



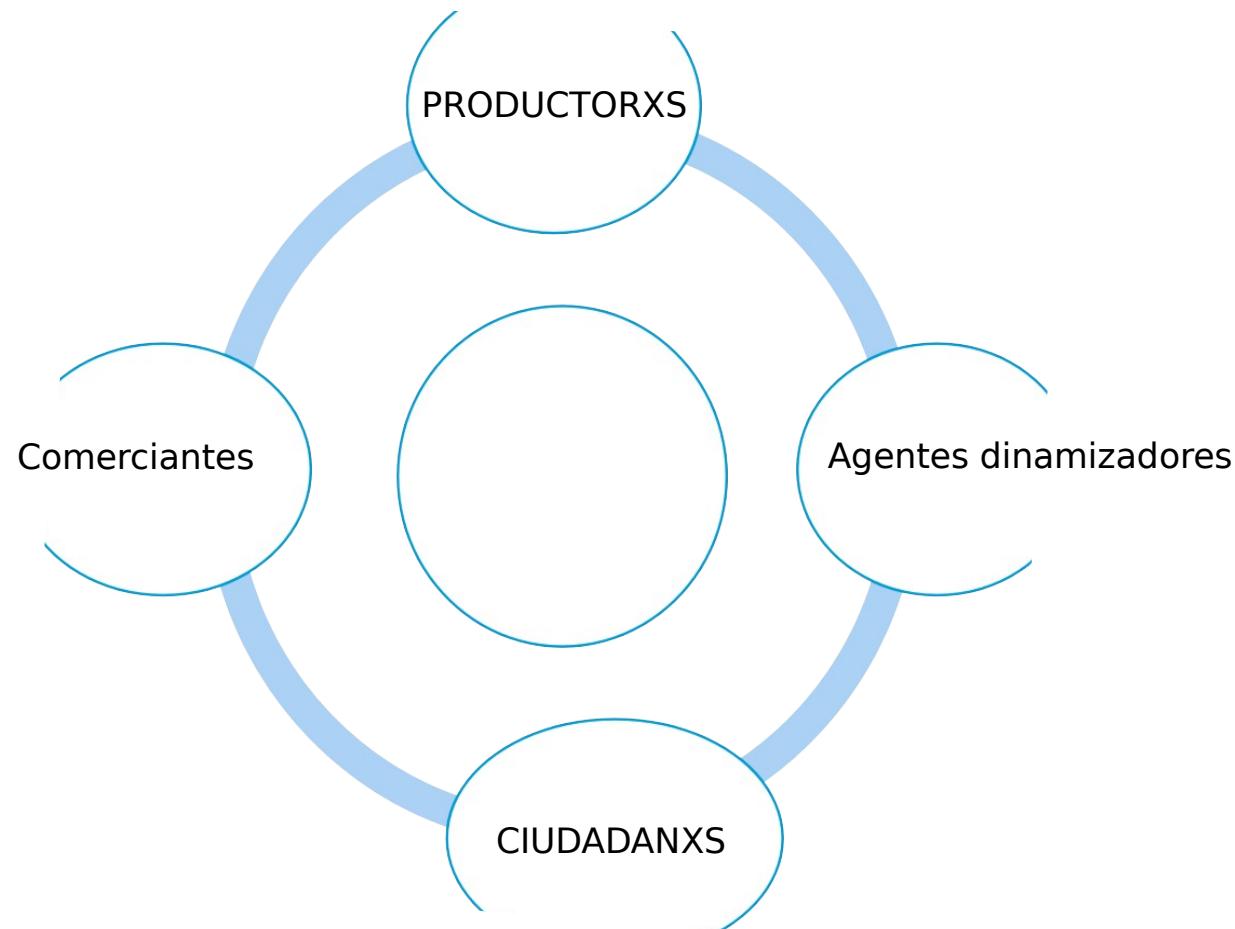
AZOKAPLAZA

AZPEITIA

Índice

1. Transformación basada en la participación
2. Proyecto para la innovación social
3. Centro de Acopio: extensión de la Azoka Plaza en restaurantes y comedores colectivos

1. Transformación basada en la participación ciudadana



1. Transformación basada en la participación ciudadana



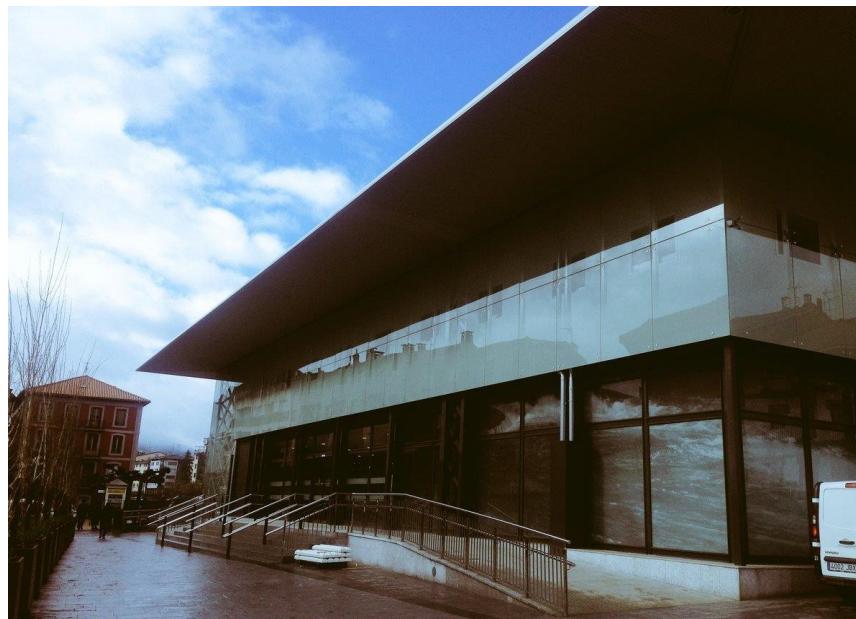
1. Transformación basada en la participación ciudadana

- Lxs usuarixs son lxs protagonistxs
- Principal consenso: motor de la economía
- La Azoka Plaza de los productos locales
- Un espacio atractivo para el ocio



2. Proyecto para la innovación social

- Dos ejes principales:
 - ★ Mercado habitual de Ixs bserritarras
 - ★ Tienda permanente: Elikagunea. Alimentos producidos a 150 km a la redonda de la Azoka Plaza
- Espacio multifuncional que tiene como objetivo la promoción del producto local



2. Proyecto para la innovación social

Mercado habitual de lxs baserritarras

- Mercado principal: martes por la mañana
- Viernes por la tarde, mercado especial
- Los puestos de lxs baserritarras: casi todos los días



2. Proyecto para la innovación social

Elikagunea: Tienda permanente

- Abierto desde el lunes por la mañana hasta el sábado por el mediodía:
 - Frutas y verduras
 - Carnicería
 - Cocina
- Alimentos producidos a 150 km a la redonda
 - %100 de los alimentos frescos
 - %50 en los alimentos transformados





2. Proyecto para la innovación social

Espacio multifuncional



3. Centro de Acopio: extensión de la Azoka Plaza en restaurantes y comedores colectivos

Coordinación entre diversos agentes:

- Grupo Motor
- Grupo de trabajo de lxs baserritarras
- Usuarios: comedores escolares, comedor de la residencia San Martin y el restaurante del centro cultural Sanagustin

3. Centro de Acopio: extensión de la Azoka Plaza en restaurantes y comedores colectivos

- Oferta y planificación colectiva entre Ixs baserritarras
- Mediación para una logística y suministro eficiente
- Se fundamenta en la innovación de los productos



3. Centro de Acopio: extensión de la Azoka Plaza en restaurantes y comedores colectivos

RETOS

- Reconocimiento y entendimiento entre baserritarras y lxs cocinerxs
- Adaptación de los menús del restaurante-comedor a los alimentos que se producen localmente
- Diálogo acompañado entre baserritarras, nutricionistas y cocinerxs
- Modelo de gestión de comedor: directa y descentralizada





Eskerrik asko!