

SIDRERÍAS-SAGARDOTEGIAK

Organización de una sagardotegia en el siglo XXI.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 17/01/2014 • 17:08 • Editar

Sin comentarios



En los siglos pasados el modelo de negocio más común era llevar hacia el mercado final la materia prima más o menos transformada que, a menudo, el cliente final seguía elaborando en su casa. Actualmente, nuestro mundo economicista está funcionando justamente al revés: los clientes finales compran productos de mucho valor añadido y listos para ser consumidos. Aplicado este concepto a nuestro mundo sidrero, el modelo antiguo estuvo vigente hasta la década de 1950 en la que únicamente era sidrero quien poseía manzanales y un lagar proporcional a su cosecha.

En la segunda decada del siglo XXI, nuestro sector ha culminado su evolución y está formado de verdaderas empresas agroalimentarias organizadas para competir y prosperar en el mundo moderno.

Si bien el público consumidor de la sagardoa ha podido ver y comprobar las instalaciones de sus marcas favoritas, en especial durante la temporada del rito del txotx, nos parece que hay un cierto desconocimiento de su funcionamiento. Como prueba de esta afirmación es que gran parte del público que no vive en las inmediaciones de una sagardotegia piensa y difunde la errónea idea que, ahora, las sidrerías están tan sólo "abiertas de enero a abril".

Esta creencia extendida en toda la sociedad vasca supone un gran obstáculo para el sector que es preciso superar para poder acceder y beneficiarse de un nuevo nicho de mercado: el turismo moderno, en nuestro caso, el enoturismo y el turismo gastronómico y cultural.

Profundamente impregnado en la tradición, el campo, la naturaleza, el funcionamiento anual de una sagardotegia, presenta unas características muy peculiares y son las siguientes:

- Estacional:

- Por la materia prima: otoño.
- Por el proceso de elaboración, fermentación y crianza: otoño.
- Por el consumo de la sagardoa, bebida refrescante: primavera, verano.

- Ininterrumpido:

- Las levaduras y bacterias no paran, día y noche llevan a cabo su cometido
- El control de temperaturas de las kupelas es constante.

- Aleatorio:

- Por la disponibilidad de la materia prima de origen agrícola.
- Por el nivel de variabilidad de los procesos naturales complejos, que son la fermentación y la conservación.
- Por la meteorología que influye sobre el consumo de sagardoa.
- Por la dependencia de la actividad turística.

- Ciclo lento:

- Los cambios en el proceso se pueden aplicar o probar una vez por campaña, con lo cual en su vida laboral un profesional del gremio experimenta el mismo proceso un máximo de 50 veces, cuando, por ejemplo, el panadero puede hacer varias hornadas al día.
- Por la duración de las instalaciones y máquinas; una kupela de inoxidable está igual de nueva a los 50 años (menos las juntas de la válvula y de la puerta).

- Codificado por una tradición fuerte:

- Por elaborar un único producto: la sagardoa.
- Por proponer un abanico de platos muy reducido en el ritual del txotx.
- Por estar vinculado exclusivamente al territorio de Euskal Herria.
- Por estar bajo el control directo y permanente de la cultura de los nativos.

De cara a la sociedad, el funcionamiento de una empresa genera también riesgos, y en el caso de una sagardotegia advertimos:

- Un riesgo sanitario para los clientes tanto en la bebida como en la comida, perfectamente acotado por

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

[RSS Feed](#)[Twitter](#)[Facebook](#)

Buscar / Bilatu

Categorías

[Azokak-Ferías](#)[Ekitaldiak-Eventos](#)[Errezetak-Recetas](#)[Esperientziak-Experiencias](#)[Formazioa-Formación](#)[Gastronomia-Gastronomía](#)[Historia-Historia](#)[Kultura-Cultura](#)[Lehiaketak-Concursos](#)[Museos-Museoak](#)[Sagarra-Manzana](#)[Sagastia-Manzanal](#)[Sidra-Sagardoa](#)[Sidrerías-Sagardotegiak](#)[Turismoa-Turismo](#)

Post Recientes



Apertura de la temporada del txotx en la sidrería Saizar.



Gozatua Hernanin: sagardogintza, sarobeak eta trikuharriak.



Martin Berasategui inauguró el txotx en el Centro Comercial Urbil.



Diccionario del manzanal: Plagas y animales beneficiosos.

disposiciones reglamentarias de la administración pública.

- Un riesgo medio ambiental muy leve, pues el producto elaborado tiene cabida en los procesos naturales de reciclado de la materia orgánica.
- Riesgos laborales presentes por la manipulación de cargas, suelos mojados, contacto con vidrio roto y ácidos orgánicos.

Proponemos el siguiente cronograma para entender mejor el funcionamiento de una sagardotegia:

Procesos principales	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pela y almacenamiento de manzanas												
Trasiego de manzanas												
Recepción, reparto de manzanas												
Trabajo de prensa, obtención mosto												
Sagardoteo de las fermentaciones												
Embotellado de la sidra												
Control de calidad comercial, de consumo												
Distribución, reparto del producto												
Participación en Sagardo Eguna, feria...												
Manejamiento de instalaciones												
Control de consumo de materiales												
Control de consumo material de consumo, embalaje												
Trato en tienda												
Trato en venta												
Control de calidad, reparto, venta directa												
Administración de consumo, contabilidad												
Marketing, promoción												

A la vista del mismo, la principal conclusión a la que podemos llegar es que el abanico de conocimientos y experiencias necesario para poder triunfar es muy variopinto.

Toda empresa es la sinergia entre el capital financiero, la inversión en instalaciones y maquinaria y el trabajo humano. Es por ello, por lo que dedicaremos varios artículos a la descripción del papel del capital humano de nuestras sagardotegías mediante el análisis de los distintos puestos de trabajo que podemos encontrar sin que en la realidad el formalismo sea muy visible.

Más concretamente, describiremos las funciones del:

- Gerente, perenidad y rentabilidad de la empresa.
- Maestro de bodega, productividad de los procesos en la bodega.
- Responsable de ventas, volumen y margen de las ventas.
- Operario, correcta realización de las tareas.
- Metre, rentabilidad y satisfacción del cliente en el comedor.
- Guía de cata y visitas, rentabilidad de la tienda de venta directa.
- Responsable de calidad, trazabilidad y conformidad de los productos.
- Administrativo, veracidad de datos uso externo e interno.
- Cocinero, rentabilidad de la cocina, calidad de la producción culinaria.

Fuente: Boletín Sagardoaren Lurraldea 33

Autor: Dominic Lagadec

Tags: antolaketa, lanpostuak, organización, puestos de trabajo, sagardoa, sagardotegia, Sidra, sidrería, txotx

Anterior post

LA PATULINA. Ficha técnica.LA PATULINA. Fitxa teknikoa.

Siguiente post

Una lección de horticultura en la década de 1940.1940. hamarkadako baratzeaintza ikasgaia.

Tu comentario / Zure komentarioa

Registrado como Sagardoaren Lurraldea. Desconectar »

Enviar



Tarta de manzana ganadora de XIII. Sagar Uzta.

Comentarios recientes

J.M de Amassorrayn en **APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en APERTURA DEL TXOTX 2014. El grupo KALAKAN abrirá la nueva temporada del txotx.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.

agandamin en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.

Aritz en XXVIII Sagardo Eguna de Donostia, el 7 de septiembre.

Links



txotx.info

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia

SAGARDUN
SAGARDAREN KULTURA
KULTURAREN

El territorio de la sidra
Qué hacer
Comer en sidrería
Qué visitar
El museo
Blog
Quiénes somos

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso



EUSKADI



**TURISMO
GIPUZKOA**
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

