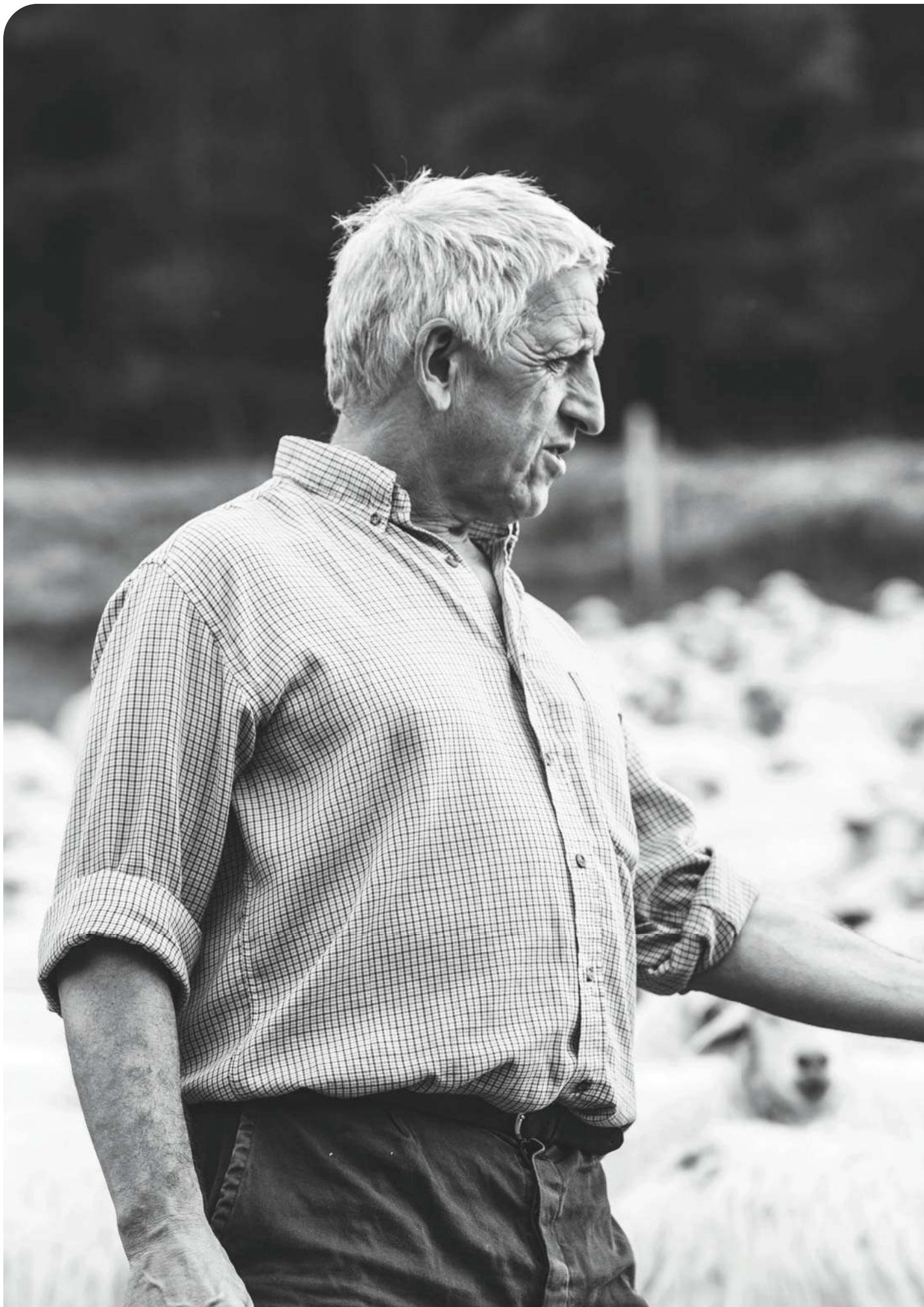




Elikadura osasungarria eta kalitatekoa

Gure oinarrietako bat tokiko produktuarekiko konpromisoa da, eta sendo lotuta dago gure gizarte eta lurralderako balio positiboak dituen kalitatezko produktu bat eskaintzeko dugun bokazioarekin.



Konpromisoa dugu tokiko eta sasoiko produktuekin

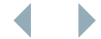
Iraunkorragoak, 0Km-koak garelako

Gure oinarrietako bat tokiko produktuarekiko konpromisoa da, eta sendo lotuta dago gure gizarte eta lurralderako balio positiboak dituen kalitatezko produktu bat eskaintzeko dugun bokazioarekin.

Tokiko produktuak eskaintzeko dugun helburuak gure hornitzaileekin lankidetzan, koordinazio eta harreman estua izatera garamatza, produktuaren eta elaborazio lanaren atzean dauden historia eta pertsonen gaineko

ezagutza sakona izateko. Hornitzaileengandik oso hurbil gaude, gure balio katean funtsezkoak baitira, eta horrek **lehen sektorearen eta landa eremuaren errealitate konplexua ezagutzeko aukera ematen digu, baita sektorearen kontserbazioa eta garapena errazteko laguntza eta tresnak emateko aukera ere.**





Gure sorburutik bertatik datorkigu tokiko produktuarekin dugun konpromisoa, eta hainbat eragin dakartza, Nazio Batuen Garapen

Iraunkorreko Helburuen eta Europako Batzordearen "Baserritik Mahaira" Estrategiaren ildoan (Itun Berdea).

Eskualdeari balioa eta aberastasuna ematen laguntzea

Tokiko nekazariak eta ekoizleak beren lurraldeko kulturaren, nortasunaren eta tradizioaren benetako interpretazio lana egiten dute. Balio horiek eskualde bakoitzaren berezitasuna, (bio)dibertsitatea eta aberastasuna bermatzen dute, eta gaur egun horiek kontserbatzea ezinbestekoa da

etengabe globalizatzen ari den mundu honetan. Uvescon, balio hori emateko, ekoizlea eta haren produktua lehen lerroan jartzen dira, ikusgarritasuna emanez eta saltokiko eta komunikazio kanaletako atalen protagonista bihurtuz.

Ingurumena babestea eta eraginak murriztea

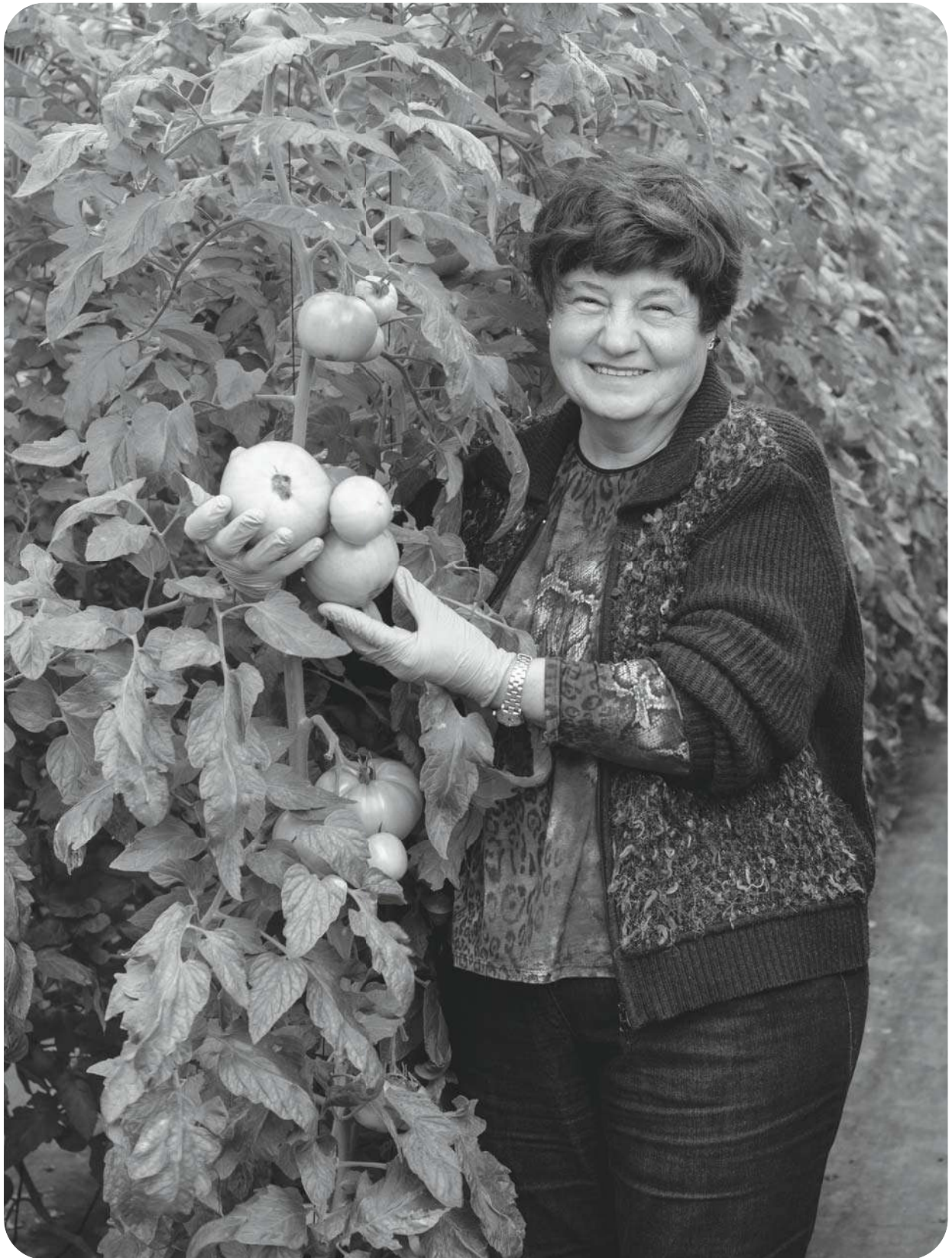
Dendari emandako zuzeneko zerbitzua Uvesco supermerkatuen eredu bereizgarria da, eta iraunkortasuna sustatzen du, banaketa formatu iraunkorra bultzatzen duelako, garraioaren, enbalajeen eta hotz sistemen eragin

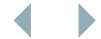
negatiboak murrizten dituelako, ingurumena hobeto errespetatzen duten ekoizpen sistemak sustatzen dituelako eta garaiako produktuen alde egiten duelako.

Lehen sektorearen eta landa ingurunearen kontserbazioa sustatzea

Tokiko kontsumoak berebiziko garrantzia duen sektore bat babesten du, izan ere, elikagaiak bermatzen ditu, paisaia zaintzen du, lurren erabilera eta emankortasuna indartzen du, eta gure klimara eta kultura gastronomikora egokitutako barietateak berreskuratzen ditu.

Uvescok hornitzaile zuzen eta iraunkorreko harremanen alde egiten du, harreman arin eta produktiboen bidez, bolumenak produkziara egokituz eta sektorearen garapen eta berrikuntzara bideratutako proiektuak babestuz.





Kalitatezko elikagai osasungarriak eskaintzea

Tokiko eta garaiko elikagaiak heltze punturik onenean jasotzen dira, freskotasuna eta zaporea bermatzeko, eta mantenugai kantitate handiagoa ziurtatuz. Gainera, produktuaren trazabilitate handiagoa eta hobea izateko aukera ematen du, kalitatea ziurtatzeko.

Horrez gain, Uvescok parte hartzen du inguruko nekazaritzako elikagaien sektoreko eragileek bultzatzen dituzten **gizarte eta lan arloko berrikuntza eta integrazio proiektuetan** (esate baterako, Bizkaiko Itsaslur Fundazioan). Sektorean eta proiektu iraunkorretan erreferentziazko dinamizatzaille, laguntzaile eta erraztaile bihurtzen du horrek guztiak.

Tokiko produktuarekiko konpromisoak produktu freskoari eragiten dio -horren erakusgarri da garrantzi berezia duela dendetan-, baina **elikaduraren beste esparru batzuetara ere zabaltzen da. Esate baterako, aliantzak egiten dira tokiko beste produktu batzuen hornitzaileekin ere: eztia, sagardoa, gaztak, jogurtak, hestebeteak, txakolina, garagardoak eta zukuak...** Tokiko esnekiek eta gaztek, adibidez, presentzia handia dute gure

jarduera eremu guztietan: artzain gaztak eta artisau motakoak ditu, kanpainan eta zuzeneko zerbitzuan, eta, horri esker, dendatik gertu dauden jatorri ugaritako gaztak eskaintzen dira, kalitate handikoak denak.



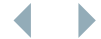
Aliantzak lehen sektorearekin

Tokiko hornitzaileei egindako erosketak

Lehen sektoreari laguntzeko erantzukizuna dugu, eta baita elikadura osasungarriaren balioak sustatzekoa ere.

Lehen sektoreari laguntzeko erantzukizuna dugu, eta baita elikadura osasungarriaren balioak sustatzekoa ere. Hori dela eta, urteetan, **hainbat aliantza eta akordio** inatu ditugu saltokiak ditugun inguruetakoko ekoizleekin, horiek zuzeneko eragina baitute sektore horretako garapen ekonomikoan.. Batetik, **nekazaritza eta abeltzaintza sektorearekin** egin ditugu akordioak, gure dendetatik hurbil dauden produktuak salerosteko, eta, bestetik, **Kantauriko arrantza kofradiekin**, egunero lonjetako arraina merkaturatzeko.





Zuzeneko akordioak ditugu laurehun nekazari, abeltzain eta egile txiki baino gehiagorekin, zeinek inguruko saltokietan banatzen baitituzte beren produktuak -batzuek egunero eta modu zuzenean-. Lankidetzaz estu horri esker, Km0-ko kalitatezko produktuak,

denik eta freskotasunik handiena eta zerbitzuaren berehalakotasuna bermatzen dizkiogu bezeroari.

LEHEN SEKTOREAREKIN ZUZENeko AKORDIOAK

Ondarroako arrantzaleen kofradia

Amuko legatza merkaturatzeko.

Lasarbi abeltzainen elkarte

Ardi latxaren bildotsa merkaturatzeko.

Euskadiko untxi ekoizleen federazioa

Euskal Herriko tokiko untxiaren haragiaren kontsumoa sustatu eta bultzatzeko, BM Bertako Untxia zigiluaren pean.

Hondarribiko Done Pedro marinelen kofradia

Amuko legatza eta merlenka eskusiban merkaturatzeko.

Idiazabal II, erronkari II eta Idiazabalgo Mendiko Gazta

Gaztaren lehen sektoreari laguntzeko, Jatorri Izendapeneko hornidura sustatzeko, kalitate bermatua eskainiz.

Santoñako eta Laredoko arrantzaleen kofradia

Kantauriko eta kanpainako arrainak salerosteko.

Barazki freskoen zerbitzua Madrilen

Akordioa egin dugu Madrilgo hornitzaileekin, sasoiko barazki freskoen zuzeneko zerbitzua emateko, hango establezimendu gehienetan.

Halaber, Kalitate Marken, Jatorri Izendapenen eta Adierazpen Geografiko Babestuen aldeko apustuarekin, kalitatearen inguruko ziurtagiri berezi bat dutenak babesten eta laguntzen ditu, nekazaritzako elikagai horien kalitatea eta ezaugarriak, funtsean edo erabat, ingurune geografikoaren menpe baitaude. Hala, bakoitzaren faktore natural eta humanoekin, ekoizpena, eraldaketa eta elaborazioa jatorrizko ingurune geografikoan egiten dira.

akordioak ditugu Kantabriako 14 artisau gaztandegirekin, tokiko 50 gazta baino gehiago banatzeko.

Azkenik, lehen sektoreari egiten diogun ekarpenean dugun konpromisoa agerikoa da, hainbat ezaugarriengatik: **merkaturatzen dugun legatzaren %100 Kantaurikoa da, eta txahalaren %100, tokikoa -gure jarduera eremu guztietako ustiategi txikiko 350 abeltzainekin ditugun akordioei esker-. Eta**



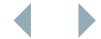


Bestalde, Madrilgo saltoki gehienetan -Taldeak beste lurralde batzuetan duen joerarekin bat-, sasoiko barazki freskoen zuzeneko zerbitzuaren eredia ezarri da. Madrilgo jatorria duen aukera sorta hori handitu egin da Madrilgo patatarekin.

Horretarako, ezinbestekoa izan da Madrilgo landa garapenez arduratzen diren erakunde eta organismo publiko eta pribatuekin harremana izatea. Hala, Madrilgo Erkidegoko Nekazaritzako Elikagaien Sektorearen Garapena eta Jasangarritasuna Sustatzeko Jarduera Protokoloari atxikita formalizatu da.

Horrenbestez, indartze ekintzak garatu eta lagundu ditugu, tokiko hornitzaileei laguntza emateko, gure filosofiaren ildotik. Hauek izan dira neurri horietako batzuk:





HARREMANA INDARTZEA, PRODUKTU SOBERAKINEI IRTEERA EMATEKO
 Produktuen aukera zabalduz, zerbitzua denda gehiagotara irekiz eta eskaintzak sustatuz.

TOKIKO HORNITZAILE ETA EGILE BERRIEKIN HARREMANAK EZARTZEA

ZUZENEAN SALEROSTEKO SAREAK GAITZEA
 Soberakinei irteera emateko, administrazio eta logistika prozesuak arinduz.

EUSKO JAURLARITZAREKIN, HIRU FORU ALDUNDIEKIN ETA HAZIREKIN ELKARLANEAN ARITZEA
 Euskadiko ekoizleen soberakinei irteera emateko, beren saltokien bitartez. Agintaritzek gauzatutako sustapen kanpainetan parte hartzea: Nafarroan "Comemos en casa, comemos de casa" / "Etxean, etxeko produktuak", Kantabrian "Llevamos Cantabria a tu mesa" / "Kantabria zure mahaira eramango dizugu" eta Euskadin "Basque Wine".

Bertako / DeAquí

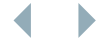
Euskal Autonomia Erkidegoko, Nafarroako, Kantabriako, Errioxako, Madrilgo eta Avilako tokiko ekoizleek ekoizten eta merkaturatzen dituzten produktuak identifikatzen ditu.

Selecta

Izendapen hori jasotzen dute kasu bakoitzean ezarritako kalitate eta berme baldintzak eta ekoizpen eta manipulazio irizpide iraunkorrak betetzen dituzten sasoiko eta ahalik eta jatorri oneneko produktuek.

Baserrikoa eta Sasoikoa

Nekazaritzako ustiategi txikietako frutak eta barazkiak balioan jarri nahi ditu, saltokietan zuzenean edo Zentralaren bidez salduz. Gainera, sasoian sasoiko produktuak dira, ekoizpenaren erritmo naturalak errespetatzen dituztenak.



Kantauriko kostaldearen balioa erakutsiz

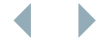
Kalitate goreneko arrainak

Uvesco Taldearen kokapen estrategikoari esker, hau da, Kantauri itsasoaren ondoko eremu naturalari esker, oso harreman sakona daukagu ontziekin, lonjekin, arrantzaleekin eta Kantauri itsasoarekin, eta, hedaduraz, lehen mailako arrainak eskura ditzakegu. Hala, **eguneroko harremana dugu Kantauriko portu nagusiekin: Hondarribia, Ondarroa, Bermeo, Santander, Santoña, Laredo, Castro Urdiales eta San Vicente de la Barquera**. Horrek guztiak aukera ematen digu aberastasun natural eta

iraunkorreko iturri bat edukitzeko, lonja horien jarduera ekonomikoa sustatzeko, eta kalitate goreneko produktua bermatzeko saltoki guztietako arrandegietan.

Halaber, 2014. urtetik, Lehen Sektorea Sustatzeko eta Euskadiko Landa eta Itsasertza Biziberritzeko Eusko Jaurlaritzaren "Nirea" konpromisoari atxikita dago Taldea.





Elikadura osasungarria eta kalitatezkoa

Elikadura, osasuna eta ongizatea direla-eta gero eta kezka handiagoa duten herritarrei erantzunez

Gure eredua, kalitatezko produktuetara bideratuta dagoena, non produktu freskoak garrantzi handia duen, elikadura, osasuna eta ongizatea dela-eta gero eta kezka handiagoa duten herritarrei zuzenduta dago.

Herritarrek gero eta kezka handiagoa dute beren elikadurarekin, osasunarekin eta ongizatearekin, eta azken urteotako kontsumo joerek berretsi egiten dute gure eredua, kalitatezko produktuetara bideratuta baitago eta produktu freskoek pisu handia baitute. Uvescok sortu zenetik izan du kontzeptu hori,

eta leial mantendu da, urteetan zehar izandako aldaketak.. Eredu horri esker, kontsumitzaileen konfiantza irabazi du Uvescok, eta, horrez gain, bere nortasuna markatu du eta beste merkataritza formula batzuetatik bereizi.

Horrenbestez, elikadura osasungarriaren aldeko apustuaren bitartez eta *premium* aukera eskaintzeko duen konpromisoarekin betetzen du pertsonen bizi kalitatea hobetzen laguntzeko helburu nagusia, eskaintzeekin eta produktuekin elikadura beharrak erabat eta berme guztiekin asetzeko.

Elikagaiekiko erantzukizuna, beraz, ekintza hauen bidez gauzatzen da:

Bezeroen hautatzeko gaitasuna erraztuta, aukera askotarikoaren, lehen mailako marken eta neurria egindako eskaintzen bidez.

Produktuen kalitate eta berme kontrolak betetzen direla bermatuta.

Saltokietan dituen produktuek osasunerako dituzten onurak eta propietate nutrizionalak jakinarazita.

Bakarrik produktu osasungarriak erakusteko eta saltzeko diren espazioak eta lineak jarrita.

Erakusmahaietan produktu freskoaren espezializazioaren alde apustu eginda.



“Zainduz Bizi” programa

Kalitatezko elikaduraren balioa indartzeko eta kontsumo arduratsua sustatzeko, **Uvesco Taldeak zabalkunde programa bat dauka, non Medikuntza eta Nutrizioaren arloko doktore batek informazio interesgarria identifikatu eta zabaltzen baitu elikagaien propietate nutrizionalei eta onuragarriei buruz.**

Programa horrek, **“Zainduz Bizi”** esapidearen pean, kontsumitzailearen ezagutza hobetzen du, hautatzeko gaitasuna handitzen du eta kontsumo iraunkorra eta osasungarria sustatzen du, baita osasunaren eta ongizatearen kultura ere gizartean.

Gainera, Super Amararen bidez, kontsumitzaileek elikadurari eta osasunari buruzko aholkularitza zerbitzua dute. Bertan, Nutrizio arloko doktorearen laguntzarekin, nutrizioari, alergiari, elikadura intolerantziei eta kontsumo lehentasunei buruzko informazioa ematen da.



“Zainduz Bizi Kids” programa

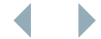
“Zainduz Bizi Kids” programari ekin diogu berriro, 6 eta 14 urte bitarteko ikasleei zuzenduta, eta herritarrak elikadura ohitura osasungarrietan heztea eta joera hori sustatzea du helburu. Edizio honetan, guztira 20 ikastetxek parte hartu dute, eta, horrenbestez, 5.000 ikaslerengan izan du eragina.

Programa hau askari osasungarriak eta nutritiboak banatzean datza -ikastetxe irteeretan ogitartekoak eta fruta banatu, gurasoentzako argitalpen didaktikoak egin, elikadura jarraibideen berri izan dezaten...-, baita ikasleekin dendetara bisitak egitean ere,

aurrez aurre jasotzeko produktu freskoen berri.

2023an, 900 bisita horietan Lehen Hezkuntzako ikasleek parte hartu dute, eta zuzeneko harremana izan dute produktuekin: frutak, barazkiak, arraina, haragia... Eta haien jatorria, ezaugarriak eta propietateak ezagutu dituzte.





Freskoaren kalitatea eta zaintza, jatorritik

Jatorririk onena duen produktua, ekoizlerik onenek mandakoa

Elikadura kalitatekoa izan dadin, funtsezkoa da produktuak jatorririk onena izatea eta ekoizle onenetatik etortzea, eta hori are beharrezkoagoa da produktu freskoan. Uvescok konpromisoa hartu du bere

produktuen jatorria eta kalitatea ziurtatzeko, kalitateari dagokionez, baina, era berean, eta bereziki, harategi eta urdaitegiko produktuetan, jatorrizko animalien zaintzari eta ongizateari dagokienez.

Welfair ziurtagiria / Animalien ongizatea

Konpromiso horretan oinarrituta, ENACen egiaztatutako ziurtapen erakundearen bitartez, "Welfair / Animalia Ongizatea" zigilua gehitu diegu "Bertako / Deaqui" eta "Selecta" hegaztiki guztiei, eta, berriki, "Bertako untxia" saileko untxiari.

Era berean, txerri ontziratuaren Duroc "Selecta" zigilua txertatzeko prozesuan gaude. Dagoeneko baditu prozesu osoan animalien ongizateari buruzko hainbat ziurtagiri (homogeneizatu gabe oraindik). Bestalde, ziurtagiriak indarrean dituzten behi ekoizleekin harremanetan ari gara, pixkanaka zigilu hori produktu guztietan sar dezaten.

Zigilu horren bidez, bermatzen da animaliak egoera onean eta sufritu gabe daudela. Hau da, animaliek elikadura ona dutela (egarririk eta desnutriziorik gabe), ondo ostatsatuta daudela (mugitzeko libre eta tenperatura

egokian), osasun egoera onean daudela eta espeziaren berezko portaera egokia erakusten dutela. Zigilu horrek agerian uzten du Uvescok animalien jatorriarekin, zaintzarekin eta ongizatearekin duen konpromisoa, eta kontsumitzailearen eskariari egokitzen zaio, gero eta sentsibilizatuago eta informatuago baitago gaiaren inguruan.

Oilaskoaren Europako Konpromisoa (ECC European Chicken Commitment)

Bestalde, Oilaskoaren Europako Konpromisoarekin (ECC European Chicken Commitment) bat eginda gaude, 2026rako oilasko freskoan, izoztuan eta gure "Bertako/Deaqui" markan osagaien %50 baino gehiago oilaskoa duten produktu guzti-guztietan animalien ongizate estandarrak hobetzeko. 19 herrialdetako 36 erakundek sustatutako itun bat da.

Horrela bada, konpromiso honek, egungo EBko legeak eta erregulazioak betetzeaz gain, ekoizpenean kalitate baldintza jakin batzuk hartzea ezartzen du, hala nola gehieneko biltegiratze dentsitatea ezartzea, hazkunde moteleko espezieak hautatzea eta ingurumena

hobetzeko beste jarduera batzuk -argiztapen naturala eta airearen kalitatea, besteak beste-. Era horretan, beste konpromiso batzuekin bat egin dugu; esaterako, 2025erako erronka hau lortzea: merkaturatzen diren arrautzen %100, baita elaborazio propioetan erabiltzen ditugun arrautzak ere, kaiolarik gabeko oiloenak izatea.





Bio/eko kategorien eta momentuan prestatutako plateren aldeko apustua

Kalitatezko elikagaiak

Bio/eko produktuen kategoria gorantz doan kontsumo joera bat da, eta **600 erreferentziarekin** sustatzen dugu, bezeroak hautatzeko duen ahalmena sustatzeko konpromisoan sakontzeko, eskaintza berezitu eta berritzaile batekin, zeinak komunitatearen ongizatean ere eragiten baitu, kalitatezko produktuak direlako. Halaber, bat dator kontsumitzailearen egungo premiekin, gero eta kezkatuago baitago bere osasunarekin eta ongizatearekin, eta produktuen kalitatea eskatzen eta balioesten baitu, azukre gutxi edo osagai naturalagoak dituztelako.

Kalitatezko elikaduran pauso bat harago ematea izan da supermerkatu batzuetan **“Sukaldaritza Aparta”** atal berriak sartzea (kontsumitzeko prest dauden plater beroak), momentua bertan haragi errea prestatzeko **labea eta lurrunezko sukaldea sartzea harategi eta arrandegietako salmahaietan**. Horren bidez, kontsumo osasuntsuaren balioak indartzen dira, produktu fresko, osasungarri eta “errazen” kontsumoa lehenetsiz, elikagai prozesatuak dituzten beste sukalde azkar batzuen aldean.