

SIDRERÍAS-SAGARDOTEGIAK

XXI. mendeko sagardotegi baten antolaketa.

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 las 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 disposiciones reglamentarias de la administración pública.
- Un riesgo medio ambiental muy leve, pues el producto elaborado tiene cabida en los procesos naturales de

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



Txotx boladaren irekiera
Saizar sagardotegian.



Gozatua Hernanin:
sagardogintza, sarobeak
eta trikuharriak.



Martin Berasategik
inauguratu zuen txotx
bolada Urbil Merkatal
Gunean.



Sagardoaren Hiztegia:
Izurriak eta animalia
onuragarriak.

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
Selección y mantenimiento de variedades												
Trasplante de esquejes												
Recepción, arreglo de uvas												
Trabajo de prensa, obtención mosto												
Seguimiento de las fermentaciones												
Envasado de la sidra												
Control de calidad comercial, al por mayor												
Charretería, reparto del producto												
Participación en Sagardo Eguna, feria...												
Mantenimiento de instalaciones												
Control de costes de materiales												
Control de costes material de producción, empaque												
Trato de la sidra												
Trato de la sidra												
Control 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.												

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 sagardotegis 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.

Iturria: Boletín Sagardoaren Lurraldea 33

Egilea: Dominic Lagadec

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

Anterior post

LA PATULINA. Ficha técnica.LA PATULINA. Fiba teknikoa.

Siguiente post

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

Tu comentario / Zure komentarioa

Registrado como Sagardoaren Lurraldea. Desconectar »

Enviar



XIII. Sagar Uztako sagar tarta irabazlea.

Comentarios recientes

J.M de Amassorrarayn en **2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en 2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.

Sagardoaren Lurraldea en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.

agandamin en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.

Aritz en Donostiako XXVIII. Sagardo Eguna, irailaren 7an.