



OSTALARITZA MAHAIA

2024ko irailaren 30a

GAI-ZERRENDA:

1. Ongi etorria.
2. Getxoko turismo-arloko eta sektoreari lotutako aurrerapenen aurkezpena:
 - 2024ko Getxoko turismo-denboraldiari buruzko datuak.
 - Proiektu pilotua: Karbono-aztarna, klima-aldaketaren aurkako borroka
 - 2025eko Planen katalogoa Getxoko ostalaritzaren atala
 - Getxo helmuga adimendunerantz aurrera eginez
 - “Turismo Etikoa” Kode etikoa
3. Jaso diren proposamenak eta maila teknikoan antzemandakoak lantzea, horien garrantzia ikusteko, lehentasunak ezartzeko eta etorkizuneko Turismo Plan Estrategikoarekin koordinatutako etorkizuneko ekintzak proposatzeko.

BERTARATUAK:

BERTARATUAK	BERRETSITAKOAK
Joseba Irusta (GURE ETXEA)	X
Joseba Oribe (ARTAZA jatetxea)	X
Javier Izarra eta Javier Ortube (TAMARISES jatetxea)	X
Jocelyn (GUSTOKO taberna)	X
Ana García (PIANAMUL)	X
Ander Elortegi (Palacio Arriluce)	X
Sara Teijon (JANARI ONA)	X
Desiree Yeste (OKU LOUNGE)	X
David Mora (Turismo aholkularia)	X
Nerea Díaz (Leioako Ostalaritza Eskola)	X
Mirene Zabalgogezcoa	X
Ane Osoro	X
Rubén Justicia	X



EDUKIAK:

1. Bertaratutakoei agurra, sektorearen egungo egoeraren azterketa eta postu hutsak betetzea.

Mirene Zabalgogezcoak (aurrerantzean, MZ), Ekonomia Sustapenaren Arloko teknikariak, ongietorria eman die bilerara bertaratutakoei eta mahaiaren deialdiaren berezitasunak azaldu ditu.

Getxoko ostalaritza-mahaiaren egungo egoera dela eta (ordezkari gutxi eta bertaratze txikia), eta bileraren helburua ekintzei, proposamenei, lehentasunei eta estrategiari buruz hausnartzea denez, deialdi hau bertako kideei zein Getxoko hainbat establezimenduri egin zaiela azaldu da.

Era berean, bi getxoztar gonbidatu dira, Leioako Ostalaritza Eskolako Nerea Díaz eta David Mora, turismo-aholkularia, bilera dinamizatzen laguntzeko.

2. Getxoko turismo-arloko eta sektoreari lotutako aurrerapenen aurkezpena

a) 2024ko Getxoko turismo-denboraldiari buruzko datuak

Bilakaera turistikoaren datuak:

- BISITARI GEHIAGO (% 17) ASTE SANTUAN
- BISITARI GEHIAGO (% 20) BIGARREN SEIHILEKOAN
- BISITARI GEHIAGO (% 18) UZTAILEAN

Ostalaritzaren bilakaerari buruzko datuak:

- Gaur egun, 347 ostalaritza-establezimendu daude jardunean.
- 30 negozio ez dira berriro ireki (jarduerarik gabeko lonjak, ostalaritza-lizentziadunak)

b) Proiektu pilotua: Karbono-aztarna, klima-aldaketaren aurkako borroka

Ane Osorok azaldu du Getxoko Udalak, IHOBeko kalkulagailuaren laguntzarekin, proiektu berritzaile bat abiarazi duela udalerriko ostatu turistikoek (hotelak, pentsioak eta apartamentu turistikoak) karbono-isuriei dagokienez ingurumenean duten eragina neurtzeko. Era berean, Rubén Justiciak azaldu du programa pilotu bat dela, hasieran 8 establezimenduk sorrarazitako karbono-aztarna kalkulatzeko helburu duena, bai eta ingurumen-inpaktua murrizteko irtenbide pertsonalizatuak eskaintzea ere, turismo jasangarriagoa eta ingurunearekin konprometituagoa sustatuz.

Informazio gehiago: [Turismo-ostatueterako karbono-aztarna kalkulatzeko programa](#)

c) 2025eko Planen katalogoa: Getxoko ostalaritzaren atala

Ane Osoro turismo-enpresa eta -jardueretako teknikariak azaldu duenez, "Getxoz gozatzeko planak 2024" katalogoa liburu-formatuan eta goitibeherako formatuan badutela Ereagako Turismo Bulegoan, eta bertan mota guztietako liburuxkak eska ditzaketela. Ane Osorok esan du, katalogo horren barruan, Getxoko ostalaritzari buruzko atala badagoela, QR kodez hornituta, udalerriko pintxoaren eskaintza nabarmentzeko.



Ane Osorok adierazi du urrian hasiko dela 2025eko katalogoaren edizio berriari atxikitzeko epea. Aurten, bermatutako jarduera bakoitzaren aurrekontuaren % 80raino finantzatuko da, gehienez ere, 7.000 euro. Horren helburua da Getxon turismo-eskaintza sortzea, berehala kontsumitzekoa, erreserba egiteko beharrik gabe eta gutxieneko talde bat egon beharrik gabe.

Informazio gehiago: [Getxo - Ekonomia Sustapena - Programak - Getxoz gozatzeko planak 2024](#)

d) Getxo helmuga adimendunerantz aurrera eginez

Ane Osorok azaldu du adierazi du Getxori Helmuga Turistiko Adimendunaren (HTA) ziurtagiria aitortu diotela. Helmuga Turistiko Adimenduna (HTA) programak helmugen lehiakortasuna eta bertako biztanleen bizi-kalitatea hobetzea du helburu, gobernantzaren, berrikuntzaren, teknologiaren, jasagarritasunaren eta irisgarritasunaren bitartez.

Ane Osorok esan du 2023ko abenduan BasqueTourren diagnostikoa jaso zutela eta mahaian lanean ari direla bost ardatz nagusi hauetan hobekuntzak aplikatzeko:

- Gobernantza
- Berrikuntza
- Teknologia
- Jasagarritasuna
- Irisgarritasuna

Azaldu da, 2024ko abuztuaren 30ean, Getxok atera duen emaitza orokorra % 54,8koa dela, batez bestekoa baino handiagoa, kontuan hartuta helmugen batez bestekoa % 40,5koa dela.

e) Kode etikoa: “Turismo Etikoa”

Ane Osorok esan du Turismo Etikoa gizarte- eta ingurumen-erantzukizuneko programa dela, Basquetourrek sustatua, NBEren GJHak eta Antolakundearen munduko turismoaren kode etikoa ezkontzeko, eta horiek betetzen direla ziurtatzeko memoria bat aurkeztu behar da.

Ane Osorok adierazi duenez, aldez aurretik enpresak eta Turismo Bulegoa programa honi lotuta egotea besterik ez zuten eskatzen. Hala ere, aurten erabaki dute udalek ere parte hartu behar direla programa horren ziurtagirian. Bestetik, adierazi du Basque Tourrekin eta kalitate-ziurtagiri hori lortzeko motibatuta dauden 13 enpresarekin batera proposamen bat lantzen ari direla.

Enpresaren ikuspegitik, Juan Jesús Blancok jakinarazi du programa-mota hori interesgarria izan daitekeela enpresentzat, abantailak eta onurak eskaintzen baititu dena antolatuta izateko helburuz.

Informazio gehiago: [Getxo – Ekonomia Sustapena – Programak - Turismoaren kode etikoa](#)

3. Jaso diren proposamenak eta maila teknikoan antzemandakoak lantzea, horien garrantzia ikusteko, lehenetsunak ezartzeko eta etorkizuneko Turismoko Plan Estrategikoarekin koordinatutako etorkizuneko ekintzak proposatzeko.

Honako hauek adierazi dira:

- Turismoko Plan Estrategikoa aspaldikoa da (10 urte baino gehiago).



- *Bilera hau aukera ona da sektoreari ideiak eta iradokizunak emateko, gero plan estrategikoa eta marketin-plana garatzeko orduan kontuan har daitezen, ostalaritzaren egoera dezente aldatu baita.*

David Morak esan du “KPMG” erreferentziazko aholkularitza-enpresak egindako azterlan baten arabera, Aisia eta Turismoko estatuko kontsumoaren joera goranzkoa dela, baina, bestalde, tabernak ere ixten ari direla belaunaldi-erreleborik ez dagoelako, ez hainbeste fakturazio eskasagatik.

Sektoreari eragiten dioten alderdiei buruzko eztabaida ireki da:

1. Kalitatearen jaitsiera
2. Sektorearen digitalizazioa
3. Getxoko gastronomia-profila
4. Ostalaritzako ordutegiak
5. Eskulan kualifikaturik eza
6. Lehia
7. Prestakuntza-jarduerak
8. Aparkalekuak

ESKAINITZA GASTRONOMIKOAREN KALITATEAREN JAITSIERA

Udalerrian, janari lasterrean oinarritutako eskaintza gastronomikoaren gehikuntza antzeman da, hanburgesa jaun eta jabe delarik.

- OKU lounge: “Saltzeko produktu erraza da, eta bezero guztiei gustatzen zaie, bai umeei, bai helduei”.
- Pianamul: “Bezeroak hanburgesa eskatzen badu, bezeroak nahi duena emango zaio, osasuntsua izan ez arren”.
- Baina, orokorrean, onartzen dute hanburgesa ez dela elementu erakargarria “ez zinateke Getxoraino etorriko hanburgesa bat jatera”.
- Leioako Ostalaritza Eskolako ordezkariak esan du hanburgesa joera bilakatu dela, gastu-bolumen esanguratsua eragiten duela eta adibiderik argiena BECeko Champions lehiaketa dela, baina Nereak uste du joera iragankorra dela. Arazoa etorriko da ostalaritzak eskaintza-mota hori soilik ematera ohituta dagoenean eta eskariak behera egiten duenean.

DIGITALIZAZIOA

- Janari Ona: ostalaritzak sare sozialen profilak gehiegi zaintzeko joera duela esan du, baina ez webguneak eta erreserbako zentralak.
- Tamarises Izarra: adierazi dute orain sartzen diren erreserbak telefono bidezkoak baino online bidezkoak direla, eta joera-aldaketa nabaritu dutela.

KONTSUMITZAILEEN PROFILA

Ane Osorok esan du BasqueTourek udalerrri bakoitzeko plan estrategikoan LGTB turismoaren ikusgarritasunaren aldeko lerro bat kontuan hartzea eskatu zuela, eta jakinarazi du Getxo “Gay-



Friendly” – “Queer destination” helmuga gisa ziurtatuko dela; erosteko ahalmen handiagoa duten turistak dira, seme-alabarik ez dutelako eta kulturari, diseinuan, kalitate gastronomikoan inbertitzen dutelako... Helduen profila (45 urtetik gorakoak) nabarmena da Getxon

David Morak esan du Getxok eskaintza berezia bilatu behar duela Bizkaian, eta bezeroek Getxon bakarrik aurkitu behar dutela bilatzen duten hori.

ORDUTEGIAK

Leioako Ostalaritza Eskola: aipatu du ordutegiak aldatu beharko direla europarragoak izateko, hainbat alderdiren arabera: errentagarritasuna, kontziliazioa, langileen mugikortasuna...

ESKULAN KUALIFIKATURIK EZA

Leioako ostalaritza-eskola: nekeza da ostalaritzaren munduan ikasleak aurkitzea, ‘handicap’ handia dagoelako; izan ere, ordutegiak eta lanaldiak ez dira erakargarriak, eta askotan ez datoz bat ‘zure lagunen’ ordutegiarekin; horrek mugatu egiten ditu ostalaritzan lan egiten dutenen aisia eta bizitza pertsonala. Halaber, aipatu du prestakuntza laburragoa dela, baina praktikoagoa ere bai, negozioaren sukaldean bertan egiten baita. Eskaintza dagoelako ikasten da ostalaritza, ez hainbeste bokazioagatik.

Tamarises Izarra: “MasterChef” bezalako programek izugarri idealizatu dute ostalaritzaren sektorea, eta hori kaltegarria da sektorerako.

Leioako Ostalaritza Eskola: ordezkariak adierazi du berak ez duela hain beharrezkotzat jotzen sukaldariak ospea izan dezan jatetxe batera bazkaltzera joateko; haren ustez, sekretua kalitatean, bezeroarentzako arretan eta kartak hainbat hizkuntzatan egotean datza.

Tamarises Izarrak esan du gabezia dagoela sektorean hizkuntzen inguruko prestakuntzan.

Pianamul: Getxon dauden sukaldariei balioa eman behar zaiela aipatu du, jende ona, gaztea eta esperientziaduna baitago. Ez da beharrezkoa kanpotik inor ekartzea.

LEHIA

- ✓ Bilbo, neurri txikiagoan.
- ✓ Barne-lehia: Areetan, Algorta da mehatxua.

Aipatu dute LOGROÑO, GETARIA, GASTEIZ... eta beste hiri batzuetako ereduak azter daitezkeela, eskaintza gastronomiko berezia baitute haietan.

APARKALEKUAK

Gaintzako aparkalekuari egoki iritzi diote, bai tarifei dagokienez, bai espazioari dagokionez, baina Areetako aparkalekuaz kexu dira. MZk esan du Mesedetako aparkalekuak aldaketak izango dituela, edukierari eta tarifei dagokienez.

PRESTAKUNTZAKO JARDUERAK



Prestakuntzak online izan beharko lukeela aipatu dute.

MZk esan du ez duela arrakastarik izan Ekonomia Sustapenaren Arloak ostalaritzari eskaini dion prestakuntzak.

Tamarises Izarra: bezeroak erakartzeko prestakuntza eta oinarrizko online prestakuntza nahi dute.

Leioako Ostalaritza Eskola: ordezkariak esan du haiek, LANBIDEREkin eta zenbait udalekin batera, prestakuntza-saio arinak antolatu dituztela, eta prestakuntza horiek gutxieneko oinarrizko nozio batzuk ematen dizkietela eskulan gehien behar den garaietan, hala nola Gabonetan eta abenduko zubian.

4. Inkestak eta balorazioak laneko dinamikaren kariaz aipatu diren alderdi batzuk

Inkesta praktiko eta atsegina egin da (Menti.com), honako gai hauei buruzko bozketa baten bidez:

- Zer nahi du ostalaritzak?
- Nola ikusten du ostalaritzak egungo egoera?
- Getxoko ostalaritzaren profil gastronomikoa aztertu beharra dago?
- Zein dira ostalaritzak nahi dituen etorkizuneko ekintzak?
- “Udalerriko Ostalarien Urteko Topaldia” antolatu behar da?

Atera diren emaitzak lehentasun-hurrenkeraren arabera azaldu dira (boto-kopuru handienetik txikienera):

- Zer nahi du ostalaritzak?:
 - **Beste leku batzuetako bezeroak erakartzea - 8 boto**
 - Eskaintza gastronomikoa hobetzea - 5 boto
 - Kostuak murriztea - 5 boto
 - Sasoika ez jardutea - 5 boto
 - Sektorea gehiago kohesionatzea - 3 boto
 - Aitorpen handiagoa lortzea - 2 boto
- Nola ikusten du ostalaritzak egungo egoera?
 - **Gehiegizko alokairuak - 7 boto**
 - Eguneko menua falta da - 5 boto
 - Eskulan kualifikaturik eza - 5 boto
 - Janari laster gehiegi - 3 boto
 - Sektorearen batasunik/kohesiorik eza - 3 boto
 - Lehengaiaren prezio garestia - 2 boto
 - Usategi/Aixerrotaren inguruko kezka - 2 boto
 - Ez dago erreferentziako sukaldaririk - 1 boto
 - Abangoardiarik eza - 1 boto
- Getxoko ostalaritzaren profil gastronomikoa aztertu beharra dago?:



- Bai - 6 boto
- Ez - 3 boto
- Zein dira ostalaritzak nahi dituen etorkizuneko ekintzak?:
 - Prestakuntza Plana – 6 boto
 - Pintxo sortzaileen lehiaketak – 6 boto
 - Digitalizazio Plana – 5 boto
 - Urteko topaldia – 5 boto
 - Menuen berringeriaritza – 5 boto
 - PintxoPotea auzoka suspertzea – 4 boto
 - Tortilla Txapelketa bat antolatzea – 4 boto
 - Eguneko menua aktibatzea – 4 boto
 - Talentu Berrien Lehiaketa - 4 boto
 - Kartak hobetzea – 4 boto
 - Bisita erreferentziatzko helmugetara – 4 boto
- “Udalerriko Ostalarien Urteko Topaldia” antolatu behar da?:

Ekimen interesgarria izan daitekeela uste dute.

Formatua:

- Udalerriko establezimendu batean egitea - 6 boto
- Etorkizuneko ekintzak lantzea - 6 boto
- Turismo-agintariak gonbidatzea - 5 boto
- Enpresaburu batzuen aurkezpenak egotea – 5 boto
- 2 orduko iraupena izatea - 5 boto
- Astegun batean izatea - 4 boto
- Bi orduko prestakuntza-saioa eskaintzea - 2 boto
- Topaldi horretan, mahaiaren ikuspegia aintzatestea – 2 boto
- Egun osokoa izatea - 2 boto
- Profesional kualifikaturen batek parte hartzea - boto 1

5. Ideia eta proposamen berriak.

- Neguriko Tren Geltokiko “La Cantina” jatetxe berriaren irekierari buruz galdetu dute. MZk adierazi du Eusko Trenbideak konpainiaren esleipena dela, baina bere ustez, lanen egikaritze-egoeratik, litekeena da laster irekitzea.

6. Hurrengo urratsak:

- Enpresen Kontsulta Foroa urriaren 30ean biltzeko deitzea.



OSTALARITZA-MAHAIAREN ERABAKIAK (2024-09-30):

ERABAKIAK/EKINTZAK	ARDURADUNA	DATA
1. Bilerako aktaren zirriborroa bidaltzea	Zerbitzuko teknikariak	Bileratik aurrera
2. Irtenbideren bat topatzea txoriak terrazetatik uxatzeko (Hizkuntza Eskolako plaza).	Zerbitzuko teknikariak	Bileratik aurrera
3. Marketin Plana eta Turismoko Plan Estrategikoa lantzea.	Zerbitzuko teknikariak	Bileratik aurrera
4. Sektorearen urteko topaldia antolatzeari buruzko azterketa tekniko egitea.	Zerbitzuko teknikariak	Bileratik aurrera
5. Ostalarientzako lineako prestakuntza-jarduerei buruzko azterketa tekniko egitea.	Zerbitzuko teknikariak	Bileratik aurrera
6. Ostalarientzako lineako digitalizazio-jarduerei buruzko azterketa tekniko egitea.	Zerbitzuko teknikariak	Bileratik aurrera
7. Pintxo sortzaileen txapelketari buruzko azterketa tekniko egitea.	Zerbitzuko teknikariak	Bileratik aurrera

Getxoko ostalaritzaren definizio estrategikoa.

MZk azaldu du Euskara Sailak duela urte batzuk pintxo lehiaketa bat antolatu zuela eta, pintxopoteko parte-hartzaileei egindako inkesten emaitzak aztertu ondoren, ondorioztatu zela bezeroak ez zirela establezimendura joaten pintxoaren kalitateagatik, sortzen zen giroagatik baizik.

MZk uste du, maila teknikoaren ikuspegitik, arloa ez dela gai izan partaidetza-ereduarekin asmatzeko, ostalaritzak puntu erkideak bilatu eta, sektorearen gehiengoaren babesaz, proiektuak abiarazi ahal izateko.