honen kasuan gutxienez 10 pertsonako taldea antolatuta egon beharko da. Bestalde gaztandegira bisita eta dastaketa barneratuta duen bisitaren kasuan 5€ kobratuko dira. 12 urtetik beherako umeentzat doan izango da bisita eta 16 urtetik beherakoentzat erdi prezioan.
- Uda garaiko gazta ikastaroek pertsonako 30€tako sarrerak ekarriko lizkie.

6.2.5. Aliantza estrategikoak

Aliantza hauek lau motetakoak izan daitezke. (Alexander Osterwalder, Yves Pigneur)

- ❖ Aliantza lehiakidea ez den enpresa batekin
- ❖ Aliantzak lehiakidea den enpresa batekin
- ❖ Joint Venture negozio berri bat sortzeko
- ❖ Hornitzaile-bezero erlazioa hornikuntzen fidagarritasuna bermatuz

Gaur egun Mautitza gaztandegia ez dago aliaturik beste enpresa batekin, Iñakirekin izandako elkarrizketan, honelako egitasmo bat eskuartean izan zutela komentatu zidan, Euskadi Gastronomiak antolatuta, baina egitasmo hau bertan behera geratu zen.

Hau guztia ikusirik, lehiakidea ez den enpresa batekin aliatu beharko luke, interes berdinak dituen enpresa batekin. Funtsezko jardueretan ikusi bezala gazta ikastaroak bezalako ekimenak egingo balitu, bailarako beste hainbat enprekin aliantzak ezarri beharko lituzke.

6.2.6. Banaketa Kanalak

Banaketa kanalek hainbat betebeharrak dituzte eta honako hauek izango lirateke (Osterwalder, Pigneur)

- ❖ Bezeroei produktua ezagutaraztea
- ❖ Bezeroek gure produktuaren balioa ondo hautematea
- ❖ Bezeroek gure produktuak erosi ahal izatea

Nola ezagutarazten ditu Mautitxak bere produktuak ?

Ezagutaraztea bi eratarik egin daitezke, zuzenean edo zeharkako eran. Iñakik modu zuzenean egiten du lan eta inork baino hobeto egiten du lan hau. Bere

produktua saltzeko bera baino pertsona hoberik ez dago, baina lehen esan bezala bere merkatua zabaltzea eta gehiago ezagutarazi beharko luke. Zeharkako moduan ezagutaraztea aldiz hobetu egin beharko luke eta hau hobetzeko proposamenak ondorengoak dira.

1. Alde batetik Interneten duen presentzia hobetu beharko luke. Bere web orria honetarako erraminta garrantzitsua da, izan ere, web orria salmentetarako ez da erabiliko baina Mausitxa markaren irudi on bat emateko eta informazioa esleitzeko erabili beharko luke. Gaur egungo web orria 2012 urtetik eguneratu gabe dago, gainera, informazioa modu garbi batean hautematea zaildu egiten da eta ez da batere erakargarria. Beraz web orria aldatu egin beharko luke.
2. Bestetik komunikazio plan bat garatu beharko luke eta hau ondorengo puntuan garatuko da zehatzago.

6.2.7. Bezeroekin harremanak

Bezeroekin mantentzen diren harremanak ere hainbat motetakoak izan daitezke (Osterwalder, Pigneur)

- ❖ Bezero berrien lorpena
- ❖ Bezeroak fidelizatzea
- ❖ Salmenten estimulazioa

1. Bezero berrien lorpena

Esan bezala, epe laburrean Donostiako merkatuan sartu beharko luke, izan ere Donostian alde zaharreko denda txiki batean soilik egiten du lan. Elkarrizketan aipatutakoaren arabera, denda txiki honek turismoaren indarra asko nabaritzen du, Mausitxa gazta gehienbat atzerritarrei saltzen direlarik. Hau horrela izanik, Donostian bezero gehiago aurkitu beharko lituzke. Gainera, Donostian gutxi denda zein denda espezializatuekin erlazionatu beharko luke. Gaur egun mota honetako negozioekin erlazio handirik ez du mantentzen, marjina handiak ezartzen bait dizkiete bere gaztei, gazta garestia bihurtuz. Hala eta guztiz ere, merkatu hau esplotatu beharko luke, izan ere bere gazta erraz erosiko luketen jendea denda mota hauetara bideratzen da. Saltoki hauetara jendea gazta zein produktu eksklusiboak erostera joan ohi da eta Mausitxa gaztak merkatu honetan ezin hobeki txertatzen dira. Adibidez, denda hauetan bere gazta saltzea lortu beharko luke:

Solbes	Pantori	Lukas	
Zapore jai	El txoko de Gourmet	Aitor	Lasa
Gaztandegia			

2. Bezeroak fidelizatzea

Behin bezero berriak lortuta, gaur egun dituen bezeroekin egin duen bezala, bezeroak fidelizatu egin behar ditu.

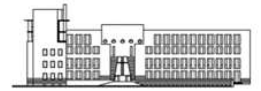
3. Salmenten estimulazioa

Bezeroen erosketak estimulatzeko komunikazio plan bat sortu beharko litzateke. Komunikazio plan hau aurrera eramateak inbertsio bat egitea eskatzen du, izan ere komunikazio plan hau kanpoko enpresa batek emango luke aurrera. Honako planetan dago oinarritua.

- Lehenik eta behin, produktu kartera aztertzean aipatu bezala, bere bitartekarietan informazio asko galtzen denez, triptikoak kokatu beharko lituzkete gaztaren inguruan honela Mausitxa gaztaren ezaugarri positiboak hobeto hautemango lituzkete. Gainera liburuxkak ere bezeroak fidelizatzen lagunduko dio.
- Bigarrenik, Mausitxa gaztandegiak presentzia handiagoa izan dezan, Hilabetean behin dastaketa ekitaldiak antolatu beharko lituzke jatetxe batean, honela jatetxe desberdinetako sukaldariak errezeta desberdinak prestatuko lituzkete. Hau guztia enpresarentzat publizitate bihur liteke errezeta hauek guztiak liburuxka batean pilatuz, honela, Idiazabal gaztak sukaldariko ere balio duela erakutsiaz. Hoberena, ekitaldi mota hauek elikagai sektoreko beste enpresa txiki batekin aliatuz aurrera eramatea litzateke.
- Hirugarrenik, gaztandegian egingo diren bisita gidatuak zein ikastaroak antolatzen direla turismo bulegoetara jakinarazi beharko liokete, honela, gaztandegian beste jarduera batzuk aurrera eramaten direla ere erakutsiaz.
- Laugarrenik, gaztaren ezagupena jatetxe desberdinei, sukaldaritzaren eskolei zabaltzeko beharko luke, bai Euskal Herri mailan zein estatu mailan.
- Azkenik, web orria eguneratzeaz arduratuko lirateke. Izan ere, banaketa kanalean aipatu bezala, gaur egungo web orria zaharkituta eta 2012 urtetik eguneratu gabea dago. Ez da batere bisuala zein irakurterraza erabiltzailearentzat. Honela, web orri honen bitartez, Mausitxa gaztandegiak parte hartzen duen ekintza guztiak jakinaraziko dira. Gainera, Iñakirekin elkarrizketa izan nuenean, garai batean newsletterra aurrera eramaten zela aipatu zidan eta hau berriro ere martxan jarri beharko litzateke.

Komunikazio plana aurrera eramateaz gain, ezagutarazteko Mausitxa markaren birjaulkipen bat eman beharko litzatekela ikusi da, izan ere, AMIA analisia ikusi dugun bezala, Mausitxa gaztandegia ez da ezagutzen bailaraz kanpo. Gainera, beste Idiazabal gaztetatik desberdintzeko eta merkatuan posizionamendu bat lortzeko baliagarria litzateke. Birjaulkipen hau hainbat modutara eman daiteke aurrera baina ni, Pensando en Blanco enpresarekin jarri naiz harremanetan Mausitxa gaztandegiarekin zer egin litekeen ikusteko.

Bizkaiko enpresa txiki honek, arte zuzenbidea beraien lanaren oinarri erabiliaz, izaera handiko proiektuak lortzen dituzte, proiektu bakoitzari ahalik eta baliorik handiena ateraz eta honela markak ikuspen handia lortuz. Markaren hobekuntza, katalogoen eraketa, argazkiak, bideoen eraketa etab. erabiltzen dituzte honetarako, baina hauek atzetik dagoen ikerketa lan baten



emaitza besterik ez dira, ikerketa lan honetan Mausitxa markak benetan zer beharko lukeen erabakiko litzateke.

Beraien lanetako bat ikusi ondoren eta beraiekin harremanetan jarri ondoren, enpresa hau markaren birjaulkipena egiteko ezin hobea dela pentsatu dut. Alpe frantsesetan kokaturiko bi artzainekin egin zuten lana. Artzain hauek Merina ardiekin lan egiten zuten eta hauen artilea lantzen zuten. Goian dauzkagun 4 eta 5 irudiak Pensando en Blanco enpresak egindako lanaren emaitzak dira. Bikote honentzat egindako lanak ikaragarriko aintzatespena lortu zuen, nazio mailako GrandLaus saria, Grafika eta Komunikazio sarietan handiena. Beraien lana hurrengo loturan ikus dezakegu.

<http://www.pensandoenblanco.com/proyecto/92/teixidors-reg-/>

Beraiekin harremanetan jartzean, euren aldetik ere ikaragarriko motibazioa hauteman nuen, esan bezala, izaera handiko enpresekin lan egitea gustatzen zaie eta Mausitxak ezaugarri guztiak betetzen ditu proiektu polit bat elkarrekin egiteko.

Beraz, Mausitxak honelako estiloko enpresa batekin lan eginez, markaren posizionamendu bat eta gehiago ezagutaraztea lortuko lukeela uste da.

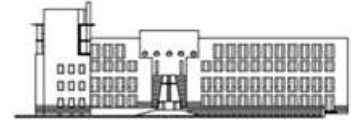
6.2.8. Funtsezko baliabideak

Baliabideei dagokienez, bere negozioa hainbat jarduera berri barneratu behar dituzenez bere baliabide ekonomikoek zein giza baliabideek ere gora egingo lukete. Baliabide ekonomikoek gora egingo lukete, baina aldi berean, hau guztia aurrera eramanez gero, gehiago saltzea lortu eta sarrerek ere gora egitea ekarriko luke. Baliabide ekonomikoak zein giza baliabideak honetarako beharko dira.

- Alde batetik, balioen proposamenean aipatu bezala, triptikoak zein liburuxkak beharko lirateke azken kontsumitzaileak enpresaren benetako balioa hauteman dezan, honetarako baliabide ekonomikoak beharko dira.
- Bestetik markaren birjaulkipenerako Pensando en Blanco enpresa kontratatu beharko luke, honek zer behar duen benetan aztertu eta Mausitxa markari balio erantsi bat emateko
- Komunikazio plana aurrera eramateko, kanpoko enpresa batekin lan hau egitea beharko luke, honetarako ere baliabide ekonomikoak behar direlarik.

6.2.9. Kostuen egituraketa

Funtsezko baliabideetan aipatu bezala, baliabide ekonomikoek zein kanpo zerbitzuen kontratazioak gora egin ahala kostuek ere gora egingo lukete. Ustiapeneko beste hainbat gastu gora egingo lukete, publizitatean emango den gastuagatik, markaren birjaulkipenak ekarriko dituen gastuengatik esate baterako.



Taula 12. Negozio ereduaren laburpena

	GAUR EGUNGO MAUSITXAREN NEGOZIO EREDUA	ETORKIZUNeko MAUSITXA GAZTANDEGIAREN NEGOZIO EREDUA
1. MERKATU SEGMENTUA	Gaur egun ez du merkaturia segmentaturik.	Merkaturia segmentatu egingo luke bezero motaren arabera
2. BALIOEN PROPOSAMENA	Produktu kartera bikaina baina balioa bitartekarietan galdu.	Bitartekarietan produktuaren balio ez dadin galdu eta aldi berean erosketak sustatzeko informazio gehigarria eros lekuetan, hala nola triptiko eta liburuxkak.
3. FUNTSEZKO JARDUERAK	<p>Ardien eta baserriaren mantenua } Gazta ekoizpena } Gazta salmenta Gazta salmenta } Arkume salmenta</p>	<p>Gazta salmenta Bisita gidatuak Arkume salmenta Gazta ikastaroak Dastaketa ekitaldiak</p>
4. FUNTSEZKO SARRERAK	Gazta salmenta Arkume salmenta Diru laguntzak	Gazta salmentak Gazta ikastaroak Arkume salmentak Bisita gidatuak
5. ALIANTZA ESTRATEGIKOAK	Ez du aliantzarik ez lehiakide direnekin ez lehiakide ez direnekin	Aliantza estrategikoak osatu behar ikastaroak aurrera eramateko. Zulueta landetxearekin, Joseba Jatetxearekin eta Autocares Aldalurrekin.
6. BANAKETA KANALAK	Gaur egun modu zuzenean egiten dira gehienbat eta zeharkako moduan gutxi. Ezagutarazi lortzen dituzten sarien bitartez soilik egiten dira	Sarean duen presentzia hobetu Merkatu gehiagotan ezagutarazteko komunikazio plan bat aurrera eraman
7. BEZEROEKIN HARREMANAK	Bezeroak lortzen arazorik ez du Mausitxak eta hauek fidelizatzen ere ez. Salmentak estimulatzeke aldiz ez da ezer egiten .	Komunikazio plan bat ezartzeko komunikazio arduradun bat kontratatuko da, plan honen bitartez salmentak estimulatuko dira. Bezero berriak lortu behar dira merkatu potentzialetan honela Donostian zein Bizkaian ezagutaraziko da. Mausitxa marka ezagutarazteko markaren birjaulkipena garatu Pensando en Blanco enpresaren bitartez.
8. FUNTSEZKO BALIABIDEAK	<p>Baliabide ekonomikoak Baliabide fisikoak (makineria, instalazioak...) Giza baliabideak Baliabide intelektualak</p>	Baliabide ekonomikoen hazkuntza emango litzateke
9. KOSTUEN EGITURAKETA		Pertsonal gastuek eta ustiapeneko beste zenbait gastuk ere gora egingo lukete.

Iturria:elaborazio

propioa



7. ONDORIOAK

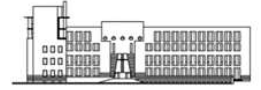
Gazta merkatuaren analisisian azterketa ugari egin dira. Alde batetik Espainiako gazta kontsumoaren analiza osatu da eta bestetik aldiz, Euskal Autonomi Erkidegoko gazta kontsumoaren analiza. Bi analisi hauekin konparaketa bat egin da eta honela Euskal Autonomi Erkidegoko gaztaren egoera sakon bat osatzea lortu da.

Espainiako gazta kontsumoaren azterketan hainbat ondorio atera dira. Lehenik eta behin, gazta espainiarren eguneroko erosketetan barneratuta dagoen elikagai bat dela, izan ere, pertsona bakoitzak urtean 8.21 kilo gazta kontsumitzen ditu eta bertan egindako gastua 58.72€tako da. Gainera, azken urteetan gaztaren kontsumoa zein bertan egindako gastua gora egiten ari dira, 2008tik-2013ra bitartean kontsumoak %6ko hazkuntza izan baitu eta gastuak aldiz %1eko hazkuntza. Bigarrenik, Espainia mailan gehien kontsumitzen den gazta motak gazta semikuratua eta gazta freskoa dira, baina azken urteetan kontsumoan hazkuntza handiena izan duten gaztak ahuntz gazta (%19ko hazkuntza) eta ardi gazta (%18ko hazkuntza) izan dira. Hirugarrenik, autonomien arabera egindako azterketan, gazta gehien kontsumitzen den autonomia erkidegoa Kantabria izan zela ikusi da eta gutxiena kontsumitzen dena aldiz Gaztela Mantxa. Azkenik, eros lekuen arabera, gazta gehien erosten den lekuak superfizie handiak direla ikusi da, hala nola supermerkatua eta hipermerkatua.

Euskal Autonomia Erkidegoko kontsumo ohiturak aztertzean, Euskaldunok estatu mailakon baino gazta gutxiago kontsumitzeko ohitura dugula ikusi da. Pertsona bakoitzak urtean 7.78kilo gazta kontsumitzen ditu eta bertan egiten duen gastua baxuagoa da (57.83€ pertsonako), nahiz eta etxerako elikagaietan egiten den gastua Espainia mailakoa baino altuago izan. Hala eta guztiz ere, gazta gure elikagai ohituretan barneratuta dagoen produktu bat dela ondorioztatu genezake. Gainera azken urteetan gaztaren kontsumoak joera gorakorra duela ikusten da, izan ere 2008tik 2013ra bitartean gazta kontsumoak %18ko hazkuntza izan du eta hazkuntza honen barne, hazkuntza handiena izan duten gaztak ahuntz gazta eta ardi gazta izan dira. Azkeneko hau da guri bereziki axola zaiguna, ardi gaztaren kontsumoak %45eko hazkuntza izan duela jakitea. Beraz Mausitxa gazten salmentek hazkuntza izan dezaten eszenatoki onean aurkitzen gara.

Honekin batera, Idiazabal gaztaren egoerari buruzko azterketa txiki bat egin da eta azken urteetan ekoizpenak zein gaztandegi kopuruak behera egin duela ikusi da bertan. Idiazabal gaztaren eskaria txikia ote den aztertzeari ekin zaio eta agian arrazoia hau dela ikusi da. Nahiz eta Euskal Herrian gazta gutxiago kontsumitu Espainia mailan baino, ardi gazta gehiago kontsumitzen da pertsonako hemen. Pertsona bakoitzak 0.45 kilo ardi gazta jaten ditugu urtean dugu eta beraz, Idiazabal ekoizpena 1.107.779kilo izanik eta Euskal Autonomi Erkidegoan 2.191.682 biztanle bizi garenez, euskaldun bakoitzak 0.5 kilo Idiazabal kontsumitu beharko lituzke soberakinik ez izateko. Beraz Idiazabal gaztaren eskaintza handiagoa da eskaria baino.

Gipuzkoan eta Bizkaian jasotako galdetegietatik ere hainbat ondorio atera ahal izan dira. Alde batetik, Euskal Autonomia Erkidegoko analisisian ondorioztatu bezala, gazta euskaldunon elikagai ohituretan oso barneratuta dagoen produktu bat da, izan ere, bi probintzietan %90ak baino gehiagok dute gazta erosteko ohitura. Gainera, ohitura



duen hauetatik %74ak Gipuzkoan eta %76ak Bizkaian, gazta gutxienez astean behin kontsumitzen dute. Beraz, honek guztiak aurreko baieztapen hori sendotu egiten du. Euskal Autonomi Erkidegoko analiarekin ordea kontraesan bat eman da gazta kontsumituen artean, izan ere, bi herrialdeetan gehien kontsumitzen den gazta ardi gazta dela ikusi da. Bestalde, galdeketa honen emaitzekin gazta supermerkatuetan erosteaz gain, euskaldunok eros leku txikietan erosteko ohitura handia dugula ikusi da. Gipuzkoan, harategi zein merkatu plazetan erosten da asko eta Bizkaian aldiz, auzoetako denda txikietan zein harategietan. Azkenik gehien erosten den gazta formatua gazta 1/4ak direla ondorioztatu da.

Bi herrialdeen artean ezberdintasunak Idiazabal gaztaren inguruan datozela ondorioztatu da, izan ere nahiz eta bi probintzietan %90ak baino gehiagok ezagutu, bizkaitarrek gazta hau erosteko ohitura gutxiago dutela ikusi da. Hala eta guztiz ere, Bizkaian Gipuzkoan baino gehiago ordaintzeko prest daudela ikusi da, batik bat haurrik ez duten familietan eta ezkongabeetan. Azkeneko diferentzia herri txikien eta hirien artean nabarmendu da, Bizkaian hiri handietan gehiago ordainduko lukete Idiazabal gazta batengatik eta Gipuzkoan aldiz herri txikietan.

Beraz galdetegiko emaitzekin Mausitxa gaztandegiarentzat atera dezakegun ondorioa honako hau da. Bizkaian Gipuzkoan baino gazta gutxiago erosten da baina bertan dagoen merkatua, merkatu potentziala da, izan ere Bilbo bezalako hiri batean gehiago ordainduko lukete Idiazabal gazta batengatik eta gainera Iñakiren ohiko bezeroak diren harategi zein denda txikietan, ardi gazta asko saltzen da. Azkenik galdetegian Mausitxa gaztak Gipuzkoan soilik ezagutzen direla ikusi da eta ezagutzen dituztenak nongoak diren aztertu ondoren, Elgoibarko gazta hauek bailarako jendearen artean soilik ezagutzen direla ikusi da.

Mausitxaren ezaugarrien azterketa eta AMIA analisia osatu ondoren ere, hainbat ondorio atera ditugu, honek Mausitxa gaztandegiaren ahuleziak aztertu eta merkatuak eskaintzen dituen aukerak ikusirik negozio ereduaren lerro berri bat osatzen lagundu digu.

Canvasen metodologia erabiliz ere, hainbat ondorio garrantzitsu atera dira eta honela Mausitxa gaztandegiak bere negozio eredu eguneratu eta lerro berri bat sortu beharko lukeela ikusi da. Ondorio garrantzitsuenak honako hauek dira.

Lehenik eta behin, bere bitartekarietan produktuari buruzko informazio baliagarria erdi bidean galdu egiten dela ikusi da. Hau aldatzeko, informazio gehigarri bat ematea ezinbestekoa litzateke. Honela, gaztari buruz informazioa ematen duten triptikoak kolokatuz edota Mausitxa gaztandegiari buruzko liburuxkak eman ez informazio hau eskuragarri izatea bermatzen da.

Bigarrenik, Mausitxa gaztandegiak bere jarduerak zabaldu beharko litzateke ondorioztatu da, izan ere, gaur egun dituen jarduera nagusiak gazta salmenta eta arkume salmenta dira. Negozio eredu berrian bi jarduera hauek mantendu egingo lirateke, bere sarrera iturri nagusiak baitira, baina hauetatik gain ezagutaraztea eta salmentak haztea ekarriko dieten beste jarduera batzuk barneratu behar dira.

- Lehenengo jarduera dastaketa ekitaldiak antolatzea izango litzateke, honek publizitaterako zein ezagutarazteko balioko lioke.

- Bigarrenik baserrira bisita gidatuak antolatu beharko lituzkete, izan ere, honen bitartez azken kontsumitzaileak zein bitartekariak Mausitxa gaztak barneratzen ezaugarriak zein baloreak hobeto hautematea ekarriko liokete bezeroei.
- Azkenik, beraien denboraldi baxurako beste aukeretako bat gazta ikastaroak ematea litzatekeela ondorioztatu da. Mota honetako jarduerak Idiazabal gazten artean esplotatu gabe daudela ikusi da eta Mausitxak gazta ekoizpenean duen esperientzia ikusirik, aukera bikaina dela ondorioztatu da.

Hau guztiaz gain, Mausitxa gaztandegiak egin beharreko gauza garrantzitsuenetako komunikazio plana bat osatzea da, izan ere galdetegian Mausitxa gaztandegia bailara mailan soilik ezagutzen dela ikusi da. Komunikazio plana kanpoko enpresa batek emango lioke aurrera, honela gaur egungo merkatuetan mantentzeaz gain beste merkatu batzuetan sartzea izango luke, Mausitxa marka ezagutaraziz bezero gehiago lortuz. Honetaz gain, markaren birjaulkipen bat ere aurrera eramanez beharko litzatekeela ikusi da, honela Idiazabal gazten artean posizionamendu bat lortuz.

Aurreko honek guztiak funtsezko baliabideak zein kostuek gora egitea ekarriko lukete baina hau guztia aurrera taxuz eramanez gero, sarrerek ere gora egitea ekarriko luke.

Honekin guztiarekin beraz honako ondorioak aterako genituzke:

1. Gazta euskaldunon elikagai ohituretan barneratua dagoen produktu bat da. Ardi gaztaren kontsumoa ikaragarriko hazkuntza jasaten ari da azken urteetan eta galdetegietan ikusi bezala, gaur egun gehien kontsumitzen den gazta da.
2. Euskal Herriko Idiazabal eskaintza handiagoa da eskaria baino. Beraz, soberakinik ez izateko Euskal Autonomia Erkidegotik kanpo saldu beharko litzateke.
3. Mausitxa gaztandegiak negozio ereduaren lerro berria jarraituko balu, nahiz eta hasieran hainbat jarduera aurrera eramateko baliabide ekonomikoek gora egin, etorkizun batean gehiago saltzea eta beraz bere diru sarrerek gora egitea ekarriko lukete, aldi berean Mausitxa marka gehiago ezagutaraziko zelarik.



8. BIBLIOGRAFIA

- ALEXANDER OSTERWALDER & YVES PIGNEUR. (2011). *“Generación de modelos de negocio”*. Barcelona: DEUSTO
- ALEXANDER OSTERWALDER, YVES PIGNEUR, ALAN SMITH & GREGORY BERNADA (2015). *“Diseñando la propuesta de Valor”*. Barcelona: DEUSTO
- ANE URDANGARIN. (2015). *“Guipuzcoa bate su record de turistas”* 2015eko Ekainaren 19an kontsultatua. <http://www.diariovasco.com/gipuzkoa/201501/21/gipuzkoa-bate-record-turistas-20150121103631.html>
- CECILIA DIAZ MENDEZ. (2014). *Habitos alimentarios de los españoles*. Distribución y consumo. 135, 20-26.
- DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE, PLANIFICACIÓN TERRITORIAL, AGRICULTURA Y PESCA. (2011). *“Boletín informativo”*. 2015eko apirilaren 13an kontsultatua, http://www.nasdap.ejgv.euskadi.eus/contenidos/informacion/promo_boletin/es/es_agripes/adjuntos/Boletin_dic2011.pdf
- DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD. (2015). *“Plan estratégico de la Denominación de Origen Idiazabal”*. 7-8. 2015eko Ekainaren 19an kontsultatua. http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/6A3B1306-124C-4B9D-8275-F7EB8DA65410/309216/DOCUMENTO_IDIAZABAL.pdf
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA. (2013). *“Cálculo de variaciones del Índice de Precios de Consumo (sistema IPC base 2011)”* 2015eko Otsailaren 2an kontsultatua. <http://www.ine.es/varipc/verVariaciones.do?idmesini=1&anyoini=2013&idmesfin=12&anyofin=2013&ntipo=2&enviar=Calcular>
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE. (2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013) . *“Base de datos de consumo de hogares”*. 2015eko Urtarrilaren 24an kontsultatua, <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/base-de-datos-de-consumo-en-hogares/consulta11.asp>
- PENSANDO EN BLANCO. (2015). *“Teixidors”* 2015eko Ekainaren 25an kontsultatua, <http://www.pensandoenblanco.com/proyecto/92/teixidors-reg/>
- TXETXU BARRUEZO. (2012). *“Turismo crea Euskadi Gastronomica”* 2015eko apirilaren 13an kontsultatua, http://ccaa.elpais.com/ccaa/2012/10/30/paisvasco/1351598817_616409.html
- VICTOR J. MARTIN CERDEÑO. (2012). *Crece el consumo de queso en los hogares españoles* . Distribución y consumo. 125, 15-25.

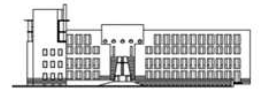
ESKERRAK

Azkenik, eskerrak eman nahi nizkieke lan hau aurrera eramateko laguntza eskaini didaten guztiei, hauei esker Gradu Amaierako Lan hau burutu ahal izan baitut.

Lehenik eta behin eskerrak Iñakiri, proiektu hau egiteko aukera emateagatik eta aldi berean bi elkarrizketetan, bere lana alde batera utziz, bere etxean adeitasunez hartzeagatik.

Esker bereziak Eduardo Malagon nire tutoreari, proiektuan izan ditudan duda guztiak argitzen laguntzeagatik, nire egoera berezietara egokitzeagatik eta batik bat histeria momentuetan lasaitzeagatik.

Azkenik eskerrak familia kideei behar izan dudan momentuetan emandako babesagatik eta lagun guztiei galdeketeekin eman didaten laguntzagatik.



9. ANEXO

Irudia 11. Galdeketa

Edifikar esate formularioa

Gazta kontsumoa Euskal Herrian

Galdeketa hau Euskal Herriko Unibertsitateko Enpresen Administrazio eta Zuzendaritzako gradu amaierako lan bat osatzeko asmoz egiten da. Bertan merkatu azterketa bat egin nahi da Euskal Herrian gaztaren kontsumoa eta honen berne Idiazabal gaztaren kontsumoa nola dagoen ikusteko.

***Obligatorio**

Sexua *

- Emakumea
- Gizonezkoa

Adina *

Zain herritan bizi zara ? *

Egoera zibila *

- Ezkongabea
- Bikoteduna
- Ezkondua
- Dibortziatua
- Alarguna

Familia tipologia *

- Gazte independentea
- Heldu independentea
- Haurrik gabeko bikotea
- Haur txikidun bikotea (<12)
- Haur heldudun bikotea (>12)
- Guraso bakarreko familia
- Erretiratua

Familia tamaina *

Poblacion

- 2.000 biztanle baino gutxiago



- 2.000-10.000 biztanle artean
- 10.000-100.000 biztanle artean
- 100.000 biztanle baino gehiago

Lan egoera *

- Langabetua
- Landuna
- Ikaslea
- Erretiratua

Etixerako ohiko erosketetan, gazta erosteko ohiturarik ba al duzu ? *

- Bai
- Ez

Aurreko erantzuna baiezkoa izan bada, zenbatean behin erosten duzu gazta ? *

- Asteroko erosketetan
- Noizean behin
- Momentu berezietan soilik
- Beste bat :

Zenbatean behin konstumitzen duzu gazta ? *

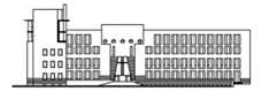
- Egunero
- Astean 2-3 aldiz
- Noiz behinka
- Beste bat :

Zein gazta mota erosi ohi dituzu ? *

- Gazta freskoa
- Gazta urtua
- Gazta kuratua
- Gazta semikuratua
- Ardi gazta
- Ahuntz gazta
- Gazta samurra
- Emmental eta gruyere gazta
- Beste bat :

Non erosten duzu gazta ? *

- Auzoko dendan
- Supermerkatuan
- Hipermerkatuan
- Harategian



- Merkatu plazan
- Interneten
- Beste bat :

Auerko galderan internet aukeratu baduzu, zenbateko garrantzia ematen diozu web orriaren itxurari ? *

Itxuraz erakargarria eta erosketak errazten ditu

- Bai, garrantzia ematen diot
- Ez diot garrantzirik ematen

Zein formatutan erosten duzu gazta ? *

- Gazta 1/4
- Gazta 1/2
- Gazta osoa
- Gazta xafletan
- Beste bat :

¿ Zerrekin batera jan ohi duzu gazta ? *

- Ardoa
- Ogia
- Irasagarra
- Intxaurrak
- Beste bat :

Zein motatako gazta duzu nahiago ? *

- Artzain gazta
- Gazta industrialia

Ezagutzen al duzu Idiazabal gazta ? *

- Bai
- Ez

Idiazabal hitza entzutean, zer da burura datorkizun lehenengo gauza ? *

Idiazabal gazta erosteko ohiturarik ba al duzu ? *

- Bai
- Ez

Idiazabal gazta batengatik, zenbat ordaintzeko prest egongo zinateke ?

- 10-20€/kiloa
- 20-30€/kiloa
- 30€/kiloa baino gehiago

Idiazabal jatorrizko deituraren barne, Artzai gazta deitura ezaguna al zaizu ? *

- Bai
- Ez

Aurreko galdera baiezkoa erantzun baduzu, nola ezagutu duzu deitura hau ? *

Mausitxa gazta ezagutzen al duzu?

- Ez dut inoiz entzun izen hau
- Bai ezagutzen dut, baina ez dut inoiz Mausitxa gazta erosi
- Bai ezagutzen dut eta noizean behin erosi izan dut Mausitxa gazta
- Bai, askotan erosten dut Mausitxa gazta

Aurreko galdera baiezkoa izan bada, nola ezagutu duzu Mausitxa gazta ?

- Telebistan
- Familia/Lagunen bitartez
- Iragarkietan
- Prentsan
- Beste bat :

Enviar

Iturria: elaborazio propioa