



"ENKARTERRIKO ESNE SEKTOREAREN BERRIKUNTZA AKTIBATUZ"  
 "ACTIVANDO LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR LÁCTEO DE ENKARTERRI"



<p><b>EMPRESA:</b>  <b>Quesería Baskaran, Markina-Xemein (Bizkaia)</b></p> <p><b>Persona de contacto:</b> Patxi Baskaran  <b>Productos:</b> Queso de Idiazabal y queso de pastor <i>Igotz</i> y <i>Santa Mañe</i>. Queso tierno de leche de oveja. Yogures. <i>Gaxure</i>. <i>Cordero Eusko Label</i>.  <b>Dirección:</b> Caserío Santa-Mañe. Bº Barinaga. 48211. Markina-Xemein. Bizkaia  <b>Teléfono:</b> 94 616 65 29  <b>Web</b> www.quesoidiazabal.com</p>	<p><b>ENPRESA:</b>  <b>Baskaran gaztandegia, Markina-Xemein (Bizkaia)</b></p> <p><b>Harremanetarako prestona:</b> Patxi Baskaran  <b>Produktuak:</b> Idiazabal gazta eta artzai gazta <i>Igotz</i> y <i>Santa Mañe</i>. <i>Ardi esnedun gazta samurra</i>. <i>Jogurtak</i>. <i>Eusko Label</i>dun bildotsak.  <b>Helbidea:</b> Santa-Mañe Baserria. Barinaga auzoa. 48211. Markina-Xemein. Bizkaia  <b>Telefonoa:</b> 94 616 65 29  <b>Web</b> www.quesoidiazabal.com</p>
<p><b>BREVE DESCRIPCIÓN:</b>          La quesería Baskaran está ubicada en la comarca Lea Artibai. Tradicionalmente han elaborado el queso curado de leche cruda de oveja Latxa. Pertenecen a la asociación Artzai Gazta y parte del queso lo elaboran bajo la Denominación de Origen Idiazabal.          Con la entrada de los hijos a la actividad de la quesería, durante los últimos años han apostado por la diversificación elaborando y comercializando una gama de nuevos productos: un queso tierno de leche de oveja, yogures y la crema de suero <i>Gaxure</i>.</p>	<p><b>DESKRIBAPENA LABURRA:</b>          Baskaran gaztandegia Lea Artibai Eskualdean kokaturik dago. Urte askotan zehar Latxa ardi esne gordinaz eginiko gazta ondua ekoiztu dute. Artzai Gaztako elkarteko kide dira eta gazta parte bat Idiazabal Jatorrizko Izendapenaren baitan ekoiztu eta merkaturatzen dute.          Belaunaldi berria gaztandegiko jarduerara sartu zenetik, produktu gama zabalago bat ekoizteko pausoa eman dute. Gaur egun, ardi gazta onduaz gain hurrengo gazta eta esnekiak ekoiztu eta saltzen dituztelarik: ardi gazta samurra, jogurtak eta <i>Gaxure</i> gatzur krema.</p>
<p><b>RETO</b>          Pasar de elaborar un único tipo de queso a dar el paso a la diversificación de la producción mediante la incorporación de nuevos productos.          Buscar nuevas vías de comercialización.</p>	<p><b>ERRONKA</b>          Gazta mota bakar bat ekoiztetik, dibertsifikazioarako pausoa ematea produktu gama berritzaile bat ekoiztuz.          Merkaturatzeko bide berriak aurkitzea.</p>
<p><b>ACCIONES</b>          Para abordar la diversificación de la producción han tenido que realizar una serie de inversiones así como formarse para adquirir el conocimiento tecnológico necesario.</p>	<p><b>EKINTZAK</b>          Aipaturiko erronkari aurre egiteko inbertsioak gauzatu dituzte gaztandegian eta beharrezko ezagutza teknologikoa bereganatzeko formatu beharra izan dute.</p>
<p><b>RESULTADOS</b>          Producción y comercialización de 3 nuevos productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Queso tierno de leche de oveja</li> <li>- Una gama de yogures cremosos</li> <li>- Crema de suero <i>Gaxure</i></li> </ul>	<p><b>EMAITZAK</b>          3 produktu berritzaileren ekoizpena eta merkaturatzea:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ardi esneaz egindako gazta samurra</li> <li>- Jogurt krematsu gama</li> <li>- <i>Gaxure</i> gatzur krema</li> </ul>
<p><b>APRENDIZAJES</b>          Formación la Escuela de Pastores de Arantzazu          Capacitación tecnológica a través de la asistencia a cursos de formación sobre la elaboración de todo tipo de quesos y derivados lácteos          Participación en proyectos de I+D para el desarrollo de nuevos productos</p>	<p><b>IKASITAKOAK</b>          Artzai Eskolan formazioa          Ezagutza teknologikoaren bereganatzea ikastaro ezberdinetan parte hartuz          I+G diru laguntza deialdietan parte hartzea produktu berrien garapena gauzatu ahal izateko</p>



<p><b>EMPRESA:</b>  <b>Quesería EGOTZA, Soraluze (Gipuzkoa)</b>  <b>Persona de contacto:</b> Nagore Martin  <b>Producto:</b> Queso de cabra  <b>Dirección:</b> Egotza Baserria, 20590 Soraluze (Gipuzkoa)  <b>Teléfono:</b> 615763062</p>	<p><b>ENPRESA:</b>  <b>EGOTZA Baserria, Soraluze (Gipuzkoa)</b>  <b>Harremanetarako pertsona:</b> Nagore Martin  <b>Produktuak:</b> Ahuntz Gaztak  <b>Helbidea:</b> Egotza Baserria, 20590 Soraluze (Gipuzkoa)  <b>Telefono zenbakia:</b> 615763062</p>
<p><b>BREVE DESCRIPCIÓN:</b>  El caserío Egotza está ubicada en Soraluze (Gipuzkoa). Es una pequeña explotación propiedad de Nagore Martín, una emprendedora que decidió cambiar de estilo de vida y tras realizar la formación en la Escuela de Pastores de Arantzazu, montó su explotación de cabras alpinas. Su principal producto es el queso curado de leche de cabra.</p>	<p><b>DESKRIBAPENA LABURRA:</b>  Egotza Baserria Soraluzen (Gipuzkoa) kokaturik dago. Nagore Martin artzai eta gaztagilearen ikuilu eta gaztandegiak daude bertan. Nagorek bizitza aldaketa baten aldeko apostua egin ondoren, Arantzazuko Artzai Eskolan formatu eta arraza alpineko ahuntz ustiatagia muntatu zuen bere kabu. Bere produktu nagusia ahuntz gazta ondua da.</p>
<p><b>RETO</b>  Garantizar un buen manejo de las cabras y elaborar un queso curado de leche de cabra de máxima calidad. Además, siempre ha apostado por la diversificación mediante la elaboración de queso fresco y pruebas a nivel de quesos de coagulación láctica.</p>	<p><b>ERRONKA</b>  Hasieratik, baserriko erronka nagusiak animalien maneiu egokiena bermatu eta kalitate goreneko ahuntz gazta ondua ekoiztea izan dira. Gainera, dibertsifikazioaren aldeko apostua egin da gazta freskoa ekoiztuz eta baita koagulazio laktikodun gazten elaborazio frogak burutuz.</p>
<p><b>ACCIONES</b>  Garantizar las mejores instalaciones y las buenas prácticas ganaderas para el adecuado manejo de las cabras (priorización total del bienestar animal y de la calidad de la leche).  Adquirir el conocimiento tecnológico necesario para guiar y controlar la producción de los quesos.</p>	<p><b>EKINTZAK</b>  Animalien maneirik egokiena lortzeari begira ikuiluko instalazio egokiak eta abeltzaintzarako praktika egokiak bermatzea (animalien ongizatea eta esnearen goi mailako kalitatea lehenetsi dira uneoro).  Elaborazio prozesuak gidatu eta kontrolatzeko ezagutza teknologikoa bereganatzea.</p>
<p><b>RESULTADOS</b>  Elaboración y comercialización de distintos tipos de quesos de cabra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Queso curado</li> <li>- Queso fresco</li> <li>- Quesos de coagulación láctica (en pruebas)</li> </ul>	<p><b>EMAITZAK</b>  Ahuntz gazta ezberdinen elaborazioa eta merkaturatzea:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gazta ondua</li> <li>- Gazta freskoa</li> <li>- Koagulazio laktiko bidezko gazta (frogak burutzen)</li> </ul>
<p><b>APRENDIZAJES</b>  Formación la Escuela de Pastores de Arantzazu.  Capacitación tecnológica a través de la asistencia a cursos de formación sobre la elaboración de todo tipo de quesos y derivados lácteos.  Participación en proyectos de I+D para el desarrollo de nuevos productos.</p>	<p><b>IKASITAKOAK</b>  Artzai Eskolan formazioa.  Ezagutza teknologikoaren bereganatzea ikastaro ezberdinetan parte hartuz.  I+G diru laguntza deialdietan parte hartzea produktu berrien garapena gauzatu ahal izateko.</p>



"ENKARTERRIKO ESNE SEKTOREAREN BERRIKUNTZA AKTIBATUZ"  
 "ACTIVANDO LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR LÁCTEO DE ENKARTERRI"



<p><b>EMPRESA:</b>  <b>Vista Alegre Baserria, Karrantza (Bizkaia)</b>          (César Valera Palenque y Otros SC)</p> <p><b>Persona de contacto:</b> Helen Groome  <b>Producto:</b> Lácteos de vaca en ecológico  <b>Dirección:</b> Matienzo 31, Karrantza 48891 (Bizkaia)  <b>Teléfono:</b> 654145154  <b>Web</b> <a href="http://www.vistaalegrebaserria.com">www.vistaalegrebaserria.com</a></p>	<p><b>ENPRESA:</b>  <b>Vista Alegre Baserria, Karrantza (Bizkaia)</b>          (César Valera Palenque y Otros SC)</p> <p><b>Harremanetarako pertsona:</b> Helen Groome  <b>Produktua:</b> behi-esneki ekologikoak  <b>Helbidea:</b> Matienzo 31, Karrantza 48891 (Bizkaia)  <b>Telefonoa:</b> 654145154  <b>Webgunea</b> <a href="http://www.vistaalegrebaserria.com">www.vistaalegrebaserria.com</a></p>
<p><b>BREVE DESCRIPCIÓN:</b>          Vista Alegre Baserria está ubicada en Karrantza (Bizkaia). La granja ha cambiado su modelo de producción y comercialización de la leche de vaca, teniendo producción con certificación ecológica desde 2013 y quesería adjunta desde 2011. Elabora leche pasteurizada, yogur natural y cuatro quesos: fresco, tierno, afinado y maduro, productos que vende en un radio de 100km. Promueve la transparencia con un sitio web trilingüe <a href="http://www.vistaalegrebaserria.com">www.vistaalegrebaserria.com</a></p>	<p><b>DESKRIBAPEN LABURRA:</b>          Vista Alegre Baserria Karrantzan (Bizkaia) kokatuta dago. Baserriak behi-esnea ekoizteko eta merkaturatzeko eredua aldatu du. Hala, 2013az geroztik, ziurtagiri ekologikoa dauka, eta gaztandegia ere bai, 2011tik. Esne pasteurizatua, jogurt naturala eta lau gazta mota (freskoa, samurra, afinatua eta ondua) ekoizten ditu, eta 100 km-ko erradioan saltzen ditu produktuak. Gardentasuna sustatzen du, eta webgunea hiru hizkuntzetan dago <a href="http://www.vistaalegrebaserria.com">www.vistaalegrebaserria.com</a>.</p>
<p><b>RETO</b>          Garantizar el acceso a la tierra, identificar tecnologías accesibles para reducir el empleo de silo y aumentar el empleo de hierba seca, profundizar en ahorro energético y empleo de energías renovables, garantizar el relevo generacional</p>	<p><b>ERRONKA</b>          Lurra lortzeko aukera bermatzea, siloaren erabilera murrizteko teknologiak identifikatzea eta belar lehorra gehiago erabiltzea, energia-aurrezpenean eta energia berriztagarrien erabileran sakontzea, eta belaualdi-erreleboa ziurtatzea</p>
<p><b>ACCIONES</b>          Implementar cambios para ahorrar agua, energía y minimizar residuos, formación continua para todos los aspectos de la granja/quesería, medios para aumentar la visibilidad de los productos</p>	<p><b>EKINTZAK</b>          Ura eta energia aurrezteko eta hondakinak murrizteko aldaketak martxan jartzea, baserriarekin/gaztandegiarekin lotutako alderdi guztien gaineko prestakuntza, eta produktuen ikusgaitasuna hobetzeko baliabideak.</p>
<p><b>RESULTADOS</b>          25 vacas en ordeño, seis puestos de trabajo (con seguridad social), gastos veterinarios prácticamente cero, empleo del 70% de la leche en la quesería, reducción significativo en empleo de plásticos en la quesería.</p>	<p><b>EMAITZAK</b>          25 eraiste-behin, sei lanpostu (gizarte-segurantzarekin), ia albaitaritza-gasturik ez, esnearen % 70 gaztandegian erabiltzea eta gaztandegian plastikoaren erabilera nabarmen murriztea.</p>
<p><b>APRENDIZAJES</b>          Formación multidisciplinar (producción de leche, elaboración de lácteos, APPCC, comercialización y contabilidad).          Elaboración producto propio con leche propia.          Conversión a ecológica.          Evitar la re-intensificación.</p>	<p><b>IKASITAKOAK</b>          Diziplina anitzeko prestakuntza (esne-ekoizpena, esnekiak ekoiztea, arrisku eta kontrol-puntu kritikoen analisia, merkaturatzea eta kontabilitatea).          Berezko esnearekin berezko produktua ekoiztea.          Ekologiko bihurtzea.          Berriz intentsifikatzea ekiditea.</p>



<p><b>EMPRESA:</b> Lácteos de Karrantza. Karrantza Harana (Bizkaia)</p> <p><b>Persona de contacto:</b> Angel Rey  <b>Productos:</b> Quesos (Idiazabal y Queso Eusko Label). Natas Lácteas y cremas vegetales en Brik y aerosol. Envasado de leche Eusko Label  <b>Dirección:</b> Bº de Ambasaguas 25. 48891 Karrantza Harana (Bizkaia)  <b>Teléfono:</b> 946523834  <b>Web.</b> En diseño</p>	<p><b>ENPRESA:</b> Lácteos de Karrantza. Karrantza Harana (Bizkaia)</p> <p><b>Harremanetarako pertsona:</b> Angel Rey  <b>Produktuak:</b> Gaztak (Idiazabal eta Eusko Label gazta). Esne-gainak eta krema begetalak brikean eta aerosolean. Eusko Label esnea ontziratzea  <b>Helbidea:</b> Anbasaguas auzoa, 25. 48891 Karrantza Harana (Bizkaia)  <b>Telefonoa:</b> 946523834  <b>Webgunea:</b> diseinatzen ari gara</p>
<p><b>BREVE DESCRIPCIÓN:</b> Estamos ubicados en el Valle de Karrantza, provincia de Bizkaia a 80Km de Bilbao. La planta cuenta con una superficie de 21418m<sub>2</sub> (Oficinas 257 m<sup>2</sup> + fábrica 7.674 m<sup>2</sup>+ Almacén + Cámara temperatura controlada + Cámara frigorífica). Tres líneas de producción (Bick, Spray, Quesería) y una capacidad productiva de aprox 50 millones de litros</p>	<p><b>DESKRIBAPENA LABURRA:</b> Karrantza Haranean kokatuta gaude, Bizkaiko probintzian, Bilbotik 80 kilometrora. Instalazioak 21.418 m<sup>2</sup>-ko azalera dauka (bulegoak 257 m<sup>2</sup> + fabrika 7.674 m<sup>2</sup> + Temperatura kontrolatuko ganbera + Hotz-ganbera). Hiru ekoizpen-lerro ditugu (brika, espraia eta gaztandegia) eta 50 milioi litro inguruko ekoizpen-gaitasuna.</p>
<p><b>RETO:</b> Lograr ser un referente nacional e internacional en el mercado de la nata y cremas UHT. Lanzar nuevas referencias de queso local euskolabel y crecer en el mercado del Idiazabal. En base a estas premisas, el mayor reto es lograr desarrollar y potenciar el crecimiento de la ganadería local tanto para leche de vaca como de oveja, especialmente esta especie y en concreto la raza latxa.</p>	<p><b>ERRONKA:</b> Nazioan eta nazioartean erreferente izatea esne-gainaren eta UHT esnearen merkatuan. Tokiko Eusko Label gaztaren barruan erreferentzia berriak merkaturatzea, eta Idiazabal gaztaren merkatuan haztea. Ildo horretatik, erronkarik handiena da tokiko abeltzaintza garatzea eta sustatzea, behi-esnearen zein ardi-esnearen eremuetan, batik bat ardi-esnari dagokionez, eta zehazki, latxa ardi esnari.</p>
<p><b>ACCIONES:</b> Fuerte inversión material y humana y colaboración estrecha con diferentes organismos de la comunidad (Gobierno, Hazi, Azti, Leartiker...)</p>	<p><b>EKINTZAK:</b> Inbertsio handiak egitea, materialak zein giza baliabideetakoak, eta erkidegoko hainbat erakunderekin lankidetzatza estuan aritzea (Jaurlaritza, Hazi, Azti, Leartiker...)</p>
<p><b>RESULTADOS:</b> En fase de puesta en marcha, aunque gracias a la experiencia del grupo TGT y el fuerte potencial de comercialización de nuestro grupo, las expectativas son altas y nos hacen ser optimistas.</p>	<p><b>EMAITZAK:</b> Martxan jartzeko fasean, itxaropenak handiak dira eta baikor gaude, TGT taldearen esperientziari eta gure lantaldearen merkaturatze-ahalmen handiari esker bada ere.</p>
<p><b>APRENDIZAJES:</b> Colaboración con diferentes organismos de la comunidad. Experiencia en el sector tanto en fabricación como en comercialización. Diferentes cursos de formación y un gran equipo humano y profesional en las diferentes áreas de negocio.</p>	<p><b>IKASITAKOAK :</b> Erkidegoko hainbat erakundeekin elkarlanean aritzea. Sektorean hartutako eskarmentua, fabrikazioaren zein merkaturatzearen arloetan. Prestakuntza-ikastaroak eta pertsona- eta profesional-talde bikaina negozio-arlo bakoitzean.</p>



## **Enpresa-ekimen arrakastatsuak Euskadiko esne-sektorean. Aurkezpen txikiak.**

- Baskaran gaztandegia
- Egotza gaztandegia
- Lácteos de Karrantza
- Vista Alegre Baserria

## **Iniciativas empresariales de éxito en el sector lácteo de Euskadi. Micropresentaciones.**

- Lácteos de Karrantza
- Quesería Baskaran
- Quesería Egotza
- Vista Alegre Baserria