

## EKINN+ GASTRO 2026

### ERANSKINA: MEMORIA GIDOIA / ANEXO: GUIÓN MEMORIA

Memoriak garatu beharreko jatetxe proiektu gastronomikoa deskribatuko du. Memoria modu erraz eta argian idatziko da eta proiektua ulertzea zailduko duten teknizismoak saihestuko dira. Informazio zehatza izango du, 10. artikuluan zehazturiko balorazio irizpideak baloratu ahal izateko. Gomendatutako gehieneko luzera 8 orrikoa da. Atal hauek izango ditu:

1. Proiektuaren izenburua.
2. Enpresa eskatzailearen identifikazio datuak eta datu orokorrak.
3. Proiektuaren aurrekariak eta justifikazioa.
4. Proiektuaren eta helburuen deskribapen laburra. Proiektua gauzatzeko eta hazteko beharrak identifikatzea: finantzaketa, ekipoa areagotzea, aholkularitzako inbertsioa, inbertsioak, ekipamendua, eta abar.
5. Proposamen enogastronomikoa.
6. Proiektuaren bideragarritasun teknikoa eta ekonomikoa, eta espero diren emaitzak: helburuak; kronograma; adierazleak; garapen komertzialaren, finantzarioaren eta giza kapitalaren deskribapena; eta aurreikusitako ustiapen kontua (3 urteko epea).
7. Lantaldearen deskribapena (barrukoa + kanpokoa), proiektuak zenbaterainoko langilez eta ekipamenduz hornitzen den erakusteko.
8. Enpresaren eskalagarritasunean eta hazkundean egingo diren inpaktu potentziala (plantilla areagotzeko aurreikuspena, espazioak eta abar)

La memoria describirá el proyecto de restauración gastronómica a desarrollar. La memoria será redactada de manera sencilla y clara y se evitarán tecnicismos que dificulten la comprensión del proyecto. Contendrá información precisa que permita valorar los criterios de valoración detallados en el artículo 10. La longitud máxima recomendada es de 8 páginas. Incluirá los siguientes apartados:

1. Título del proyecto.
2. Datos identificativos y generales de la empresa solicitante.
3. Antecedentes y Justificación del proyecto.
4. Breve descripción del proyecto y objetivos. Identificación de necesidades para llevar a cabo el proyecto y para su crecimiento: financiación, incremento de equipo, inversión en asesoramiento, inversiones, equipamiento, etc.
5. Propuesta enogastronómica.
6. Viabilidad técnica y económica del proyecto y resultados esperados: objetivos, cronograma, indicadores, descripción del desarrollo comercial, financiero y de capital humano, y la cuenta de explotación previsional (3 años de plazo).
7. Descripción del equipo de trabajo (interno + externo) que demuestre el grado en el que el proyecto está provisto de personal, equipos.
8. Impacto potencial de los gastos a incurrir en la escalabilidad y crecimiento de la empresa (previsión de ampliación de plantilla, espacios, etc...).