"LA VILLA"

Enpresa txostena eta bideragarritasuna

Tokia: Igantzi

Data: 2024/12/24

AURKIBIDEA

1. AURREKARIAK……..……3
2. EGIN BEHARREKO JARDUERAREN DESKRIPZIOA……..……..4
2.1.- Enpresak eskaini nahi dituen zerbitzuak edo produktuak……...……..4
2.2.- Proiektuaren justifikazioa …….……..4
3. MARKETIN-PLANA……..…….5
3.1.- Inguruaren azterketa …..…….……..5
3.2- Marketin-politikak
4. AMIA ANALISIA …….11
4.1.- Proiektuaren indarguneak eta ahuleziak……..11
4.2.- Ingurunearen mehatxuak eta aukerak……..……11
5. GIZA BALIABIDEEN PLANA13
5.1.- Lan-kontratudun langileen kasuan ……..13
5.2.- Egingo diren kontratu-motak …….……..14
5.3.- Hirugarrenen lanak……...14
6. EKONOMI ETA FINANTZA PLANA……..……..……15
6.1.- Laguntzak……..……15
6.3.- Salmentak ……15
6.4.- Gastuak17
7. DIRUZAINTZAKO KOADROAK ETA URTEKO KONTUAK
7.1.- Diruzaintza……23
7.2.- Emaitzen koadroa – Galerak eta irabaziak ……..24
8. ONDORIOAK ……..26

1. AURREKARIAK

2019ko abuztuan Igantziko Elizatea Eraikina Birgaitzeko Proiektuaren Idazketa eta Zuzendaritza Fakultatiboa Kontratatzeko Prozedura Sinplifikatua egiten da.
Lizitazioaren deialdian aholkulari gisa parte hartzen du Nasuvinsa enpresa publikoak, zeinaren aurreproiektuak Baldintza Teknikoen Plegu gisa balio baitu.
2019ko irailean, RUE Arquitectos taldea izango da esleipenduna, Raul Montero Martínez eta Emilio Pardo Rivacobak osatua.
2020ko urtarrilean, kontratua eta dagokion baldintza-agiria sinatu dira.

Elizatea eraikina XIX. mendean eraiki zen, pilotalekuarekin batera, herriko udaletxearen egoitza berri gisa. Funtzio horri eutsi dio udaletxe zaharra birgaitu arte, 2008an udaletxearen egoitza berreskuratzeko.

Gaur egun, beheko solairuan bilera-gela bat eta zenbait biltegi daude, horietako batzuk taberna-jatetxearentzat; lehenengoan, La Villa jatetxeko ostalaritza-jarduera, taberna, sukaldea eta jantokia, eta konpartimentu osagarri batzuk (terraza, zerbitzuak, igogailua, eskailera, banatzailea).

Hau da, bai taberna, bai sukaldea eta jangela lehen solairuan geratuko dira.

Atzeko lorategia, gaur egun, La Villa Jatetxearen ustiapenarekin lotuta dago, kanpoko jantoki gisa gaituta.

Lorategi txiki honetako zuhaitzetatik, erdian dagoen platano handi bat nabarmentzen da.

XIX. mendearen amaieratik aurrera, Maria Josefa Alzuri (1852-1924) eta Juan Felipe Lizardi Goñi (1832-1909) senar-emazteek ia mende bat iraun zuen ostalaritza-leinua sortu zutenean, nolabaiteko ostalaritza-jarduera nabari da. 1976an familia berri batek hartu zuen La Villa Jatetxearen ardura, lehenik Javier Aranguren Diez eta 12 urte geroago, hil ondoren, bere emazte Kontxita Bizentek hartu zuen negozioaren gidaritza 2005. urtera arte. Hau izan zen jatetxearen urrezko garaia. Ordutik 2019. urtera arte jende askok egin du lan Elizan-en, epe laburretan eta modu irregularrean. 2019tik ez dago jarduerarik, udalak beharrezkotzat jo zuelako eraikina osorik eraberritzea.

2. EGIN BEHARREKO JARDUERAREN DESKRIBAPENA

2.1.- Enpresak eskaini nahi dituen zerbitzuak edo produktuak.

Jatetxe-arloarekin lotutako produktu-mota guztiak. Pintxoak eta hamaiketakoak, plater konbinatuak eta eguneko menuak eskainiko dituzte eguerditik eguerdira, aste barruan eta asteburu eta jaiegunetan karta ere bai, baita afariak ere.
Zerbitzuen aurreikuspenak egingo dira, eta horren arabera eskatuko dira genero eta lehengai eskaerak.
Momentuan bertan prestatuko dira plater tradizionalak zein errezeta berritzaileak, kalitateari arreta berezia jarriz.

Udalak, ahal den neurrian, bertako produktuen kontsumoa bultzatzea azpimarratuko du.

Lokala erabat berrituta entregatuko da, guztiz berria, martxan jartzeko behar den guztiaz hornituta: etxetresna elektrikoak eta sukalde osoa, altzariak (tabernakoak, jatetxekoak eta lorategi-terrazakoak). Era berean, lehen egunetik zerbitzua emateko ontziteria nahikoa izango du. Horrez gain, teilatupeko solairuan bainugela duen logela bat ere badu, atseden hartzeko edo, behar izanez gero, gaua pasatzeko.

2.2.- Proiektuaren justifikazioa. (Hausnarketa fasea: zergatik eskainiko dituzu zerbitzu edo produktu horiek? Bezeroak eta lehiakideak aztertzea. CANVAS metodoaren balio-proposamena)

Igantziko herriak ez du jatetxerik duela urte batzuetatik. Gaur egun, erretirotik gertu dagoen pertsona batek kudeatzen du dagoen taberna bakarra, eta, beraz, etorkizun hurbilean, behin betiko itxi ere egin lezake (lokala dagoeneko iragartzen da nafar-ekintzaileen negozioen errelebo-poltsan:https: //www.navarraemprende.com/servicios/bolsa-de negocios/?id=2&tipo=2313). Egoera horrek udalerria halako zerbitzurik gabe utziko luke, eta eragina izango luke bai bertakoen bizi kalitatean, bai herriak bisitarientzat eta turistentzat duen erakargarritasunean.

Udalak uste du taberna-jatetxe bat irekitzea ez dela soilik herriarentzat oinarrizko behar bat, baizik eta negozio aukera estrategiko bat ere badela. Igantzik 600 biztanle inguru ditu, eta kokapen pribilegiatuan dago, herrigune handietatik hurbil. Horri esker, tokiko bezeroak, inguruko herrietakoak eta turistak erakartzen ditu.

Azken finean, gure ustez, bere bideragarritasuna lehiakortasun baxuan, eskari potentzialean eta tokiko ingurunean eragin positiboa sortzeko gaitasunean oinarritzen da.

3. MARKETIN-PLANA

3.1.- Ingurunearen azterketa: (CANVAS negozio-ereduaren arabera)

a) Bezeroak. Helburuko bezeroen segmentua deskribatu. Nork eskatuko du zure produktua edo zerbitzua? Zer behar du merkatuaren segmentu horrek? Probatu zure merkatu-deskribapenarekin bat datozela uste duzun jendea.

Bezeroak askotarikoak izatea espero da, bertako biztanleak zein eskualdeko turistak eta bisitariak barne hartuta.

Bezero potentzialen artean, Igantzin bizi direnak ez ezik, Bortzirietako eskualdeko pertsonak ere sartzen dira, 8.500 biztanle inguru baititu. Lesakan (2.800 biztanle inguru) jatetxe bakar batek baino ez du funtzionatzen, eta horren etorkizuna ere kolokan dago, arduradunek erretiroa hartuko baitute laster. Igantzi eta Lesakaren arteko gertutasuna kontuan hartuta, 3 km baino ez dituen tokiko errepide batek lotzen baititu, Lesakako biztanleak ere bezero potentzialen talde bat izango lirateke, eta gaur egun oso aukera mugatuak dituzte beren behar gastronomikoak asetzeko.

Bestalde, zonaldea turismorako gune erakargarria da ostatuen eskaintzari esker, hala nola Baztan-Bidasoa inguruan dauden landetxeak eta hotelak. Inguruko gune aipagarri bat Irrisarri Land da, Nafarroako gune turistiko garrantzitsuenetako bat, urtero milaka bisitari erakartzen dituena aire zabaleko jarduera, ostatu eta ekitaldi eskaintza zabalagatik. Turista-fluxu etengabe hori aukera esanguratsua da bezeroak erakartzeko, batez ere jende asko ibiltzen den garaietan.

Bestalde, Igantzi Gipuzkoa eta Ipar Euskal Herriko mugatik gertu egoteak indartu egiten du bere kokapen estrategikoa. Kokapen honek jatetxearen merkatu potentziala mugaz gaindiko bezero batzuengana zabaltzen du, bereziki tokiko gastronomia deskubritzeko interesa dutenengana.

b) Eskumena. Orain zure bezero-segmentuari zure zerbitzua edo produktua ematen diotenak. Une honetan, nola lortzen du zure bezero-segmentuak behar duena? Zer arazo aurkitzen ditu nahi duena lortzeko? Zein irtenbide emango duzu; zein balio-proposamen? Zergatik uste duzu ordainduko dizutela produktu edo zerbitzu hori?

Horri dagokionez, eta aurreko puntuan aipatu den bezala, garrantzitsua da nabarmentzea inguruan ez dagoela jatetxe-zerbitzuen eskaintzarik.

Bezeroen segmentuak gaur egun aurkitzen dituen arazoak

1. **Nahitaezko joan-etorriak**: Lehen puntuan aipatu bezala, Igantzik ez du jatetxerik eta gaur egun, dagoen taberna bakarra erretirotik gertu dagoen pertsona batek kudeatzen du, beraz, etorkizun hurbilean, behin betiko itxi ere egin lezake. Horrela, herria

ostalaritza-zerbitzurik gabe geratuko litzateke, eta bertako biztanleek beste udalerri batzuetara joan beharko lukete.

2. Gauza bera gerta liteke **Lesakan** ere, non jatetxe bakar batek zerbitzua eskaintzen dien biztanle eta bisitari askori. Hala ere, bere etorkizuna zalantzazkoa da, bertako arduradunak laster erretiratuko direlako, eta horrek hutsunea sor dezake **herriko eskaintza gastronomikoan.**

3. **Bortzirietako eskualdea**: Badira pintxoak eta eguneko menuak eskaintzen dituzten taberna eta jatetxe tradizionalak, baina ez dago bertako gastronomian eskaintza zainduagoa edo espezializatuagoa duen jatetxerik, bertakoak zein turistak erakarriko dituenik.

Gure irtenbidea eta balio-proposamena

Taberna-jatetxeak esperientzia gastronomiko bereizia eskainiko du, honako hauetan oinarrituta: (esleipendunaren arabera)

1. **Kalitatea eta hurbiltasuna**: Tokiko osagaiak eta osagai freskoak dituzten platerak, eskualdeko ekonomiari laguntzeko eta bertako sukaldaritza tradizioa nabarmentzeko.
2. **Kokapen estrategikoa**: Erakargarria bertako egoiliarrentzat zein pasaerako bisitarientzat, Lesaka, Gipuzkoa eta Iparraldearekin duen hurbiltasunari esker, baita Irrisarri Land-ekin duen konexioari eta beste jarduera turistiko batzuei esker ere.
3. **Ingurunearekiko eta tokiko kulturarekiko lotura**: Inguruko gastronomia eta kultur ondarea erakargarritasun bereizgarri gisa sustatzea.

Zergatik uste dugu bezeroak gure zerbitzuagatik ordainduko duela?

1. **Estalitako beharra**: Tokian tokiko alternatibarik ez dagoenez, jatetxea irtenbide nabaria da hurbileko eta kalitatezko zerbitzua bilatzen dutenentzat.
2. **Bertako produktua**: Jasangarritasunak eta tokiko produktuak balioa gehitzen dute, eta bezeroa ordaintzeko prest egongo da.
3. **Lotura emozionala**: Gertutasuna eta tratu pertsonala giltzarri diren eskualde honetan, komunitatearen parte aktiboa izango den jatetxe bat proposatzeak bezeroaren fideltasuna indartuko du.

Laburbilduz, gure taberna-jatetxeak inguruko zerbitzu gastronomikoen eskaintzan dagoen hutsune nabarmena betetzeaz gain, balio erantsia ere emango du, gaur egungo eta etorkizuneko bezeroen beharretara egokitutako tokiko proposamen baten bidez.

c) Enpresa hornitzaileen azterketa: Nortzuk hornituko zaituzten gehien salerosketaz, nortzuk diren garrantzitsuenak eta zergatik.

Esleipendunak erabakiko du.

d) Ordezko produktuen azterketa: Saldu nahi duzuna ordezka dezaketen produktuen/zerbitzuen zerrenda.

1.Ordezko partzialak kategoria berean

- **Tabernak Igantzin eta Bortzirietako eskualdean**: Bertako tabernek oinarrizko kontsumo aukerak eskaintzen dituzte, hala nola ogitartekoak, errazioak edo menu errazak, behar gastronomikoak partzialki bete ditzaketenak. Hala ere, askotan ez dute proposamen gastronomiko landuagorik.

2.Etxeko sukaldaritza:

- Bertako biztanleentzat, etxean kozinatzea alternatiba merke eta praktikoa da, bereziki egunerokotasunean. Hala ere, aukera horrek ez du ematen ostalaritzari lotutako gizarte- eta aisialdi-esperientziarik, gastronomiaz gozatzea eta elkartzeko eta deskonektatzeko gunea konbinatzen baititu.

3.Aisialdiko jarduerak eta ekitaldi sozialak

- **Kultur ekitaldiak eta aire zabaleko jarduerak**: Kontzertuak, erakusketak, jaialdiak, mendi-ibilaldiak, picnic-ak eta beste jolas-jarduera batzuk, aisialdi-modu gisa, jatetxeetan kontsumitzeko alternatibak dira. Jarduera horiek zerbitzu gastronomikoa zuzenean ordezkatzen ez badute ere, bezeroen arreta desbideratu dezakete aldi baterako.

Aukera-arriskua erlazioa

- **Arriskua**: Aukera horiek zeharkako konpetentzia dira, aisialdirako eta sozializaziorako aukera desberdinak eskaintzen baitituzte.

- **Aukera**: Jarduera horiek aliatu estrategikoak izan daitezke. Tokiko ekitaldiekin sinergiak ezartzean edo jatetxea aire zabaleko jardueren osagarri ideal gisa sustatzean, publiko hori erakar daiteke, espazio abegikor bat eskainiz, energiak berrezartzeko eta sozializatzen jarraitzeko.

- **Ondorioa**: Nahiz eta badiren taberna-jatetxearen proposamenarekin partzialki lehiatu daitezkeen ordezko produktuak, horietako batek ere ez du biltzen ostalaritzak eskain dezakeen erosotasun, esperientzia gastronomiko eta sozializazioaren konbinazioa. Gainera, jatetxeak beste aisialdi jarduera batzuk osatuko dituen gune estrategiko gisa posizionatzeko aukera du, eskualdean erreferentziazko gune bilakatuz.

e) Sartzen diren produktu berrien azterketa: Zurearen antzeko produktua edo zerbitzua eskaintzen duten enpresa berriak sortzeko aukera.

Igantziko bertako biztanleria kontuan hartuta, uste dugu ez dela batere probablea baldintza berdinetan jarduera berriak sortzea. Gerta litekeena da, ordea, eskualdeko beste taberna-jatetxe batzuen kudeaketa aldatzea, edo inguruko herrietan jatetxeak irekitzea, eta horrek merkatuaren mugimenduari eragitea.

Dena den, beti egon daiteke gurearen antzeko edo ordezko zerbitzua eskaintzen duten jarduerak sortzeko aukera.

f) Agente exogenoen analisia: Enpresaren martxari eragin diezaioketen gertaerak.

Ondoren, enpresaren martxan eragina izan dezaketen faktore nagusiak identifikatzen dira.

Faktore ekonomikoak

- Inflazioa: Elikagaien eta edarien kostua igotzeak irabazi-marjinak murriztu edo bezeroentzako prezioak igo ditzake, eta horrek eskariari eragin diezaioke.
- Atzeraldi ekonomikoa: Ekonomia uzkurtzen bada, bertako bezeroek zein turistek aisialdiko gastua murriztu dezakete, jatetxera jende gutxiago joanez.

Faktore demografikoak

- Despopulazioa: Bertako (Igantzi, Lesaka edo eskualdeko) biztanleria gutxitzeak bezero erregularren oinarria mugatu lezake, urtaroko turismoaren menpe gehiago egotera behartuz.
-

Faktore sozial eta kulturalak

- Elikadura-joerak: Sukaldaritza osasuntsuaren, beganoaren edo bertakoaren gorakadak eragina izan lezake menuaren eskaintzan, eskari horietara egokitzen ez bada.

Ingurumen-faktoreak

- Iraunkortasuna: Jardunbide ekologikoen eta erantzukizun sozial korporatiboaren eskaera gero eta handiagoa denez, negozioek presio egin dezakete plastikoak murrizteko, tokiko produktuak erabiltzeko edo energia berriztagarriak ezartzeko. Neurri arduratsu horiek hartu beharrak baldintzatu dezake jatetxearen etorkizuna.

Faktore politikoak eta arautzaileak

- Osasun-erregulazioak: Araudian egindako aldaketek, pandemiek eragindako murrizketek adibidez, eragin zuzena izan dezakete edukieran, ordutegietan edo lan-dinamikan.
- Turismo-politika: Tokiko edo eskualdeko gobernuak ez badu turismoa sustatzen kanpaina edo azpiegiturekin, jatetxeari kalte egin diezaioke jende gutxiagok.

Faktore teknologikoak

- Digitalizazioa: Erreseina plataformek, sare sozialek eta online erreserba zerbitzuek gero eta eragin handiagoa dute bezeroen erabakian. Ospe digital txarra kaltegarria izan daiteke.

Ustekabeko gertaerak

- Krisi globalak: Pandemiek, nazioarteko gatazkek edo hondamendi naturalek eragina izan dezakete turismoan edo hornidura-logistikan.

3.2- Marketin-politikak:

a) Zerbitzu-politika:

Udalak baldintza-orri bat idatziko du, esleipendunak bete beharko duena, gutxieneko eta kalitatezko zerbitzuak bermatzeko.

Taberna-jatetxeak kalitatean eta bezeroarenganako gertuko arretan oinarritutako zerbitzua eskainiko du. Horretarako:

- Eskaintza askotarikoa eta malgua: Ogitartekoak, pintxoak, errazioak, plater konbinatuak eta eguneko menua, eguerdian, astean zehar. Asteburuetan eta jaiegunetan kartak eta afariak eskainiko dira.
- Momentuko sukaldaritza eta kalitatezkoa: Momentuan bertan prestatuko dituzte platerak, errezeta tradizionalak zein berritzaileak, baina beti ere kalitateari arreta berezia jarrita.
- Bertako produktuen erabilera: Gertuko osagaiak lehenetsiko dira, freskotasuna bermatzeko eta tokiko ekonomia laguntzeko.
- Bezeroaren esperientzia: Giro abegitsua eta familiarra bilatuko da, arreta pertsonalizatua eta itxaronaldi laburrekin.
- Espazioaren aprobetxamendua: Terraza eta jantokiaren erabilera maximizatuko da, aldi berean taberna, terraza (lorategia) eta jangelan zerbitzua eman ahal izango delarik.
- Ordutegia: Taberna-jatetxea astelehenetik ostiralera 9:00etatik 19:00etara egongo da irekita, gutxienez astean 5 egunez. Asteburuetan eta jaiegunetan, ordutegia zabaldu egingo da afari-zerbitzua sartzeko. Gainera, aste batzuetan zehar, herriko jaiak edo inguruko ekitaldi bereziak kasu, udalak irekiera egunen luzapena eskatu ahal izango du

b) Prezioen politika: Zertan oinarritzen den prezioak finkatzeko. Zein da jarraitu beharreko estrategia: prezio altuak zure produktua bereizteko, merkeak merkatuan integratzeko...

Prezioak finkatzeko, honako hauek hartuko dira kontuan:

- Kostuen egitura: Lehengaia, langileak, hornidurak eta irabazi-marjina.
- Gaitasunaren azterketa: Inguruko beste taberna eta jatetxeekin konparatzea, lehiakortasunaren eta errentagarritasunaren arteko oreka aurkitzeko.
- Bereizketa: Eguneroko eskaintzan batez besteko prezioen estrategia bat aplikatuko da bezero errepikariak erakartzeko, eta prezio altuagoak asteburuetako kartan eta afarietan, produktuaren kalitatea islatzeko.

c) Banaketa-politika: Zer kanal erabiliko dituen bezeroarengana bere produktuarekin edo zerbitzuarekin iristeko.

- Lokaleko kontsumoa: Salmenta-kanal nagusia, barran, jantokian eta terrazan zerbitzua eskaintzen duena.
- Eramateko eskaerak: Eskaerak jasotzeko aukera eskainiko da, batez ere ogitartekoak, errazioak eta plater konbinatuak.
- Aldez aurreko erreserbak: Batez ere eguneko menuetarako eta asteburuetan kartako afarietarako, zerbitzuaren plangintza erraztuz.
- Ekitaldiak eta lankidetzak: Herriko jaietan, azoka gastronomikoetan edo enpresa eta elkarteekin antolatutako bazkarietan parte hartzea.

d) Komunikazio-politika: Zer bitarteko eta euskarri erabiliko dituzten beren produktuak ezagutarazteko. Bai jardueraren hasieran, bai ondorengo urteetan. Nolakoa izango da zure bezeroekiko harremana? Zein kanalen bidez?

Hasierako merkaturatzea

- Sare sozialak eta webgunea: Instagramen eta Facebooken profilak sortzea, lokaleko argazkiekin, kartarekin, eguneroko menuekin eta berrikuntzekin.
- Google My Business: Google My Business-en profil bat konfiguratuko da jatetxearen kokapena errazteko, ordutegia erakusteko, aipamenei erantzuteko eta online ikusgarritasuna hobetzeko.
- Tokiko publizitatea: Herriko eta inguruetako kartelak, eta iragarkiak herriko irrati eta aldizkarietan.
- Inaugurazio berezia: Irekiera-ekitaldia.

Urtez urte

- Sare sozial aktiboak: Plater, promozio eta ekitaldi berezien argazkiak dituzten argitalpen erregularrak.
- Tokiko lankidetzak: Inguruko ekoizleekin aliantzak egitea eta ekimen gastronomikoetan parte hartzea.
- Bezeroarentzako arreta: Iruzkin eta iradokizunei azkar erantzutea, bai aurrez aurre, bai sareetan eta WhatsAppen.

4. AMIA ANALISIA

4.1.- Proiektuaren indarguneak eta ahuleziak:

—⏩ Indarguneak:

- Esleipendunak estreinatzeko lokal bat jasoko du, guztiz eraberritua eta berria, martxan jartzeko behar den guztiaz hornitua: etxetresna elektrikoak, sukalde osoa, altzariak (tabernakoak, jatetxekoak eta terrazakoak). Lehen egunetik zerbitzua emateko adina baxera ere bai.
- Kokapen estrategikoa eta eskumenik eza: Esan bezala, Igantziren kokapen geografikoak eta zerbitzu honen tokiko eskaera sozialak, eskualdeak jasotzen duen turismo guztiaz gain, bezero potentzialen aukera zabala hartzen duela pentsatzeko aukera ematen du. Zuzeneko lehiarik ezak, bereziki Lesakan eta Igantzin, eskari naturala sortuko du. Gainera, Irisarri-Land bezero potentzialen iturri ere bada.

— ⏩Ahuleziak:

- Zailtasun handiena jatetxea zerotik abiatzea izan daiteke. Hainbat urtez itxita egon ondoren, denbora luzez uzta bildu zuen bezeroak galdu zituen, eta berreskuratzea bere denbora beharko duen zerbait da. Nahiz eta, bestalde, herriko jendea irrikan dagoen ateak berriz ireki ditzan.
- Sasoiko turismoa: Igantzin turista kopurua denboraldiaren arabera alda daiteke, hilabeteak aktibitate baxuarekin utziz.

4.2.- Inguruneko mehatxuak eta aukerak:

Inguruneko mehatxuak:

- Eskualdeko lehia: Eskaintza gastronomiko sendoa duten beste udalerri turistiko batzuen gertutasuna mehatxua izan daiteke.
- Landa-eremuak jendez hustea: Biztanleria pixkanaka murrizteak epe luzeko bideragarritasunari eragin diezaioke.
- Gero eta ezagunagoak dira kontzertuak, erakusketak, jaialdiak, mendi-ibilaldiak, picnic-ak eta jatetxeetan kontsumitzearen ordezko izan daitezkeen bestelako aisialdi-jarduerak. Jarduera horiek zerbitzu gastronomikoa zuzenean ordezkatzen ez badute ere, bezeroen arreta desbideratu dezakete aldi baterako.
- Erregulazio politiko edo ekonomikoak: Araudi murriztaileek edo krisi globalek (pandemia edo inflazio handi batek, adibidez) eragina izan dezakete negozioan.

§Inguruneko aukerak:

- Landa-turismoaren gorakada: Ingurune naturaletara ihes egiteko gero eta interes handiagoa dago, eta horrek bisitari berriak erakar ditzake.

- Turismoa sustatzeko tokiko ekimenak: Tokiko ekonomia eta turismoa dinamizatzen dituzten udal- edo eskualde-programak (azokak edo ibilbide gastronomikoak, adibidez).
- Tokiko negozioekiko lankidetza: Inguruko ekoizleekin aliantzak egitea, jatetxearen erakargarritasuna indartzeko.
- Zeharkako konpetentzia, hala nola etxeko sukaldaritza edo aisialdiko jarduera alternatiboak, aukera bihur daiteke tokiko ekitaldiekin sinergiak sortzen badira eta jatetxea esperientzia horietarako osagarri ezin hobe gisa sustatzen bada.
- Teknologia berriak: Sare sozialak eta erreseinen plataformak erabiltzea, ikusgarritasuna irabazteko eta bezeroak erakartzeko herritik kanpo.
- Tokiko sukaldaritzaren ahalmena: Plater tradizionalak eta bertako produktuak balio bereizgarri gisa eskaintzeko aukera.
- Malgutasuna eskaintzan: Menua joeretara egokitzea (aukera beganoak, osasungarriak) errazagoa izan daiteke negozio berri batean.
- Ekitaldien potentziala: Dastatzeak, ekitaldi kulturalak edo gastronomikoak antolatzea askotariko publikoa erakartzeko.

Beraz, taberna-jatetxearen arrakasta eskualdean erreferente gastronomiko gisa kokatzeko duen gaitasunaren araberakoa izango da, kalitateagatik, benetakotasunagatik eta ingurunearekin duen konexioagatik nabarmenduz. Bertako bezeroen oinarri sendoa sendotu eta inguruko turismoa aprobetxatzean, negozioa dinamizazio ekonomiko eta sozialaren motor bihur daiteke Igantzin.

5. GIZA BALIABIDEEN PLANA

5.1.- Beharrezko lan-kontratudunak: Kualifikazioa: Bete beharreko lanpostuen, enpresan lan egingo duen pertsona-kopuruaren eta beharrezko ezagutzen eta/edo esperientziaren zehaztapena.

Jangela:

47 m²-ko jangelak 24 eta 36 mahaikide arteko edukiera izan ohi du, mahai motaren eta kokapenaren arabera.

Jatetxeak nahierako zerbitzua eskaintzen badu, arreta pertsonalizatuarekin, ohiko ratioa hau da: zerbitzari bat 10-12 mahaikideko ordutegi arruntean.

Eskari handiko orduetan, hala nola asteburuetan, jaiegunetan edo udan, baliteke langile gehiago behar izatea zerbitzuaren kalitateari eusteko.

Beraz, 34 lagunentzako lekua dagoela suposatzen badugu (47 m²-ko batez bestekoa):

- Zerbitzu arrunta: Bi zerbitzari beharko lirateke bezero kopuru horri eraginkortasunez erantzuteko.
- Errotazio handiko edo eskari handiko zerbitzua: Hiru zerbitzari behar izan daitezke, batez ere terraza bat edo kudeatu beharreko beste eremu batzuk badaude (36m2-ko terraza dago)

Taberna:

- Barran pertsona bat

Sukaldea:

21 m²-ko sukalde batean behar den langile-kopurua menu-motaren, espero den bezero-bolumenaren eta zerbitzuaren espezializazio-mailaren araberakoa izango da. Ostalaritzako praktika komunetan eta eskura ditugun erreferentzietan oinarrituta, hauek dira funtsezko puntu batzuk.

- Oro har, 2 eta 4 pertsona arteko talde batentzat egokia da, jarduera-mailaren arabera.
- Karta soila edo eguneko menua bada: Sukaldean gutxienez 2 pertsona behar dira (sukaldari 1 eta sukaldari laguntzaile 1).
- Menua prestatua edo nahierara prestatua bada: Talde zabalagoa behar du, chef nagusi batekin, 1-2 laguntzaile.

Iturriak:

Langileen ratioak ostalaritzan: zure ekipoa optimizatzeko gida - Jatetxeen kudeaketa
Nola kalkulatu behar diren langileak eta adibide praktikoak | ESAH
Zenbat zerbitzari behar dira jatetxe batean?
Ratio zuzenak kalkulatzea zure sukaldaritza-negozioan, Juanjo Martínezen eskutik | Ideia-barra

5.2.- Egin beharreko kontratu-motak:

- 2-3 pertsona aste barruan eta aparteko zerbait asteburu eta denboraldi altuetarako (aste santua, uda…)
- Irekita egon behar duen gutxieneko ordu-kopurua: 9am-7pm astean zehar. Eta gutxienez astean 5 egunetan ireki beharko da.

Langile-kopurua	Lan-mota	Orduak astean	Jardunaldia
1. langilea	Eguneroko zerbitzaria	40	100%
2. langilea	Eguneroko zerbitzaria	31	78%
3. langilea	Sukaldaritza	40	100%
4. langilea	Taberna ostiral eta larunbatean	8	20%
5. langilea	Laguntzailea Asteburuetako sukaldaritza	14	35%
6. langilea	Asteburuetako zerbitzari laguntzailea	16	40%
Langilea 7	Garbiketa	12	30%

- Horrez gain, kudeatzaile bat egongo da RETAn alta emango duena eta hainbat eginkizunetan lagunduko duena, erosketak kudeatzeaz, inbentarioaz, txandak sortzeaz eta negozioa administratzeaz gain.

  Lan-karga txikieneko egunetan zerbitzari gisa edo sukaldean ere lan egin ahal izango zenuke, eta lan-kontratu bat aurreztu.

5.3.- Hirugarrenen lanak: Enpresak egingo ez dituen lanak (azpikontratazioak, aholkularitzak...).

- Zerga, kontabilitate eta lan arloetako aholkularitza
- Suteen aurkako sistemaren mantentze-lanak
- Makinen mantentze-lanak

6. PLAN EKONOMIKO-FINANTZARIOA

6.1.- Inbertsioak

KONTZEPTUA	Kopurua	BEZ	GUZTIRA
IBILGETU MATERIALA	**478.871,54**	**100.563,02**	**579.434,56**
Eraikinak eraberritzea eta erostea	450.072,69	94.515,26	544.587,95
Instalazioak	0,00	0,00	0,00
Makineria / Erreminta	9.434,75	1.981,30	11.416,05
Informatika Elementuak	0,00	0,00	0,00
Altzariak	19.364,10	4.066,46	23.430,56
Ibilgailuak	0,00	0,00	0,00
GUZTIRA	**478.871,54**	**100.563,02**	**579.434,56**

Inbertsioak udalak egingo ditu

6.2.- Salmentak:Saldu beharreko produktuen zerrenda, kostua, salmenta-prezioak, salmenten aurreikuspena eta kobrantza- eta ordainketa-politikak

6.2.1 Produktuen prezioa

Produktuaren deskribapena	Prezioa	Prezioa BEZarekin
Karta	31,82	35,00
Menua	13,64	15,00
Pintxoak / Errazioak	4,55	5,00
Plater konbinatuak	9,09	10,00
Ogitartekoak	5,00	5,50
Taberna	3,18	3,50

Prezioen azterketa:

Izena	Lekua	Eguneko manua	Asteburuko manua	Gutuna	Oharrak
Kasino	Lesaka	14 €		20-40 €/pertsona	
Joalstoki taberna	Irisarri Land			15-30€ / pertsona	Jatorduak bakarrik
Yrisarri jauregia	Irisarri Land			25-50 €/pertsona	Afariak bakarrik, haurrentzako plateren aukera
Koxkonta	Lesaka	11€ (2018)	18 € (2018)		Haurrentzako menua dago 10€-ren truke
Pablo Enea	Arantza	15 €	15 €	10 €	Karta bokatak, anoak, pintxoak eta abar bakarrik dira. Eguneko menua, bai gauetan bai eguerdietan.
Euskalduna jatetxea	Bera		28 €		Haurrentzako menua 8€tan.
Elutsa	Etxalar	13 €	21 €		
Ariztigain jatetxea	Sunbilla kanpina			6-15€	Karta bokatak, anoak, pintxoak, hanburgesak eta abar dira. Eguneko menua dute, ez dut preziorik ikustea lortu.
Zalain jatetxea	Bera	13.30€ (2022)	37.5 € (2024)		
Mendiko Ibardin (sagardotegia)	Bera	16 €			
Auzoa	Bera	11€ (2019)	22€ (2019)		
Arantzako Aterpea	Arantza			10-20€ (2020)	Bokatak, plater konbinatuak, arrainak, paellak eta abar dituen karta.
Arotxa jatetxea	Legasa			20-60€	Txuleta, arraina... Erretegiko estiloa.
Burlada jatetxea	Arantza	14 €	22 €	6-15€	Kartak entsaladak, plater konbinatuak, bokatak, hanburgesak eta abar biltzen ditu.
Donamariako Benta	Donamaria	23 €	33 €		
Olari jatetxea	Irurita	12.5€	17 €	20-40€	

6.2.2 Lehen urteko salmentekiko espero den gehikuntza

URTEA	*GEHIKUNTZA (%)*
2. URTEA	*5%*
3. URTEA	*5%*
4. URTEA	*5%*
5. URTEA	*5%*

6.2.3 Urteko salmenten aurreikuspena:

Produktuaren deskribapena	**1. urtea, guztira**	**2. urtea, guztira**	**Guztira 3. urtean**	**Guztira 4. urtean**	**Guztira 5. urtean**
Gutuna	73.945,45	77.636,36	81.518,18	85.590,91	89.886,36
Menua	59.454,55	62.427,27	65.550,00	68.822,73	72.259,09
Pintxoak / Errazioak	82.909,09	87.054,55	91.409,09	95.981,82	100.781,82
Plater konbinatuak	30.436,36	31.954,55	33.554,55	35.236,36	37.000,00
Ogitartekoak	16.740,00	17.575,00	18.455,00	19.380,00	20.350,00
Taberna	63.601,36	66.780,00	70.117,73	73.624,09	77.305,45
Guztira	**327.086,82**	**343.427,73**	**360.604,55**	**378.635,91**	**397.582,73**

6.2.4 Kobratzeko modua: (kobrantza guztiekiko portzentajea)

KOBRANTZAK	*%*
Eskura	*100%*
30 egun	
60 egun	
90 egun	

6.3. Gastuak

Interneten aurkitutako hainbat informazio berrikusi dugu, baloratzen ari garen negozio-motarako gastu-egitura eraginkor bat planteatzeko.
Zaharberritzea:

- Bartzelona Culinary Hub
    - Hornidurak: Horniduretan ura, argia, gasa, telefonoa eta internet daude, zerbitzu hori izanez gero. Horniduren gastuak hileko gastuen % 15 inguru izan behar du.
    - Lehengaia: Hileko gastu guztien % 30 eta % 40 artean izan behar du, gutxi gorabehera, eta janari-salmenta guztien % 25-35 izan behar du.
- https://restauracionnews.com

Kontzeptu bakoitzean zenbakiek asko dantzatzen dutenez, hilean gastatu beharko zenukeenaren gida izateko modu on bat portzentajeak erabiltzea da. Hau da, jakin behar duzu hileko birsalmenten zer ehuneko inbertitu behar zenukeen gehienez gastu-partida bakoitzean:

- Alokairua eta hornidurak (elektrizitatea, ura, Internet, kablea eta telefonoa): diru-sarreren % 5 – % 10.
- Elikagai-gastua: Elikagaien salmenten % 25 – % 40. Hauxe da jatetxe motaren arabera gehien alda daitekeen partida.
- Eskulanaren kostua: Diru sarreren %30 inguru.
- Gainerakoa: Aseguruak, marketineko hileko kostuak eta hainbat gastu, hala nola hausturak.

Taberna:

- https://ingenieriademenu.com

TIPO DE GASTO	PORCENTAJE DEL GASTO TOTAL	DESCRIPCIÓN
Gasto de personal	35%	Corresponde a los salarios de los empleados, cotizaciones a la Seguridad Social, horas extras y otros gastos asociados al personal
Compra de materia prima	33%	Se refiere a la compra de todos los ingredientes necesarios para la elaboración de los platos y bebidas que se sirven en el bar
Alquiler del local	10%	Representa el coste mensual del alquiler del local donde se encuentra el bar
Suministros básicos	7%	Corresponde a todos los gastos de agua, electricidad, gas, teléfono e internet
Impuestos	5%	Involucra el impuesto sobre las ventas, impuestos sobre la renta y contribuciones de la seguridad social
Gastos financieros	3%	Contempla pagos por intereses de préstamos, comisiones bancarias, gastos de gestión de pagos o transferencias ...
Mantenimiento y reparaciones	3%	Engloba cualquier tipo de reparación o mantenimiento que deba realizarse en las instalaciones del bar
Publicidad y marketing	2%	Consiste en los gastos de publicidad y promociones para atraer a más clientes al bar
Suministros de limpieza	1%	Comprende todos los productos de limpieza necesarios para mantener el bar limpio y ordenado.
Herramientas de gestión para bares	1%	Abarca el coste del TPV, el software de gestión de inventario y las aplicaciones de reservas, entre otros

TxatGPT:

Kostuen egitura, gutxi gorabehera salmentekiko %-tan

1. ***Lehengaien kostua (elikagaiak eta edariak) –% 30etik% 35era***
2. ***Soldatak eta lansariak – %25etik %30era***
3. ***Energiaren eta horniduren kostua –% 5etik% 10era***
4. ***Alokairua – %5etik %10era***
5. ***Marketina eta publizitatea – %2tik %5era***
6. ***Mantentze-lanak eta konponketak –% 2tik% 3ra***
7. ***Aseguruak, lizentziak eta baimenak – %1etik %2ra***
8. ***Ekipoen balio-galera eta birjarpena –% 1-3***
9. ***Beste administrazio-gastu batzuk –% 2tik% 3ra***

Iturriak aztertu ondoren, honako gastu-egitura hau proposatzen da:

Diru-sarreren gaineko portzentajeak:

Kontuaren deskribapena	Kostuen egituraren aurreikuspena: Gastuen/salmenten %
Hornikuntzak (*)	38,00%
Langileen gastuak (**)	40,00%
Energia eta hornidurak	6,00%
Alokairua	6,00%
Publizitatea	1,00%
Mantentze-lanak eta konponketak	1,00%
Aseguruak, lizentziak eta baimenak	1,00%
Beste administrazio-gastu batzuk	1,00%
EBITDAren emaitzak	6,00%

(*) Kontsultatutako iturrietan azaltzen dena baino datu altuagoa hartu dugu, kalitatezko eta hurbileko produktuekin lan egitea espero baita.

(**) Langile-gastuetan ere indize handiagoa hartu dugu, Nafarroan soldatak Espainiako batez bestekoan baino altuagoak baitira. Zerbitzua ere lehenetsi dugu, beraz, langile horiekin zerbitzu gehiago eskaini ahal izango lirateke. Hurrengo 4 urteetan zerbitzuak gehitu egin ziren, eta printzipioz langile-egitura bera mantendu ahal izango zen. Horrela, 5. urtean, salmentekiko langile-gastuen indizea % 37ra jaitsi zen.

6.3.1 Lehengaien kostuak

Produktuaren deskribapena	1. urtea, guztira	2. urtea, guztira	Guztira 3. urtean	Guztira 4. urtean	Guztira 5. urtean
Karta	30.212,00	31.720,00	33.306,00	34.970,00	36.725,00
Menua	23.108,00	24.263,40	25.477,10	26.749,10	28.084,70
Pintxoak / Errazioak	32.832,00	34.473,60	36.198,00	38.008,80	39.909,60
Plater konbinatuak	11.718,00	12.302,50	12.918,50	13.566,00	14.245,00
Ogitartekoak	6.361,20	6.678,50	7.012,90	7.364,40	7.733,00
Taberna	19.989,00	20.988,00	22.037,00	23.139,00	24.296,00
KOSTU TOTALEN aurreikuspena	**124.220,20**	**130.426,00**	**136.949,50**	**143.797,30**	**150.993,30**

6.3.2 Ordaintzeko modua: (portzentajea ordainketa guztiekiko)

Ordainketak	*%*
Eskura	*100 %*
30 egun	
60 egun	
90 egun	

6.3.3 Gastu orokorrak:

Kontuaren deskribapena	1. urtea, guztira	2. urtea, guztira	Guztira 3. urtean	Guztira 4. urtean	Guztira 5. urtean
Energia eta hornidurak	20.000,00	20.800,00	21.632,00	22.497,28	23.397,17
Aholkularitza	1.800,00	1.872,00	1.946,88	2.024,76	2.105,75
Telefonia	840,00	873,60	908,54	944,89	982,68
Aseguruak	1.300,00	1.352,00	1.406,08	1.462,32	1.520,82
Garbiketarako materiala	500,00	520,00	540,80	562,43	584,93
Bulegoko materiala	100,00	104,00	108,16	112,49	116,99
Mantentze-lanak eta konponketak	3.000,00	3.120,00	3.244,80	3.374,59	3.509,58
Publizitatea	3.000,00	3.120,00	3.244,80	3.374,59	3.509,58
SGAE	2.500,00	2.600,00	2.704,00	2.812,16	2.924,65
Alokairua	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00
GUZTIRA	**53.040,00**	**54.361,60**	**55.736,06**	**57.165,51**	**58.652,13**

6.3.4 Langileak: jarduera egingo duten pertsonak, bazkideak zein kontratatuak izan.

Langile kontratatuak:

Ostalaritza Sektoreko Hitzarmen Kolektiboa
Erregistroko sarrera-data: 2023ko abuztuaren 1a Kodea: 31003805011981
2023ko 211. Nafarroako Aldizkari Ofiziala, urriaren 10ekoa

Artículo 4.º Salarios base.

Los salarios base mensuales para cada uno de los cinco niveles relacionados en el Anexo I, son los siguientes:

NIVELES	2022	2023	2024	2025
I	1.551,16 euros	1.613,21 euros	1.661,60 euros	1.711,45 euros
II	1.341,66 euros	1.395,33 euros	1.437,19 euros	1.480,30 euros
III	1.194,96 euros	1.242,76 euros	1.280,04 euros	1.318,44 euros
IV	1.152,96 euros	1.199,08 euros	1.235,06 euros	1.272,11 euros
V	859,48 euros	893,86 euros	920,67 euros	948,29 euros

5. artikulua. Mantenu-plusa.
Langile guztiek jasoko dute soldata-osagarri bat, mantenu-plusa izenekoa.
ondoren adierazten diren urteko zenbatekoak, hileko 12 ordainsaritan banatuta:
–2022. urtea: Urtean 1.518 euro, 126,50 euroko hamabi ordainsaritan banatuta.
–2023. urtea: 1.578,72 euro urtean, hamabi ordainsaritan banatuta 131,56 euro ale bakoitzeko.
–2024. urtea: Urtean 1.626 euro, hamabi ordainsaritan banatuta, bakoitza 135,50 eurokoa.
–2025. urtea: 1.674,84 euro urtean, hamabi ordainsaritan banatuta 139,57 euro ale bakoitzeko.

Hitzarmen honen eraginpeko enpresek "Hitzarmen Plusa" izeneko soldata-osagarria ordainduko diete langileei. Osagarri horren hileko gutxieneko zenbatekoa hitzarmen honen I. eranskinean zerrendatutako soldata-maila bakoitzerako ezartzen dena izango da.

NIVEL	2022	2023	2024	2025
I	261,27	271,72	279,87	288,27
II	230,19	239,40	246,58	253,98
III	208,48	216,82	223,32	230,02
IV	202,17	210,25	216,56	223,06
V	158,80	165,15	170,10	175,21

Soldata mailen taula:

Lanpostua	Soldata-maila
Zerbitzaria	3
Sukaldaria	3
Sukaldeko laguntzailea	4
Garbiketa	4

Langile kontratatuak:

Langile-kopurua	Lan-mota	Orduak astean	Jardunaldia	Soldata-maila
1. langilea	Eguneroko zerbitzaria	40	100%	3
2. langilea	Eguneroko zerbitzaria	31	78%	3
3. langilea	Sukaldaritza	40	100%	3
4. langilea	Taberna ostiral eta larunbatean	8	20%	3
5. langilea	Laguntzailea Asteburuetako sukaldaritza	14	35%	4
6. langilea	Asteburuetako zerbitzari laguntzailea	16	40%	3
Langilea 7	Garbiketa	12	30%	4

Lan-kostuak:

III. soldata-maila-Zerbitzari-Sukaldaria	**1. urtea**	**2. urtea**	**3. urtea**	**4. urtea**	**5. urtea**
Lanpostu-kopurua	3,375	3,375	3,375	3,375	3,375
Urteko soldata gordina	24.831,96	25.576,92	26.344,23	27.134,55	27.948,59
PFEZ Urtekoa (%7)	1.738,24	1.790,38	1.844,10	1.899,42	1.956,40
Gizarte Segurantza Enpresa Urtea	8.442,87	8.696,15	8.957,04	9.225,75	9.502,52
Urteko soldata garbia	23.093,72	23.786,53	24.500,13	25.235,13	25.992,19
Enpresarentzako kostua	**112.302,54**	**115.671,62**	**119.141,76**	**122.716,02**	**126.397,50**
III. soldata-maila-garbiketa / aydte. Sukaldaritza	**1. urtea**	**2. urtea**	**3. urtea**	**4. urtea**	**5. urtea**
Lanpostu-kopurua	0,650	0,65	0,65	0,65	0,65
Urteko soldata gordina	22.886,36	23.572,95	24.280,14	25.008,54	25.758,80
PFEZ Urtekoa (%7)	1.373,18	1.414,38	1.456,81	1.500,51	1.545,53
Gizarte Segurantza Enpresa Urtea	6.669,74	6.869,83	7.075,93	7.288,20	7.506,85
Urteko soldata garbia	21.513,18	22.158,57	22.823,33	23.508,03	24.213,27
Enpresarentzako kostua	**19.211,46**	**19.787,81**	**20.381,44**	**20.992,89**	**21.622,67**

Lan-kostuak guztira:

KONTZEPTUA	**1. urtea**	**2. urtea**	**3. urtea**	**4. urtea**	**5. urtea**
Urteko ordainsari garbiak, guztira	91.924,88	94.682,63	97.523,11	100.448,80	103.462,26

Gizarte Segurantza	32.830,00	33.814,90	34.829,35	35.874,23	36.950,46
HP Zorduna atxikipenengatik	6.759,12	6.961,89	7.170,75	7.385,87	7.607,45
GUZTIRA	**131.514,00**	**135.459,42**	**139.523,21**	**143.708,90**	**148.020,17**

Sustatzailea:

Jarduera egiten duen pertsona sustatzailea bera da.

Pertsona autonomoen kasuan, jardueraren etekinak errenta aitorpenera eramaten dira, ordainsaria kalkulatzeko.

KONTZEPTUA	1. urtea	2. urtea	3. urtea	4. urtea	5. urtea
Sustatzaileen etekin gordinak	18.312,61	23.180,70	28.395,78	33.964,20	39.917,13
PFEZ	2.075,11	2.362,64	4.463,75	5.298,69	6.326,17
Sustatzaileen etekin garbiak	16.237,50	20.818,06	23.932,02	28.665,51	33.590,97

G.Z. Autonomoak Bi langileentzako sustatzaileak (*)	**1.020,00**	**3.492,00**	**3.597,16**	**4.527,06**	**4.771,77**

Pertsona sustatzaile bakoitzeko hileko etekin garbiak	**1.268,13**	**1.443,84**	**1.694,57**	**2.011,54**	**2.401,60**

7. DIRUZAINTZAKO TAULAK ETA URTEKO KONTUAK

7.1.- Diruzaintza

Kontuaren deskribapena	Urtea1	2. urtea	3. urtea	4. urtea	5. urtea
HASIERAKO DIRUZAINTZA	**0,00**	**2.324,40**	**2.555,53**	**3.248,97**	**3.634,90**
KOBRANTZAK	**359.795,50**	**377.770,50**	**396.665,00**	**416.499,50**	**437.341,00**
Sarreren kobrantzak	359.795,50	377.770,50	396.665,00	416.499,50	437.341,00
Kapital-ekarpena	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Epe luzerako mailegua	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
BEZ mailegua	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Nekazaritzako Elikagaien Laguntzarako Mailegua	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Enplegu-laguntza	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ogasun Publikoa BEZagatik zordun	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Diruzaintzako defizitaren kredituak	*0,00*	*0,00*	*0,00*	*0,00*	*0,00*
ORDAINKETAK	**357.471,10**	**377.539,37**	**395.971,56**	**416.113,58**	**436.897,15**
Kostu proportzionalak	138.841,01	145.777,28	153.068,52	160.722,32	168.765,19
Gastu arrunten ordainketa	63.905,40	65.493,62	67.145,36	68.863,18	70.649,70
Kudeatzaileen eta kontratatuen ordainsariak	108.162,38	115.500,69	121.455,13	129.114,31	137.053,23
Gizarte Segurantzaren ordainketa Araubide Orokorra	32.830,00	33.814,90	34.829,35	35.874,23	36.950,46
Herri Ogasuna Atxikipenengatik hartzekoduna	6.759,12	6.961,89	7.170,75	7.385,87	7.607,45
Ogasun Publikoa BEZagatik hartzekodun	5.416,85	7.700,23	8.363,97	9.063,71	9.801,83
Hazienda Publikoa PFEZagatik hartzekodun	1.556,34	2.290,76	3.938,47	5.089,95	6.069,30
Inbertsioen ordainketa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Maileguaren itzulketa					
Maileguaren interesak					
Leasing-aren itzulketa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Leasing interesak	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
BEZ+Leader maileguen interesak	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Diruzaintzako defizitaren kredituen itzulketa	*0,00*	*0,00*	*0,00*	*0,00*	*0,00*
Altxortegi-defizitagatiko interesen ordainketa	*0,00*	*0,00*	*0,00*	*0,00*	*0,00*
AZKEN DIRUZAINTZA	**2.324,40**	**2.555,53**	**3.248,97**	**3.634,90**	**4.078,74**

7.2.- Emaitzen koadroa – Galdu-irabaziak

Kontuaren deskribapena	1. URTEA, GUZTIRA	2. URTEA, GUZTIRA	3. URTEA, GUZTIRA	4. URTEA, GUZTIRA	5. URTEA, GUZTIRA
SARRERAK GUZTIRA	**327.086,82**	**343.427,73**	**360.604,55**	**378.635,91**	**397.582,73**
Hornidurak	124.220,20	130.426,00	136.949,50	143.797,30	150.993,30
MARJINA GORDINA	**202.866,62**	**213.001,73**	**223.655,05**	**234.838,61**	**246.589,43**
Energia eta hornidurak	20.000,00	20.800,00	21.632,00	22.497,28	23.397,17
Aholkularitza	1.800,00	1.872,00	1.946,88	2.024,76	2.105,75
Telefonia	840,00	873,60	908,54	944,89	982,68
Aseguruak	1.300,00	1.352,00	1.406,08	1.462,32	1.520,82
Garbiketarako materiala	500,00	520,00	540,80	562,43	584,93
Bulegoko materiala	100,00	104,00	108,16	112,49	116,99
Mantentze-lanak eta konponketak	3.000,00	3.120,00	3.244,80	3.374,59	3.509,58
Publizitatea	3.000,00	3.120,00	3.244,80	3.374,59	3.509,58
SGAE	2.500,00	2.600,00	2.704,00	2.812,16	2.924,65
Alokairua	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pertsonal-gastuak	131.514,00	135.459,42	139.523,21	143.708,90	148.020,17
Amortizazioa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EEH. AGINDUA. BARNEA BAINO LEHEN E IMP.	**18.312,61**	**23.180,70**	**28.395,78**	**33.964,20**	**39.917,13**
MAILEGUEN INTERESAK	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EEH. OHIKOA ZERGEN AURRETIK	**18.312,61**	**23.180,70**	**28.395,78**	**33.964,20**	**39.917,13**
DIRU-LAGUNTZA SALDUTAKOAK GUZTIRA EJ.	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EEH. ZERGA AURREKO JARDUERA	**18.312,61**	**23.180,70**	**28.395,78**	**33.964,20**	**39.917,13**
PFEZ	2.075,11	2.362,64	4.463,75	5.298,69	6.326,17
EEH. ZERGA ONDORENGO JARDUERA	**16.237,50**	**20.818,06**	**23.932,02**	**28.665,51**	**33.590,97**

8. ONDORIOAK

Azterketa honetan erabilitako aurreikuspen datuak erakunde sustatzaileak eman ditu eta datu horietan oinarrituta proiektuaren bideragarritasuna aztertu da.