GUREAK

kontukontari

UDAZKENA
OTOÑO
2014

45

PROYECTO ILLARRA: GASTRONOMÍA, CONSUMO RESPONSABLE E INTEGRACIÓN

ERREPORTAJEA. **Behobia-San Sebastian eta GUREAK elkarlanean**

BERRIAK. **GUREAK Industrial: La apuesta por la electrónica se consolida con seis nuevos proyectos**

Joxean Eizmendi

[Cocinero y dueño del Restaurante Illarra]

ILLARRA - GUREAK CULTURA GASTRONÓMICA Y PRODUCTO CON VALOR AÑADIDO

Illarra era un caserío con extensiones de terreno hasta la zona de la Avenida de Tolosa. Posteriormente se fueron reparcelando los terrenos y en ellos se construyeron otros caseríos.

Cuando cambió el Plan General de Donostia en el siglo XVII se estimó que esta zona se dedicaría a cultivos para la ciudad y se eliminaría así el Azken Portu; proyecto que preveía construir el último puerto de la ciudad.

El nombre de Illarra viene del guisante, producto que en aquel tiempo se empezó a cultivar y a consumir en fresco, en verde. En el palacio de Versalles se servía en los grandes banquetes y poco a poco lo convirtieron en producto de la nobleza . Según estudios realizados el guisante en verde se empieza a consumir en Biarritz y luego en Donostia y de ahí se va extendiendo su consumo en verde por el Estado español.

Illarra como caserío siempre se ha dedicado al cultivo, gracias a la orientación sur y al yodo de la brisa del mar, esas tierras han dado siempre grandes productos. Se cultivaba en diferentes zonas, como las laderas de Gureak, y recuerdo perfectamente que cuando yo era niño las temperaturas eran cinco o siete grados más altas que en otros puntos y, sin embargo, cuando entraba la bruma refrescaba las verduras dándoles un carácter diferente.

Cuando hablamos del caserío Illarra y hablamos del proyecto de Illarra - Gureak hablamos de un proyecto de cultura, de producto, un proyecto social con valor añadido. Todos mis recuerdos de cuando de niño acompañaba a mi madre a la brecha a vender verduras se asemejan a lo que estoy viviendo hoy en día. Desde la perspectiva de cuidar nuestra cultura y nuestros productos, cuando veo a los chavales de Gureak trabajar la tierra para mí es lo más grande y lo más cercano al baserritarra.

GUREAK itinerary

LANERATZEN

Gureak Itinerary ha puesto en marcha a lo largo del año 2014 el progama **Laneratzen**. Este programa tiene como finalidad capacitar en el desarrollo de competencias sociolaborales. En esta edición, las acciones desarrolladas se han centrado en tres bloques competenciales: **trabajo en equipo**, **autonomía** y **comunicación**.

La metodología utilizada se basa en un aprendizaje experiencial a través de actividades *outdoor training* y *team building*. **Se trata de unir espacios vivenciales con momentos de reflexión que permitan vincular la experiencia con el desarrollo laboral de la persona**.

EL PROGRAMA LANERATZEN TIENE COMO FINALIDAD CAPACITAR EN EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS SOCIOLABORALES

Las actividades se han realizado fuera y dentro del taller. Las actividades realizadas fuera del taller consistían en una sesión de impacto (escalada, trainera o tiro con arco) y una segunda sesión donde se realizaba la vinculación de lo experimentando con el trabajo en el taller.

Para las actividades realizadas dentro del taller, se han construido equipos que debían actuar de forma autogestionada. Estos grupos debían de responsabilizarse de una actividad del taller durante dos o tres sesiones (comedor, atención de visitas, tratamiento de residuos, prevención, etc…)

En esta edición, **se han realizado 100 acciones formativas donde han participado 400 personas** del servicio ocupacional.

GUREAK 40

El año va tocando su fin y poco a poco nos adentramos en el 40 aniversario de Gureak. Los actos programados para esta conmemoración han dado comienzo con unos desayunos en los que, en un ambiente cercano y relajado, hemos invitado a personas que nos han acompañado en nuestro camino a reflexionar sobre el pasado, presente y futuro de Gureak.

Queremos aprovechar este aniversario para incidir en nuestros rasgos, nuestros valores, abrirnos a la socieadad gipuzkoana y aprovechar para escucharles y que nos escuchen.

Queremos ser fieles a nuestro lema "Potenciando capacidades" y así hablar y reivindicar todas esas capacidades que sabemos que temenos las personas que formamos Gureak. También aprovecharemos el aniversario para debatir sobre temas que nos preocupan como la sostenibilidad del empleo o el retorno social a la inversión.

Pero todo no va a ser seriedad y reflexión. En el concurso de ideas que hemos organizado han llegado algunas realmente buenas que se materializarán a lo largo del año y también hemos visto que hay ganas de fiesta, así que también habrá fiesta.

ONGI ETORRI GUREAK 40!!

METZEKO SUKALDE ZENTRAL BAT EZAGUTZEN

Gureakeko lantalde bat Frantziako iparraldera joan zen pasa den hilabetean berriki eraiki den sukalde zentral bat ikuskatzera. Sukaldea Thionvillen dago eta APEIk kudeatzen du lan enplegu zentro gisa. Azpiegitura berri hauetan, 50 pertsona inguruk egiten dute lan eta egunero 1.800 otordu zerbitzatzen dituzte. Bisita honen helburua Hernanin proiektatzen ari garen sukalde zentralarentzat ideia berriak jasotzea da, bereziki, ezaugarri teknikoak, espazioaren banaketa, pertsonen eta merkantzien fluxua edo produktuaren trazabilitatea izan dira gure lehentasunak. Bisita osoan zehar zentroko arduraduna den Hervé Ronfort egon zen gurekin.

IRAKURKETA ERRAZA LOGOA - Logo hau duten edukiek irakurketa erraza eskaintzen dute. Hau kuadro batean dago. Esaldi laburrekin azaltzen da edukia. Esaldi bakoitzak ideia bakar bat adierazten du. Teknika honek zenbait pertsonei edukia hobeto ulertzen laguntzen die, ezgaitasuna eduki ala ez.

LOGO DE LECTURA FÁCIL - Los contenidos que incluyan este logo cuentan con un recuadro de lectura fácil. En estos la información se ofrece mediante frases cortas. Cada frase expresa una sola idea. Esta técnica ayuda a algunas personas, con y sin discapacidad, a entender mejor la lectura.

DEPÓSITO LEGAL: SS-642/99

BEHOBIA - SS ETA GUREAK ELKARLANEAN

Azaroak bederatzi data berezia da Gureakeko hainbat langilerentzat; batzuk hilabete asko daramatzate egun horretarako entrenatzen, beste batzuk azken astetan topera ibili dira korrikalarientzat dominak eta poltsak prestatzen, eta azken batzuk gorriz markatuta dute egutegian eguna goizetik boluntario lanetan ibiltzen baitira lasterketaren helmugan.

Denek zeregin ezberdinak dituzte, baina denak ados daude Behobia-San Sebastian lasterketa ospatzen den eguna egun handia dela, hare gehiago aurtengoa, 50 urte ospatzen baitira lasterketa hau martxan jarri zenetik. Behobia-San Sebastian, antolatzaileek dioten bezala, lasterketa bat baino gehiago da, sentimendu bat da.

Gureak eta Behobiaren arteko elkarlana handituz doa urtez urte eta aurtengo data berezia denez elkarlanean hainbat ekintza egingo dira:

• **BIP zerbitzua**: Behobiak aurten BIP zerbitzua eskainiko die korrikalariei, lasterketa aurretik eta ondoren gorputza eta burua behar bezala zaintzeko. Zerbitzu honen katering-a Gureak-en esku egongo da eta Hegalak-eko azpiegituratan ere masajeak emango dira.

• **Pasta Party**: Lasterketaren bezperan "Pasta Party" ospatuko da Donostiako EHUko Aularioan, korrikalariek hurrengo goizerako behar dituzten indar eta hidrato guztiak har ditzaten.

• **Prestaketa lanak**: Urtero bezala Gureak-eko zerbitzu okupazionaleko talde batek hilabete pasa du korrikalarientzat dominak eta janari-edari poltsak prestatzen. Aurten izen-emate kopurua handitu denez 30.000 poltsa prestatu behar izan dituzte.

•**Megafonia**: Eta helmugara iristen direnak ez dezatela megafoniako mutila bistatik galdu, ezagguna egingo zaie eta!!

Cada vez hacemos más cosas para Behobia.

Este año hemos organizado una cena de pasta en el aulario.

Como todos los años preparamos las bolsas y las medallas.

Oihana lleva 4 años de voluntaria repartiendo medallas a los corredores.

Es muy bonito recibir a los corredores.

Yolanda lleva 8 años corriendo la Behobia, y ve mucha gente de gureak animando.

Maite Sierra coordina a las 25 personas del servicio ocupacional que montan las bolsas y medallas. Suelen ser 3 semanas de montaje.

Maite también suele ir de voluntaria el día de la carrera.

Tamara dice que es un día muy bonito y la gente les aplaude a ellos. Les gusta mucho ver a gente de Gureak correr.

OIHANA MENDIZABAL

BOLUNTARIOA

Oihanak laugarren urtez parte hartuko du lasterketan boluntario lanetan. Dominak banatzen egoten da helmugan eta egun politta dela berretsi digu Oihanak ere:"korrikalariek esfortzu handia egiten dute eta guretzat polita da beraiei harrera egiten egotea helmugan. Oso paper inportantea da". Oihanak eguraldiaren arabera urtetik urtera gauzak asko aldatzen direla kontatzen digu "duela hiru urte bero handia egin zuen eta izerdituta amaitu genuen, duela bi urte, ordea, euri pila egin zuen, ikusiko dugu zer gertatzen den aurtengoan!".

YOLANDA FERNÁNDEZ

CORREDORA

Esta es la octava edición para Yolanda Fernández. Para esta corredora de Gureak la Behobia-San Sebastián es un carrera muy especial "el ambiente es muy bueno, todo el mundo saluda y da ánimos y además mis hijos siempre vienen a verme". De Gureak son muchos los trabajadores y trabajadoras que se animan a participar como corredores en la Behobia-SS. Yolanda nos cuenta que se juntan, hacen piña y suelen quedar para correr en una carrera u otra. Yolanda no corre para competir, dice que de compartir lo hace con ella misma.

TAMARA SANTOS

BOLUNTARIA

Tamara este año también repite como voluntaria, dice que no se lo pierde por nada del mundo "Para mi es un bonito día, recibimos un montón de alabanzas. Mucha gente nos aplaude y nos dicen que nosotros sí que valemos, algunos corredores hasta nos mandan besos". Cuando le preguntamos a Tamara qué es lo que más ilusión le hace de la carrera nos contesta que le gusta mucho ver y animar a los compañeros de Gureak que corren.

MAITE SIERRA

COORDINADORA DE GRUPO DEL SERVICIO OCUPACIONAL BEHOBIA-SS

Un grupo de 25 personas del servicio ocupacional de Gureak coordinado por Maite Sierra es el encargado de preparar todas las bolsas y medallas para los corredores de la Behobia. Maite nos cuenta que empiezan a trabajar en las bolsas tres semanas antes de la carrera. Maite Sierra también suele estar trabajando de voluntaria el día de la carrera y recuerda como anécdota a dos personas que se perdieron el año pasado "estaban completamente perdidas en la meta, no localizaban a sus compañeros y yo les di el chubasquero e intenté ayudarles en lo que pude. Después me llamaron por la tarde para darme las gracias. La verdad es que son esas pequeñas cosas las que te hacen ver que tu trabajo merece la pena".

UN PROYECTO QUE FUSIONA LA GASTRONOMÍA, EL CONSUMO RESPONSABLE Y LA INTEGRACIÓN

Gureak acumula muchos años de experiencia en el sector de la alimentación, actividades como el catering, las comidas a colectividades, las comidas a domicilio o la gestión de diversos restaurantes son un buen ejemplo de ello. Sin embargo, conscientes de los cambios que se están dando en las formas de consumo, en las costumbres y en la importancia que se le está dando a la calidad de la nutrición, el área de Alimentación de Gureak ha decidido dar un giro a su enfoque y apostar por un proyecto con otra dimensión, un proyecto que quiere abarcar la alimentación desde su producción hasta su puesta en el mercado. En estos momentos se están sentando los cimientos de un plan que fusiona la gastronomía, el consumo responsable y la integración social.

PROYECTO ILLARRA

Illarra, además del conocido restaurante de Berio, es la semilla, el punto de partida de todo lo que se está cociendo en el área de Alimentación. Carlos Regla, el responsable de área, nos explica que «Lo que conocemos como proyecto Illarra nació de la estrecha relación que mantenemos con el cocinero Joxean Eizmendi. Hace dos años pusimos en marcha un proyecto conjunto que tenía como objetivo trabajar el producto local, ponerlo en valor y además realizar una labor social» explica Regla.

Como punto de partida se empezaron a trabajar los terrenos del propio caserío Illarra, unos terrenos que habían estado en funcionamiento desde el Siglo XVII y que tenían como objetivo abastecer a la ciudad de San Sebastián de productos frescos. Estas huertas durante una época se abandonaron y la primera misión de Gureak fue recuperar estos terrenos para su cultivo. Para ello desde hace más de un año 10

DESDE HACE MÁS DE UN AÑO 10 PERSONAS DEL SERVICIO OCUPACIONAL SON LOS RESPONSABLES DE MANTENER LOS TERRENOS DEL CASERÍO ILLARRA

personas del servicio ocupacional son los responsables de mantener dicho terreno.

Carlos Regla comenta que «es un lujo tener a Joxean como colaborador. Además del propio cultivo de las tierras, Joxean nos asesora y nos ayuda a marcar las líneas de mejora en la cocina central; revisando los platos, las salsas, colaborando con nuestros cocineros, etc.».

Según Regla, en estos momentos la demanda de producto fresco es mayor que la propia oferta. Todos los consumidores se están sensibilizando y están empezando a consumir local. Las personas, además de preocuparse por su propia alimentación, se están dando cuenta de que su apoyo personal a los productos locales es garantía de futuro para todos.

Así, Gureak quiere canalizar todas las posibilidades de generación de empleo en este sector, quiere hacer todo el recorrido del producto desde su producción, manufacturación, venta o colaboración con tiendas, pero siendo muy respetuosos con el sector primario y con los productores locales y buscando siempre colaboración y sinergias.

OBJETIVO: SEGUIR CRECIENDO DE FORMA SOSTENIBLE

Los planes de viabilidad ya están desarrollados, los contactos también están hechos y los objetivos también están fijados; poner en marcha para el año que viene varias huertas para producir tanto para empresas externas, como para los propios

grupos de consumos de Gureak y sus cocinas.

Tradicionalmente, la producción agrícola se ha trabajo en caseríos o a nivel familiar, como este modelo no es válido para Gureak se están pensando en nuevas formas de trabajar. Se está valorando la posibilidad de incorporar profesionales del mundo de la producción agrícola e incorporar también personas del servicio ocupacional para ir formándolas paulatinamente.

A medida que la producción salga adelante se pensará también en dar valor añadido a los productos, para así crear más ocupación y más empleo. Carlos Regla comenta que después de la prueba que están realizando en Illarra están viendo que existen muchas labores susceptibles de ser desarrolladas por personas con discapacidad, «estamos convencidos de que es un trabajo muy adecuado para los perfiles bajos, además, también puede revertir en su propia educación nutricional y en las costumbres alimenticias de estas personas».

Para la próxima temporada vamos a crear un equipo formado por un promotor, un encargado, ocho personas del servicio ocupacional y otras cuatro de empleo. El objetivo final, por supuesto, es seguir creciendo de forma sostenible.

Gureak lleva años en el mundo de la alimentación.

Hace comidas para llevar a casa, para enpresas, y tiene cafeterías.

Illarra es un conocido restaurante de Donostia, en el barrio de Beriyo. GUREAK tiene muy buena relación con el cocinero y dueño Joxean Eizmendi.

Hace dos años empezamos a trabajar en las huertas del restaurante Illarra.

Hace muchos años, en el siglo 17, en esta zona se producia producto fresco para todo Donostia.

Luego se avandonaron.

Nosotros queremos recuperar la cultura de cultivar huertas.

Cultivamos productos local, de aquí. Por ejemplo tomates, lechugas, guindillas, calabacín y guisantes.

Diez personas del servicio ocupacional siembran las semillas y mantienen las huertas del restaurante Illarra.

La gente cada vez se cuida más y se empieza a comer mucho más producto fresco. Todavía no se produce tanto.

Gureak quiere llegar a producir verduras que se usen en las comidas de la cocina central, y también vender.

El objetivo es crear más puestos de trabajo para personas con discapacidad.

Trabajar en las huertas es muy adecuado para personas con discapacidad.

GUREAK industrial

DONOSTIA 2016 SAN SEBASTIAN

62 DONOSTIA ZINEMALDIA
FESTIVAL DE SAN SEBASTIAN
INTERNATIONAL FILM FESTIVAL

GUREAK ETA ZINEMALDIA

Gureakek aurten oso gertutik bizi izan du Donostia Zinemaldia. Besteak beste, Loralditik egin dira "Loreak" filman agertzen diren lore sorta guztiak, kartelekoak barne. Ez da lehenengo aldia denda honetako loreak zinean agertzen direla, "Ocho apellidos vascos"eko ezkontzako lore sortak ere bertakoak baitira.
Baina hori ez da izan "Ocho apellidos vascos"eko filmarekin izan dugun lotura bakarra. Zinemaldian zehar Gureak Taldeko hainbat pertsona, ikus-entzunezko taldearekin, Illarra Jatetxean pelikula honetako aktore, aktoresa, gidoigile eta zuzendariarekin egoteko aukera izan zuten. Gureak-eko ikus-entzunezko taldeak hauek filmatu eta elkarrizketatu zituzten. Primerako hamaiketakoa izan zuten elkarrekin!! Azkenik, aurreko urtetan bezala eta Donostiako Udalari esker, Zinemaldiko auto ofizial guztiak Miramongo hornitegian bete zuten depositua. •

AUTOMOCIÓN

Se ha empezado a fabricar en la planta de Azkoitia cableados para pilotos de coches CITROEN C4 Aircross y PEUGEOT 4008 grupo PSA para Automotive Lighting. •

También se han comenzado a fabricar los cableados para el piloto trasero del AUDI A4 en la planta de Bergara para HELLA. •

Proyecto multiteconológico para el Renault Megane: Gureak Industrial ha comenzado a fabricar los radiadores*PCB para el Renault Megane. En este radiador Gureak Industrial incorpora procesado de cable, inyección de plástico, electrónica y ensamblaje en un único producto. •

* Después de las inversiones realizadas en la planta de corte, pelado y engaste de Bergara , Gureak Industrial se ha adjudicado un nuevo proyecto con la innovadora tecnología IDC.

GUREAK itinerary

OBRADOREA – Txokolatezko ASPITOAk egiten hasi gara Errenterian dugun obradorean. Pixkanaka elikagai esparruan indarra hartzen hasi gara. •

HAMMEL & V112 – Leon eta Danimarkako plataforma eolikoentzat kable kita hornitzen hasi gara. •

PHILIPS – Philipsentzat argi proiektua jarri dugu martxan. Oraingoz kableak hornitzen hasi gara, baina etorkizunean tecnologia anitzeko proiektua bihur daiteke. •

ELECTRÓNICA

Poco a poco se va consolidando la apuesta de Gureak Industrial por la electrónica con la entrada de seis nuevos proyectos de diferentes sectores, entre ellos para empresas como USHIN, MAESA, C4 o IKUSI. Gureak ha realizado importantes inversiones para posicionarse como partner electrónico en sectores estratégicos y ya han empezado a llegar los retos electrónicos. •

ZABALAGUNE BAKARRA

Zerbitzu okupazionalean jarduera ez industrialetan (lorezaintza, garbiketa, marketing eta ikus-entzunezko taldea) dabiltzan langileen Zabalaguneak bateratzea erabaki da. Bateratze honen zergatia haztea, hobetzea, harreman berriak izatea eta aniztasunean elkar aberastea ahalbidetzen duela da. Zabalagune hau, Lilian Gutierrez, Edorta Aguirre, Maite Sierra eta Sara Odriozolak koordinatuko dute. •

SOCIEDAD DEPORTIVA EIBAR

Sociedad Deportiva Eibarrek Eibarko Languneko akzioak erosi zituen honen kapital zabalkundearekin, 20 akzio izan dira guztira. Languneko langileek Eibarko bandera eta bufandekin ospatu zuten. •

GUREMINTZA

El pasado mes de junio técnicos de informática de la UPV presentaron la red social adaptada GUREMINTZA en un congreso INTERNACIONAL de Comunicación alternativa y aumentativa en LISBOA. Para este congreso se realizó un vídeo grabado por el equipo audiovisual de Gureak en el que participaron usuarios del servicio ocupacional de Errenteria, Irun y Goyeneche. Para ver el vídeo, escanea el código QR o entra en: http://www.youtube.com/watch?v=aZjlbrPj7OE •

LECTURA FÁCIL

Gureak sigue dando pasos adelante en facilitar la accesibilidad a la información a las personas con dificultades lecto-escritoras. Para ello ha adaptado recientemente varios documentos importantes como; las preguntas frecuentes de los convenios colectivos de Gureak Zerbitzuak, así como el boletín interno de la división. •

GUREAK zerbitzuak

SANMARKOSENE

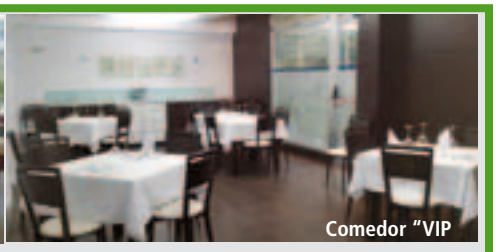
OLA PLANA: Sanmarkosene OLA PLANEAN murgilduta dabil, Oarsoaldeko enpresetan euskararen normalizazioa eragiteko planean, hain zuzen ere. •

FAMILIA EGUNA: Sanmarkosenen urtero bezala, aurten ere Familia Eguna ospatu da urrian. Urte osoan egun honen zain egoten dira egoiliar, familia eta langileak, elkarrekin disfrutatzeko aukera paregabea izaten da egun hau. •

GARBIKETA INDUSTRIALA

Gureak Zerbitzuak y el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián han puesto en marcha una nueva colaboración para la realización de la limpieza general de las instalaciones que se utilizan en eventos fomentados desde el Departamento de Cultura como Aste Nagusia, Jazzaldia, Donostitruk o Zinemaldia. •

ALOKABIDE: Gureak Zerbitzuak es la encargada de realizar la limpieza general de los pisos que se van desocupando antes de volver a ser alquilados por Alokabide. •



Comedor "VIP

GURKALE

Gurkale ha renovado sus instalaciones, tanto sus dos comedores como la cocina. Actualmente tiene una sala con capacidad para 90 comensales y otra VIP para 25 personas. El restaurante está situado en el polígono Txirrita-Maleo de Errenteria y sirve menús diarios que incluyen postre, pan y bebida. Si queréis hacer alguna comida de empresa o simplemente comer un buen menú, ya sabéis a donde ir. **ON EGIN!**

Menú del día 10 €
Medio Menú del día 7,50 €
Menú del dia en comedor "VIP": 15 €
Menú para llevar: 10 €

Menú Especial: 18 €
Menú Especial en comedor "VIP": 22 €

Nuestro horario de comidas es de 12.30 a 15.30 de Lunes a Viernes. También tenemos cafetería que está de 7:00a 16:00 y ofrece también bocadillos en este horario.

ESTACIONES DE SERVICIO

Se ha puesto en marcha una nueva campaña en la Estación de servicio de Lasao (Azpeitia) donde por repostar más de 40€ se regala un lavado de coche. Además, en el resto de estaciones por consumos mayores a 40€, se va a regalar material escolar (hasta fin de existencias). •

LAVANDERÍA GOIAR

Goiar está en un momento de expansión, durante los meses estivales se empezó a trabajar con nuevos clientes como Arrizul Urumea o Sabiko Seguridad. En el Hotel Arrizul Urumea de Donostia se realliza la limpieza de la ropa de sus 25 habitaciones y en Sabiko se realiza la limpieza de la ropa laboral. •

GUREAK marketing

GUREAK MARKETING SE HACE CARGO DE LA PLATAFORMA LOGÍSTICA DE TIPSA EN GIPUZKOA

Desde el pasado 18 de septiembre la sección de distribución y logística de GUREAK MARKETING se hace cargo de la plataforma logística de la empresa de paquetería TIPSA en Gipuzkoa.

Este servicio, que se realizará desde el almacén que tenemos en el polígono industrial de Belartza, supone un incremento no sólo cuantitativo sino también cualitativo en la gestión logística y de transporte. Va a suponer la incorporación de forma estable de cuatro nuevas personas al proyecto y un incremento en la facturación de alrededor del 30 % en la sección de paquetería, dando empleo a un total de 11 personas.

El acuerdo, además, incluye la incorporación de dos nuevas rutas de reparto con lo que se abren nuevas posibilidades comerciales para la venta de servicios de transporte de paquetería en Gipuzkoa.

Una mañana... en el Mc Donalds de Irun

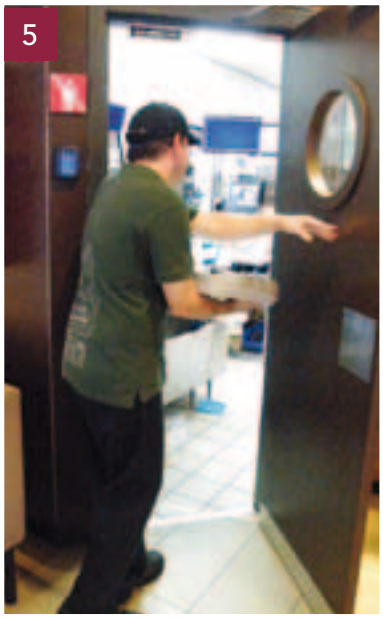
Víctor tiene 36 años y ya lleva dos años y medio trabajando en el McDonalds de Irun. Trabaja los fines de semana, normalmente en horas punta, es decir, cuando más gente hay en el restaurante. Aunque en un principio se le hizo un poco duro coger el ritmo del trabajo hoy en día está muy contento, tiene sus labores controladas y hasta lo han nombrado trabajador del año.

1 Víctor en la entrada del McDonalds del Alcampo de Irun.

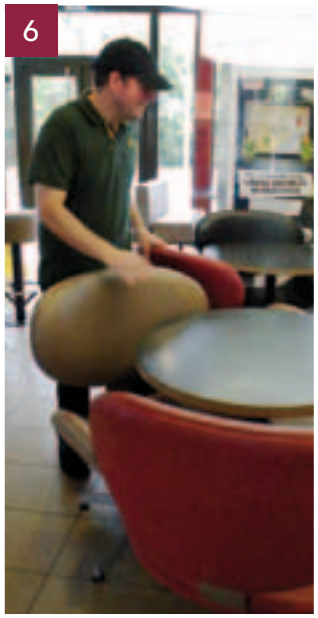
2 Su quehacer principal es mantener intacto el comedor del restaurante.

3 Recoge y limpia las mesas cuando se marchan los comensales y realiza todas las limpiezas en profundidad.

4 También limpia y apila las bandejas del restaurante o retira la basura.



5 Víctor es el encargado de realizar algunas reposiciones y de que cada cosa esté en su lugar.



6 Poner cada silla en su sitio es otra de sus labores.

7 Víctor empezó a trabajar en el Mc Donalds a través del programa de empleo con apoyo Pauso Berriak y a día de hoy ya tiene un contrato indefinido.

BA AL DUZU ZALETASUNIK?

Nombre:
JUANMA APARICIO

Puesto de trabajo:
GUREAK LANGUNEA ARRASATE

Afición:
Músico. Batería.

«HAY AMIGOS QUE SE JUNTAN PARA JUGAR AL MUS, NUESTRA PARTIDA ES LA MÚSICA»

Juanma lleva muchos años como baterista, tanto en el local de ensayo como en los escenarios. Siendo muy joven empezó a tocar la batería y ese instrumento le ha acompañado a lo largo de casi toda su vida. Con sus primeras bandas tuvo la suerte de compartir escenario con la crème de crème del rock radical vasco; Kortatu, Hertzainak, Zarama, entre otros.

A día de hoy Juanma Aparicio dice que ya no está para descargar instrumentos a altas horas de la noche, que la edad no perdona, pero su batería tampoco la abandona, porque le da vida y le hace sentirse realizado. Hoy en día toca con una banda para pasárselo bien, sin ninguna otra pretensión.

Háblanos de cómo fueron tus primeros pinitos musicales...
Desde que tengo memoria siempre he tenido afición a la música, creo que es un tema genético porque en mi casa mi hermano tocaba y mi padre también, vamos, que es un tema familiar. A los 14 años empecé a tocar la batería, no tenía estudios musicales, pero me gustaba mucho la música. Después nos juntamos unos amigos y formamos nuestra primera banda.

¿Cómo se llamaba aquella banda?
Fui miembro de la primera formación de Jotakie, en su tiempo fue una banda bastante conocida, dimos muchos conciertos y tuvimos la suerte de compartir escenario con la crème de crème del rock radical vasco; Kortatu, Hertzainak, Zarama, entre otros. Después el guitarra y yo nos inclinamos por un pop más madrileño, dejamos la banda y formamos otra llamada Dirección Obligatoria y también logramos ganar algún concurso y grabar algún disco.

Pero ha llovido mucho desde entonces... ¿aún sigues con la música?
Estuve 15 años alejado de la música, formé una familia y durante un tiempo fue difícil mantener los ensayos. Luego, conocí a una gente y formamos una banda para entretenernos, para poder pasar un rato a gusto, sin más pretensiones. Hay amigos que se juntan para jugar al mus, nosotros también, pero nuestra partida es la música. Con esta banda, que se llama Los Gallardos, tocamos Blues, una música algo más compleja.

¿Y no sientes nostalgia del escenario?
La verdad es que todavía, de vez en cuando, damos algún concierto en los bares cercanos. Sin embargo, el tema de los bolos ya lo he dejado, ya no tengo edad para estar descargando instrumentos a altas horas de la noche, la edad no perdona, fue una época bonita pero ahora doy prioridad a otras cosas, lo más importante para mi es mi hijo.

Zaletasunik baduzu?
Kontu Kontarian atera nahiko zenuke?
Bidali zure proposamena **kontukontari@grupogureak.com** helbide elektronikora.
¿Tienes alguna afición?
¿te gustaría salir en el Kontu Kontari?
Manda tu propuesta a **kontukontari@gureak.com**

Quienes no deseen seguir recibiendo la publicación «Kontu Kontari», deberán solicitarlo comunicándolo por email al correo electrónico **kontukontari@gureak.com** o bien por correo postal a la dirección **Camino Illarra, 4 - 20018 Donostia-San Sebastián**, indicando en el sobre la referencia «Kontu Kontari».