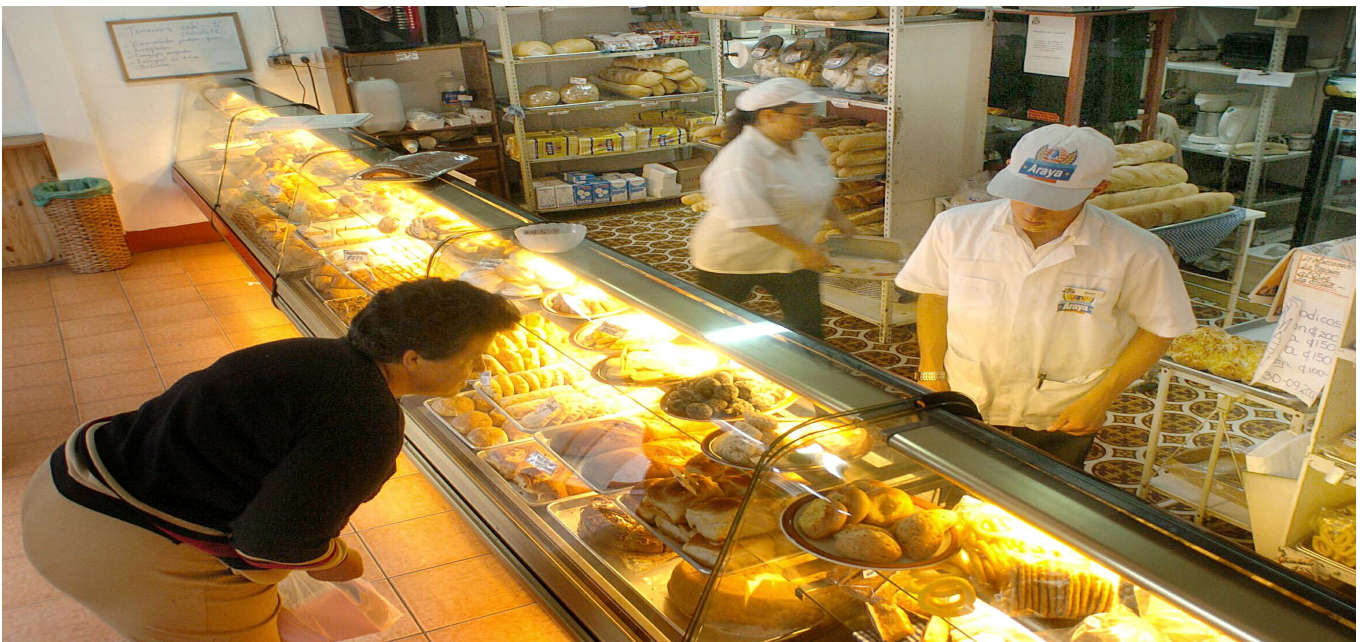


Gauza gozoak erreibindikatzen

Jarduera honetan, gozogintzako sektorearen egoera aztertuko dugu: zer alde ahulak dituen eta zer egin beharko lukeen garai batean bizi izan zuen egoerara itzuli ahal izateko. Gozogintzatik ikusi eta ikasitakoa aprobetxatuko dugu beste sektore baten azterketa egiteko.

Ariketa hauek dituzu bertan:

- Irratsaioa entzun eta ulermenarekin lotutako galderei erantzun.
- Testua osatu, gaiarekin lotutako espresioak txertatuz.
- Ospe txarra (izan) duen produktu baten aldeko kanpaina prestatu.



Gozogintzako sektorearen egoera

Gozogintzari buruzko audioa entzun aurretik, erantzun (bakarka edo lagun batekin) galdera hauei:

- Zure herrian, auzoan, gozodendak ugaritzen ala gutxitzen ari dira?
- Ba al daukazu oso gustukoa duzun pastel edo tartarik?
- Gaur egun okindegiek jan al diete tokia gozo-dendei?

Gozogintza-sektoreari buruz hitz egiten dute audio honetan enpresario elkarteko X. Oleagak eta Karmele Pikabidea gozogileak. Entzun irratsaioa eta erantzun galdera hauei labur idatziz.

- 1) Zer aldaketa gertatu da gizartean azken urteotan gozogintzaren sektoreari kalte egiten diona?

- 2) Zer erantzun hartu beharko luke sektoreak, Oleagaren ustez, aurkako mezu horei aurre egiteko?

- 3) Nola jokatu behar lukete erakundeak eta jendeak, Oleagaren ustez?

- 4) Ikusten al dio sektoreari etorkizunik? Nola?

- 5) Artisauen gozogintza eta gozogintza industrialak konparatuz, nola ikusten du egoera K. Pikabeak, prezioa eta kalitatea kontuan hartuta?



<https://labur.eus/bvblH>



Gozogintzari buruzko testua osatzen

Hemen daukazu irratsaioko testu laburragoa; bertatik, gaiarekin lotutako zenbait espresio kendu ditugu. Osatu testua, hutsune bakoitzerako dagokion espresioa aukeratuz.

ASIER ODRIUZOLA KAZETARIA. Pastelgintzaren garapen-bidean, (1) beharko dituzte. Horretan lagun dute Xabier Oleaga, GAREN enpresari-elkarteko kidea.

XABIER OLEAGA. Euskal gastronomiak daukan maila, sektore horren ahizpa pobrea ez bihurtzeko, ba nik uste dut berrikuntzaren behar handi bat daukala.

ASIER ODRIUZOLA KAZETARIA. Gizartean, gutako bakoitzaren baitan, errotu egin da light eta zero bezalako kontzeptuak. Gozoaren aurkako kanpaina erabatekoa da, eta horri ere (2) sektoreak.

XABIER OLEAGA. Behar handi bat dauka sektoreak gizarteari mezu bat bidaltzeko esanez oreka-kontu batekin kontsumitu beharreko produktu bat dela.

ASIER ODRIUZOLA KAZETARIA. Etorkizunak izango al du gozotik pastelgile-artisauentzat? Xabierrek uste du baietz.

XABIER OLEAGA. Sektoreari (3). Uste dut laguntzaile on bat edo tren on bat daukalako, nik uste dut, trakzio-lana egiteko, eta da euskal gastronomiaren trakzioa.

ASIER ODRIUZOLA KAZETARIA. Baina zer diote gozogileek eurek? Nola ikusten dute etorkizun hori?, nola euren jardueraren osasuna? Karmele Pikabea, Donostiako Easo plazako Geltoki pasteldegikoa. Zaila izango da prezioa irizpide nagusia hartu duen gizarte batean txikitik jotatzea eta berezkotasuna defenditzea. Baina Karmele, baikor.

KARMELE PIKABEA. Kontutan eduki behar dugu ere kontsumoa pila bat aldatu dela eta horretara egokitu egin behar garela; ezin dugu beti egon prezioaren aurka, eta horren kontra. Orduan, (4) oraingo beharretara

ASIER ODRIUZOLA KAZETARIA. Geltoki gozodendan artisau-tankeran egiten dute lan, baina zer esan nahi du horrek praktikan? Ze alde dago euren eta industriaren produktuen artean?

KARMELE PIKABEA. Zaporean, dudarik ez. Gurinarekin edo benetako natarekin egindako pastel bat edo edozer gauza jaten duzuenean, gero ez daukazu garratz hori lepoan... Eta azkenean, askotan, jaten duzu txokolatezko, fresazko edo limoizko gauza bat industrialia, eta denek zapore berdina daukate.

ASIER ODRIUZOLA KAZETARIA. Gozotegi batzuek denetarik saltzen dute, baina bereziki (5), eta hura dute bezeroak erakartzeko amu. Apustu egiten dute pastel batekin (6).

KARMELE PIKABEA. Ba gure kasuan, adibidez Geltokin, Ondarreta tarta oso ezaguna da, eta jende asko etortzen da Donostia ingurutik Ondarreta tarta hartzera.

Kendutako zatiak:

- () bete-betean asmatzeko
- () etorkizun handia ikusten diot
- () ajeak eta zailtasunak gainditu
- () produktu-izar bat izaten dute
- () aurre egin beharko dio
- () eskaintzak egokitu egin behar direla



Produktu baten aldeko kanpaina egiten

Gozogintzarekin ikusi dugun bezala, azken urteotan ospe txarra izan duen sektore edo produktu baten aldeko kanpaina prestatu behar duzue taldeka. Pentsatu zertaz egingo duzuen aldeko kanpaina: ogia, esnea, kafea...

Komentatu taldean:

1. Sektorearen egoera gaur egun: alde ahulak...
2. Zer kanpaina egin diren produktu horren aurka; zer balio ditugun errotuta produktu hori kontsumitzearen aurka.
3. Nola egin aurre egoera horri? Noren babesa eskatu?
4. Prestatu komunikabideetan aurkezteko moduko testu labur bat, iragarki moduan, produktuaren alderdi onak azpimarratuz.
5. Pentsatu leloa.

Bukatzeko, eman talde osoari zuen kanpainaren berri eta aukeratu kanpainarik eraginkorrena.



ERANTZUNAK

Gozogintzako sektorearen egoera zein den

- 1) Errotu egin dira light edo zero erako produktuak.
- 2) Neurrian kontsumitu behar direla.
- 3) Erakundeek babes eman beharko liokete sektoreari, eta jendeak ere bai pastelak kontsumituz.
- 4) Bai, euskal gastronomiaren ospe eta bultzada aprobetxatuz.
- 5) Kalitate aldetik ez dute zerikusirik; prezioei dagokienez, ezin dute konpetitu baina bai saiatu egokitzen gaur egungo beharretara.

Gozogintzari buruzko testua osatzen

Kendutako zatiak:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| (6) bete-betea asmatzeko | (5) produktu-izar bat izaten dute |
| (3) etorkizun handia ikusten diot | (2) aurre egin beharko dio |
| (1) ajeak eta zailtasunak gainditu | (4) eskaintza egokitu egin behar dela |

TRANSKRIPZIOA

KAZETARIA. 7ak eta 26 minutu. Gipuzkoako Gozogileen Elkartekoek ez dute aro berriaren trenik galdu nahi, eta sektorea berpizteko ahaleginean ari dira. Kalitatearen aldarrikapena ahotan, trebezia eskuetan, eta bezeroen gozorako eta gozamenerako berezko joera helburu, euren izan den lekua berreskuratu nahi dute gozogileek. Asier Odriozola.

ASIER ODRIOZOLA KAZETARIA. Pastelgintzaren garapen-bidean, ajeak eta zailtasunak gainditu beharko dituzte. Horretan lagun dute Xabier Oleaga, GAREN enpresari-elkarteko kidea.

XABIER OLEAGA. Euskal gastronomiak daukan maila, sektore horren ahizpa pobrea ez bihurtzeko, ba nik uste dut berrikuntzaren behar handi bat daukala.

ASIER ODRIOZOLA KAZETARIA. Gizartean, gutako bakoitzaren baitan, errotu egin da light eta zero bezalako kontzeptuak. Gozoaren aurkako kanpaina erabatekoa da, eta horri ere aurre egin beharko dio sektoreak.

XABIER OLEAGA. Behar handi bat dauka sektoreak gizarteari mezu bat bidaltzeko esanez oreka-kontu batekin kontsumitu beharreko produktu bat dela.

ASIER ODRIOZOLA KAZETARIA. Neurri handi batean pastelgileen esku dago erronkari eustea eta euren burua defendatzea, euren lana aldarrikatzea. Enpresa handien itzaletik argitara ateratzeko, orde, babes guztiak mesedeko: erakundeena, esaterako.

XABIER OLEAGA. Babesa eman behar diote mugimendu horri: babes ekonomikoa eta babes instituzionala, labelak eta tipo horretako gauzak...

ASIER ODRIOZOLA KAZETARIA. Baina betiko gozogileek batik bat herritarren sostengua behar dute. Oleak deia balizko bezeroei.

XABIER OLEAGA. Herritarrek egin behar dutena da: pasteldegian sartu behar du eta pastela kontsumitu behar du. Produktu oso ona dago, eta gero orekarekin elikatzen jakin behar du, zera, kontsumitzaileak.

ASIER ODRIOZOLA KAZETARIA. Etorkizunak izango al du gozotik pastelgile-artisauentzat? Xabierrek uste du baietz.

XABIER OLEAGA. Sektoreari etorkizun handi bat ikusten diot. Uste dut laguntzaile on bat edo tren on bat daukalako, nik uste dut, trakzio-lana egiteko, eta da euskal gastronomiaren trakzioa.

ASIER ODRIOZOLA KAZETARIA. Baina zer diote gozogileek eurek? Nola ikusten dute etorkizun hori?, nola euren jardueraren osasuna? Karnele Pikabea, Donostiako Easo plazako Geltoki pasteldegikoa.

KARMELE PIKABEA. Jendeak hemengo produktua geroz eta gehiago maite duela, hemengo hornitzaileekin lan egitea ere geroz eta gehiago baloratzen duela, eta azkenean, gozogle artisauok... horretan datza gure balorea, e!

ASIER ODRIOZOLA KAZETARIA. Zaila izango da prezioa irizpide nagusia hartu duen gizarte batean txikitik jokatzea eta berezkitasuna defenditzea. Baina Karnele, baikor.

KARMELE PIKABEA. Kontutan eduki behar dugu ere kontsumoa pila bat aldatu dela eta horretara egokitu egin behar garela; ezin dugu beti egon prezioaren aurka, eta horren kontra. Orduan, eskaintzak egokitu egin behar direla oraingo beharretara, ez?

ASIER ODRIOZOLA KAZETARIA. Geltoki gozodendan artisau-tankeran egiten dute lan, baina zer esan nahi du horrek praktikan? Ze alde dago euren eta industriaren produktuen artean?

KARMELE PIKABEA. Zaporean, dudarik ez. Gurinarekin edo benetako natzarekin egindako pastel bat edo edozer gauza jaten duzuenean, gero ez daukazu garrantz hori lepoan... Eta azkenean, askotan, jaten duzu txokolatzeko, fresazko edo limoizko gauza bat industrialia, eta denek zapore berdina daukate.

ASIER ODRIOZOLA KAZETARIA. Gozotegi batzuek denetarik saltzen dute, baina bereziki produktu-izar bat izaten dute, eta hura dute bezeroak erakartzeko amu. Apustu egiten dute pastel batekin bete-betea asmatzeko.

KARMELE PIKABEA. Ba gure kasuan, adibidez Geltokin, Ondarreta tarta oso ezaguna da, eta jende asko etortzen da Donostia ingurutik Ondarreta tarta hartzera.