AZURMENDI
JASANGARRIA

azurmendi.restaurant

AZURMENDI JASANGARRIA

Garapen jasangarria jatetxe batekin nola uztartzen den galdegingo diozue zuen buruari. Hau ulertzeko haren bultzatzailea ezagutzea beharrezkoa da. Izan ere Eneko Atxarentzat **euskal lurraldea eta kultura oinordetza, hau da, ingurunea, pertsonak eta gizartea, garapen jasangarriaren funtsa eta gauzatzen dituzten proiektuen oinarria dira.** Printzipio hauek gogoan, eraikina eta operazioak diseinatu eta prosamenak garatu eta Azurmendi gune enogastronomikoa mundu mailako erreferente bilakatu du.

NEIKER Tecnaliarekin hainbat proiektu garatu dira. Lehena I+G+b programa bat izan zen, galtzear zeuden bertako barazkiak labore hidroponiko moduan hazteko. Gaur egun germoplasma banku baten lagina ikusi daiteke jatetxeko negutegian. Inguruko 400 bat barazki espezie biltzen ditu eta **aberasten gaituen dibertsitate genetikoa gordetzearen garrantziaz ohartarazi nahi du bisitaria.**

Azurmendi*** jatetxeak bigarren aldiz jaso du munduko jatetxerik jasangarrienaren saria, The World's 50 Best Restaurants zerrendaren eskutik 2018an. Garapen jasangarriaren printzipioak barneratzeko egiten ari garen esfortzua saritu izan da. 2014an %84ko ratioa izan genuen, 2018 %92,33koa.

UPV/EHUrekin elkarlanean, Arte Ederrak eta Zientzia eta Teknologia fakultateekin batera sukaldean erabiltzen diren eta gure inguruan aurkitzen diren basa-lore eta landareak biltzen dituen liburua argitaratu da.

Gainera, **ekoizleek egiten duten lanari agerikotasuna ematearren**, Arte Ederretako fakultateko ikasleak haiekin elkartu, elkarrizketatu eta marraztu egin dituzte emaitza liburuxka eder baten jasoz.

Azurmendik hondakin organikoak sortzen ditu eta haien efektua moteltze aldera, 2016tik aurrera, Larrabetzuko udalak sustatutako ekimen batean hartze du parte. Hondakinak konpost bihurtu eta inguruko baratzetan erabiltzen dituzte bertako bizilagunek ongarri moduan. **Ekonomia zirkularraren adibide garbia da hau.**

Azurmendik Garapen Jasangarrirako Nazio Batuetako 2030 Agenda eta bere 17 helburuak babesten ditu. Helburu hauek 2015eko irailean onartuak izan ziren, nazioarteko gobernu eta estatuburuen batzar gorenean.

1. **Ondasuna eta desberdintasunak** ezabatzeko ezaguera partekatzea eta "pobrezia erauztea".

2. "Nekazaritza eta ekoizpen jasangarria" eta kontsumo jasangarriaren sustapenaren bitartez, elikadura-segurtasuna eta nutrizioa hobetzea.

3. **Adin guztietako pertsonentzat "bizitza osasungarria eta ongizatea" bultzatzea.**

4. Kalitatezko hezkuntza inklusibo eta berdintsua sustatzea, eta guztiontzako hezkuntza iraunkorraren aukerak bultzatzea.

5. Genero berdintasunaren eta emakumezkoak ahalduntzearen sustapena.

6. Uraren eta saneamenduaren kudeaketa jasangarria.

7. **Guztiontzako energia eskuragarri, fidagarri, jasangarri eta berrien erabilera eta sustapena**.

8. Jasangarria, inklusiboa eta hazkuntza ekonomiko jasangarria, enplegu produktibo eta lan duina sustatzea.

9. Egokitzen diren azpiegiturak garatzea, jarduerak modu inklusibo eta jasangarri batean bultzatzea eta berrikuntza indartzea.

10. Ondasuna eta sortutako balio erantsia partekatzea.

11. Giza kokalekuak inklusiboak, egokituak eta jasangarriak izan daitezen lagundu.

12. Kontsumoko eta ekoizpeneko jasangarrien jarraibideak erabili eta sustatu.

13. **Ingurugiroan sortu daitezkeen kalteak gutxitzen duten neurriak abian jartzea.**

14. Garapen jasangarria lortzeko itsas baliabideak era jasangarrian erabiltzea.

15. Lurreko ekosistemen erabilera jasangarria bultzatzea, basoak era jasangarrian kudeatzea eta lurraren degradazioa lehengoratzea.

16. **Gure gizartean garapen jasangarria bultzatzea**.

17. Sustapen jasangarrirako burutze bideak eta mundu mailako elkartasuna indartzearen alde agertzea.

ERAIKINA

Eraikin bioklimatikoa bera, Azurmendik garapen jasangarriarekin duen konpromisoaren parte da. 2010ean izan zen **diseinatua eta inguruarekiko inbasio baxuko jarraibideak aplikatu ziren eraikitze lanetan. Bertako eta birziklatutako materialak eta punta-puntako energia berriztagarri teknologia erabili ziren, hala nola, plaka fotovoltaikoak beirazko estaldura guztian eta energia bilgailuak edo geotermiaz baliatzen den klimatizazio sistema.** Gainera landare drainatze sistemak, ureztatu eta garbiketa lanetarako euri-ur biltegiak eta auto elektrikoak kargatzeko puntua ezarri ziren.

Honek denak **Azurmendi bere garaiko eraikin jasangarri nabarmenenean bihurtzen du.** Diseinu eta eraikuntzan LEED (Leadership in Energy & Environmental Design), ziurtagiria dauka. Iberiar penintsulako lehen jatetxe jasangarria da eta munduko jatetxe jasangarrienaren aitortza jaso du "Worlds 50 Best Restaurants"-en gandik.

ERAIKIN BIOKLIMATIKOA

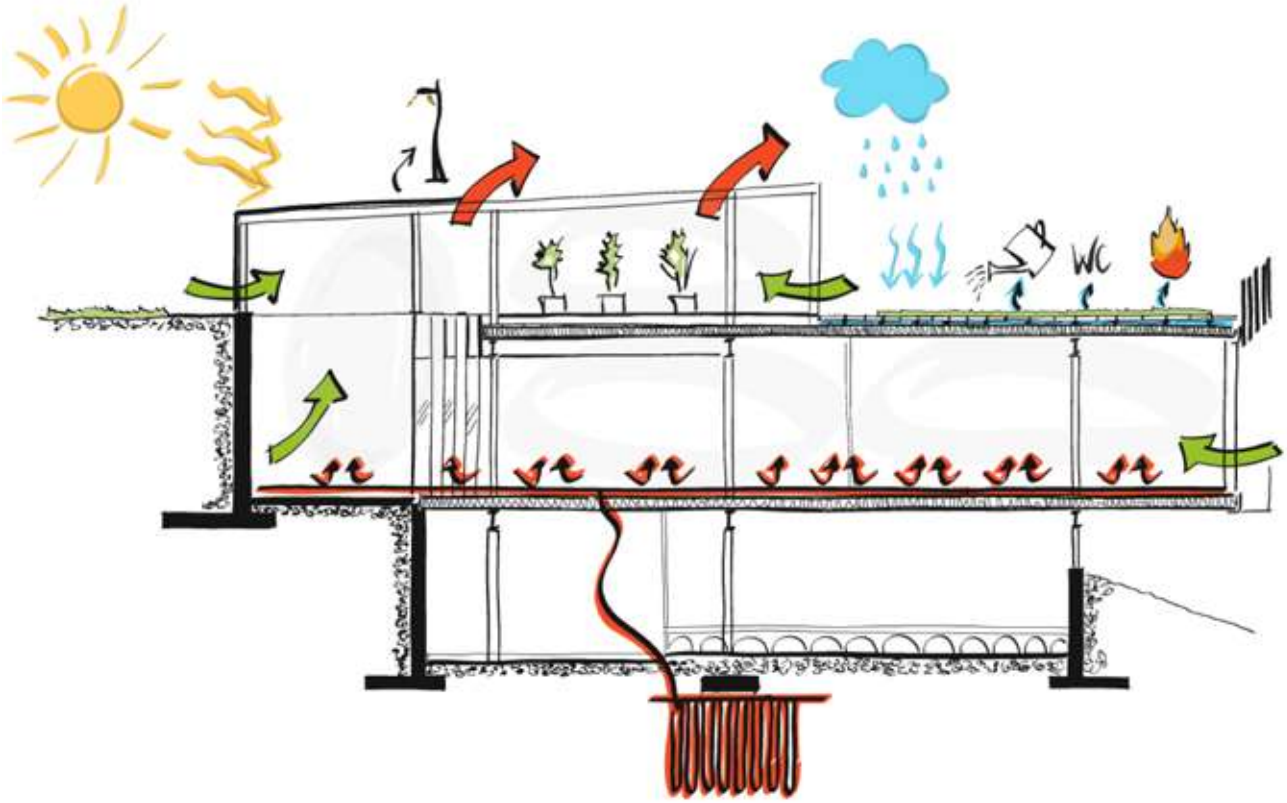
Eraikinaren estalkia, baratze landaketarako, usain-landaretarako eta berotegi eremurako erabiltzen da. **Landaretza eraikinaren funtzionamenduaren parte da.**

Berotegia hegoaldera begira dago eta jangela iparraldera. Honek, bi espazioen artean gurutzatutako aireztapena sortzeaz gain, neguan beroa pilatzea eta udan itzaleztatzearen beharra saihestea baimentzen du.

Espazioa barruko lorategia duen atari baten bitartez antolatzen da. Honek **sukaldeko argiztapen naturala** ziurtatzen du eta argiztapen artifizalaren eskaera murrizten du.

Eraikina klimatizatzeko beharra txikiagotzen duen atariak espazio indargetzaile klimatiko bezala funtzionatzen du.

Hegoaldera dagoen aurrealdeak eta beiraz egindako estalkiak eguzki-bilketarako sistema daukate. Udan, itzala emateaz gain, bero-puntak sahiesten dira.



ENERGIA

Isolamendu termikoa %400 areagotua dago. (CTE-k eskatutako parametroak baino maila gorenagoa). Hau modu honetan lortu da:

Estaldura berdearen bitartez eta landarediaren azpian dagoen ur gordailu funtzioa duen eta haitz-artilearekin isolatutako zurezko forjatuaren gainean dagoen uharkaren bitartez.

Era zuzenean eta metagailuen bitartez abiatzen den berezko kontsumorako instalazio fotoboltaikoa dauka. Urtean 19.340 KWH energia sortzen duela estimatzen da.

Eraikinaren behar termikoen %90a, bai beroa zein hotza, instalazio geotermikoan sostengatzen da.

125 metroko sakonerara dauden 18 urmael ditu. Urtean 165.000 KWH aurrezten dute.

Uda hasierako egunetan, eraikinaren barruko tenperatura txikiagotzeko gaueko airearen ustiapena.

Eraikinak ibilgailu elektrikoak kargatzeko hartze elektrikoak dauzka.

Eraikinaren argiztapena erregulatu daitekeen kontsumo baxuko ekipamenduen bitartez egiten da.

MATERIALAK

Erabilitako konponbide eraikitzaile gehienak lehorrean eginak dira eta erraz desmuntagarriak dira.

Aurrealdeak, forjaketak eta barruko zatiketak, bertako zurezko penelez egindakoak dira. Panel hauek lantegian eginda daude eta obran lehorrean muntatuta.

Birziklatzeetatik datozen materialak erabili dira: zolatu zeramikoak, zepak, plastikoak, beirak, aluminioa, etab.

URA

Kanpoko baratzearen eta berotegien **urteko ureztapen beharrak %100ean asetzen dituen euri-uren gordailu-estalduraz hornituta dago.**

Halaber suteen kontrako gordailuaren funtzioa dauka. Eraikineko komunak %100ean hornitzeko gordailua ere badauka.

BARNE-AIREKO KALITATEA

Aire-instalazioak %100ean kanpoko airearekin funtzionatzen du. Elementu eraikitzaile guztiek ez dute VOC-ik (osagai lurrunkor organikoak).

Jatetxearen eraikitze lanak bukatutakoan sortuko ziren CO_2 isuriak orekatzeko, bertako espezietako 700 zuhaitz baino gehiago landatu ziren.

BIRZIKLAPENA ETA KONPOSTA

Azurmendik bere hondakin guztiak birziklatzen ditu. Gainera jatetxea aurkitzen den udalerriak, Larrabetzuko udalak, sustatuko ekimena jarraituz, **konposta sortzen du gune osoan sortzen den material organiko guztiarekin. Ekoizten den konposta herrian bertan erabiltzen dute inguruko nekazari eta baserritarrek euren baratzeak emankorrago bihurtzeko.**

EKOIZLE TXIKIAK

Azurmendik inguruko hainbat ekoizle txikirekin egiten du lan. Izan ere ezinbestekoak dira jatetxearen funtzionamendu jasangarrirako. Ekoizle bakoitzak bere produktua modurik eraginkorrenean eta jasangarrienean lantzen du. Elkarlan honek guztiak galtzear zeuden zenbait espezieen etorkizuna bermatu du, produktuei garrantzia emanez eta haien kontsumoa berpiztuz.

Gainera jatetxeak bertako produktuen erakusleihoa den baratza dauka. Hala, ondoren platerean topatu ditzaken barazkiak, landareak eta loreak nola hazten diren ikusi dezake bisitariak.

Ekoizleekin elkarlanean, jatetxean produktuak biltzeko sistema berri bat jarri ezarri da: ekoizlea bera jatetxera etorri ordez kamioi bakarrak ekartzen du eguneko produkzioa jatetxera ekoizlehengandik. **Modu honetan lana errazten diegu ekoizleei eta CO2 gutxiago isurtzen da atmosferara erabiltzen diren ibilgailu kopurua txikiagoa delako.**

Azurmendik gainera UPV/EHUko Arte Ederren fakultatearekin eta *Basque Know How Fundazioarekin* elkarlanean, ekoizleak omendu nahi izan ditu, 2018an *"Naturaren Iñudeak"* izeneko liburu argitaratuta.

BERTAKO BARIETATEEN

GERMOPLASMA BANKUA

Germoplasma bankua NEIKER-Tecnaliak (Nekazal Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea) www.neiker.eus jasotako Bizkaia, **Gipuzkoa eta Arabako germoplasma bankuaren eredu adierazgarri bat dago jatetxean.**

Ikusgai dauden haziak NEIKERek eman dizkigu nekazal **biodibertsitatearen mantenurako germoplasma bankuek duten garrantzia zabaltzeko helburu bakarrarekin,** eta bide batez, gure baserritarrek tokiko produktuen aukeraketan, babesean eta hobekuntzan duten garrantzia erakusteko.

Germoplasma bankuak dinamikoak izan behar dira, eta hedatuak nekazariek hazi onenak aukeratzen dituzten heinean; horregatik diogu bizirik daudela. NEIKERek germoplasmabankuak kontserbatzen ditu, izurrite, gaixotasun eta klima aldaketa bezalako gorabeheren aurrean erakusten duten egokitzapen bereziagatik.

AZURMENDI

+34 944 558 359 — info@azurmendi.biz

Barrio Legina s/n 48195 Larrabetzu (Bizkaia)