



Prentsa oharra

EROSKI laguntzaile estrategikoa da 2016ko International Cheese Festivalean, zeina Donostian izango baita azaroan.

EROSKI EPAIMAHAIAN EGONGO DA WORLD CHEESE AWARDS LEHIAKETAN, GAZTA SEKTOREAN MUNDUAN DEN EGUNIK INPORTANTEENEAN

- **EROSKIko gazten arduradun komertzial Natalia Perea hautatu du *Guild of the Fine Goodek* jaialdiko epaimahaikoan egoteko.**
- **EROSKIren Freskoen Eskola izeneko barne prestakuntzarako programak oinarriak ezarri ditu Zurekin denda ereduari aurrerapen berriak egiteko, garrantzia janari freskoari emanda**
- **Iaz, EROSKI 232 berrikuntza sartu zituen gaztaren sektorean, eta akordioak hitzartu zituen beste 11 hornitzaileekin; horrek erakusten du saltokietatik hur diren artzainen produktuak merkaturatzeko ahalegina bikoiztu egin duela**

Donostia, 2016ko urriaren 18a.- [EROSKI](#) epaimahaian egongo da hurrengo *World Cheese Awards*en. *Euskadi Basque Country International Cheese Festival*en barnean egingo dute azaroan Donostian. Gaztaren sektoreak munduan duen zitarik inportanteena da; oraingo honetan, [Artzai Gazta](#) ardi latxaren artzain eta gazta ekoizleen elkarteak antolatuko du ekitaldia, ekitaldiaren sortzaile [Guild of the Fine Food](#) elkartearekin batera. Ingalaterrako elkarte hori lehena da gourmet produktuetan, eta erreferentziazkoa nazioartean.

Natalia Perea EROSKIren gazten saileko arduradun komertziala da, eta hura aukeratu du lehiaketaren antolatzaileak, *Guild of the Fine Food* nazioarteko erakundeak, munduko gaztarik onenak aukeratuko dituen epaimahai ofiziala osatzeko. Perea lizentziaduna da Ekonomia eta Enpresa Zientzietan, EHUan, eta ESICen graduondoko masterra egina du. Besteren artean, kalitate ziurtagirien aholkulari independentea izan da. Perea da gazten arduradun komertziala kooperatiban joan deneko zortzi urtean, eta Freskoen Eskola izeneko barne prestakuntza programan parte hartzen du.

"EROSKIrentzat ohorea da lehiaketa honetako epaimahaikoan egotea, aitortzen baitigu freskoetan espezializatuta gaudela eta tokiko produktuen alde dihardugula.

EROSKI

Komunikazio Korporatiboko zuzendaria
OSCAR GONZALEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – PRENTSA BULEGOA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Online prentsa aretoa](#)



ekoizpen sektorea balioan jartzea bultzatzen dugu, zeinak landa garapenean laguntzen baitu, eta uste dugu Donostian nazioarteko prestigioa duen jaialdi hau egitea mugarri garrantzitsua izango dela Euskal Autonomia Erkidegorako", esan du Perekak.

Jaialdiaren lehen egunean, World Cheese Awards izango da. Ikusgarria izango da, nazioarteko 300 dastatzailek 3.000 gazta probatuko baitituzte sektoreko profesionalen aurrean. *"Aurkezten diren guztiak izaten dira oso bereziak, eta heren batek lortzen du domina bat, brontzezkoa, zilarrezkoa, urrezkoa edo superurrezkoa. Horrek esan nahi du 1.000 gaztak baino gehiagok World Cheese Awardsen etiketa bat hartuko dutela kalitate berme gisa", esan du Artzai Gaztako koordinatzaileak eta Luisa Villegas Nazioarteko Jaialdiaren zuzendariak. "Artzai Gaztakook geure egiten dugu gonbidatzaile ardua jaialdi eta nazioarteko lehiaketa honetan; gainera, Artzaintzaren Nazioarteko Lehen Foroa ospatuko dugu. Hori guztia aitorten bat da hemen egiten den gaztarengatik; izan ere, geure gazta, Idiazabalgo Artzainarena, mundu mailan saritua, geure artaldeetatik ateratako esne gordinarekin bakarrik eginda dago, eta beste gazta industrial batzuetatik bereizten da; hori da Artzai Gaztan dagoen artzain taldearen funtsezko helburua".*

"Freskoen eskola", pertsonen etengabeko formakuntza

"Zurekin" eredu komertzialak, EROSKI bere dendak eraldatzeko erabiltzen ari denak, freskoen espezializazioan sakontzen du. *"Etengabeko prestakuntza profesionala da bereizkuntza horretan sakontzeko zutabeetako bat. Alde horretatik, Freskoen Eskola izeneko prestakuntza programa bat lantzen ari da EROSKI, eta horrela, Zurekin denda eremuan aurrerapen berrien zutabeak ezartzen ari da, betiere janari freskoen alde egina dugun apustu horren barnean", azaldu du EROSKIren gazten arduradun komertzialak.*

Euskal Autonomia Erkidegoan egingo den *International Cheese Festival*en ospakizunaren harira, EROSKI formakuntza jardunaldi bat egin du orain berriki Artzai Gaztaren laguntzarekin, Garberako hipermerkatuan (Donostian). *"Kontsumitzailearen jakin-mina pizteko, ezinbestekoa da ezagutaraztea zer-nolako teknikak erabiltzen diren ekoizpenean, zein ehundura mota dagoen eta nola zaindu eta kontserbatzen den", esan du gaztagile-leuntzaile maisuak, Jose Luis Martinek, formakuntzaren arduradunak. "Eskuz egiten den gaztaren balioa ez da horretan gelditzen; harago doa. Hor dira, esaterako, lurraldea, arraza eta maitasunez egiten*

EROSKI

Komunikazio Korporatiboko zuzendaria
OSCAR GONZALEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – PRENTSA BULEGOA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Online prentsa aretoa](#)



jakitea". Jose Luis Martinek 25 urte daramatza formakuntza ematen eta gazten leuntzean lanean gaztandegietan.

EROSKIren dendetan freskoen atalean diharduten 200 profesionalak baino gehiagok parte hartu dute Freskoen Eskolan, abian jarri zenetik. Helburua da kooperatibako 500 profesionalak baino gehiagok eskolak hartzea hemen, modulu espezialak baitaude nola harategietan aritzeko, hala arrandegietarako, urdaitegietarako eta okindegietarako.

"Freskoetan, 20.000 erreferentziatik gora saltzen dira, eta horietako asko sasoiko janaria izaten da; batez ere, fruta, barazkiak eta arraina. Gainera, tokiko ekoizle txikiek ekoiztiko gero eta janari sorta handiagoa dugu. Garrantzitsua da horietako bakoitzaren historia, ekoizteko moduak eta ingurune geografikoak ezagutzea, behar bezala balioesteko tokiko produktuak eta erantzun bat emateko kontsumitzaileak bere inguruneke nekazaritzako elikagaien ekoizpenagatik azaltzen duen gero eta interes handiagoari", azaldu du Pereak. Freskoen atal horiek hipermerkatuen salmenten %25 baino gehiago dira, eta supermerkatuenen %40tik gora; gainera, bi digituko hazkunde nabarmena izaten ari da Zurekin ereduaren berrikuntzak ezarriz gerotzik.

1.400 gazta mota baino gehiago EROSKIIn

Gaztaren sektoreari dagokionez, EROSKIik konpromisoa hartua du 216 hornitzailearen 1.415 gazta mota merkaturatzeko bere sare komertzialean; 2015ean, 40 bat milioi euroren erosketak egin zizkien. Espainian, gaztaren 26 jatorri izen babestu eta adierazpen geografiko babestu bat daude, eta EROSKIik horiekin denekin lan egiten du.

"Iaz, EROSKIik 232 berrikuntza sartu zituen gaztaren sektorean, eta akordioak hitzartu zituen beste 11 hornitzailearekin; horrek erakusten du saltokietatik hur diren artzainen produktuak merkaturatzeko ahalegina bikoiztu egin duela. Kontsumitzaileak gero eta interes handiagoa du tokiko produktuetan, kalitate handikoak direlako eta hurkoarenganako sentiberagoa delako. EROSKIren helburua zera da, gaur egungo kontsumitzaileen interes berritua eta tokiko ekoizle txiki askoren profesionalizazioa eta garapena uztartzea", esan du Pereak.

EROSKI

Komunikazio Korporatiboko zuzendaria
OSCAR GONZALEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – PRENTSA BULEGOA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[Online prentsa aretoa](#)