

# Villatuerta convoca a 400 pymes del entorno para mejorar la competitividad

Tres jornadas difundirán nuevas ayudas entre sus empresas y las de Yerri, Oteiza, Abárzuza y Lezáun

R.A.  
Villatuerta

La localidad de Villatuerta, que concentra una buena parte de la industria del entorno gracias a la existencia del polígono de San Miguel, ha sido también la primera de Navarra en aprovechar la oportunidad que las nuevas ayudas forales a la competitividad brindan a los ayuntamientos para ofrecer a las empresas de su entorno herramientas de formación y sensibilización que favorezcan la innovación.

El consistorio local, a través del alcalde, Francisco Ortega, y el concejal de Industria, Joseba Etxabe, se ha propuesto apoyar al empresariado, especialmente al

El consistorio espera que el nuevo polígono de 900.000 m<sup>2</sup> se empiece a urbanizar el año que viene

de las empresas más pequeñas en tiempos de crisis, y ha convocado a tres jornadas que se celebrarán el 25 de febrero, el 11 de marzo y el 25 de marzo a más de 400 empresas radicadas no sólo en el término de Villatuerta, sino también en los de Oteiza, valle de Yerri, Lezáun, y Abárzuza. Con las jornadas, el consistorio de Villatuerta pretende expresar su "apoyo incondicional" a la empresa y abonar el terreno para que las industrias del entorno comiencen a cooperar entre sí.

Las jornadas se han planificado con el apoyo de la consultora especializada mb.45, cuyo gerente, José María Martín, así como la consultora encargada del proyecto, Mercedes Lavieja Arnaiz, acu-

dieron ayer a la presentación. Con la organización de estas jornadas se difundirá entre las empresas la posibilidad de acceder a nuevas ayudas a la competitividad, unas subvenciones que sufragan hasta el 50% de la inversión en determinadas herramientas de gestión. La última convocatoria para estos incentivos acaba de publicarse y el plazo para la presentación de proyectos estará abierto entre el 1 de marzo de 2010 y el 28 de febrero de 2011.

Villatuerta sigue volcada en proyectos de promoción industrial, ya que al margen del polígono de San Miguel, que está prácticamente completo, se espera poder empezar a urbanizar el nuevo de Legardeta, de 900.000 m<sup>2</sup> a principios del año próximo. El consistorio considera básico disponer de más suelo industrial. "Recientemente, una empresa que necesita 20.000 m<sup>2</sup> se ha interesado en instalarse y no ha podido ser", indicó Ortega.



José María Martín, Francisco Ortega y Joseba Etxabe.

R.A.

## CLAVES

**1 Las fechas y temas.** Las tres jornadas para la promoción de la competitividad tendrán lugar los días 25 de febrero, 11 de marzo y 25 de marzo. Los temas elegidos son *Reflexión y planificación estratégica*, *Cooperación entre empresas* y *Planificación de la innovación*.

**2 El lugar y los horarios.** Las jornadas se desarrollarán en el señorío de Arínzano, en las instalaciones de Bodegas Chivite. Las sesiones se realizarán en horario de 9.30 a 12.30 horas. Al finalizar se podrá realizar una vi-

sita guiada a la bodega.

**3 El programa.** En cada una de las jornadas habrá una presentación a cargo del alcalde de Villatuerta, Francisco Ortega, una ponencia técnica por parte de un experto de la empresa mb.45 y una experiencia de buenas prácticas expuesta por un empresario de la zona. También se realizará una sesión de trabajo en grupo y una explicación de las ayudas forales existentes.

**4 Reservas.** Las reservas para las sesiones pueden realizarse en el teléfono 902455045.

# El polígono San Miguel estrena un nuevo bar restaurante

El cocinero Alberto Martínez acomete con esta iniciativa su primer negocio propio

R.A.  
Estella

Uno de los últimos estrenos en el polígono San Miguel de Villatuerta será el del bar restaurante Bienvenida, que está a punto de inaugurar el cocinero Alberto Martínez Berrueta, de 40 años, que con esta iniciativa abre la puerta de su primer negocio propio. Ubicado en los últimos edificios que se han construido en la zona industrial, cuenta con una superficie de 323 metros cuadrados divididos en tres espacios, una barra más un área de mesas contigua y un comedor.

Dada la localización del establecimiento, el propietario piensa especializarse en la oferta de menús, con un precio de 10 euros

más IVA los días laborables y de 20 euros más IVA los fines de semana, además de las cazuelicas, almuerzos y desayunos. "Todo basado en un estilo de cocina tradicional", indicó Martínez, que ha tenido experiencia en restaurantes similares, como el Área 99 en el polígono de Merkatondoa y también ha sido jefe de cocina de la Universidad Pública de Navarra. El establecimiento ha sido diseñado para permitir la completa accesibilidad a los minusválidos.

## Un mercado con hueco

La especialización en un sector en el que la demanda se ha mantenido más que en la restauración enfocada al turismo y ocio ha sido la opción elegida por este promotor, que ha contado con la asesoría de Teder. "Este polígono tiene mucho movimiento y había espacio para más iniciativas", indicó Martínez. La apertura está a falta de los últimos permisos y, con toda probabilidad, se producirá la semana próxima.



Alberto Martínez Berrueta, en el nuevo bar Bienvenida del polígono de Villatuerta.

MONTXO A.G.

**CERVECERIA "EL PASO"**  
Menú fin de semana 15€  
Hinchables y chiki park todos los días gratis  
948 70 32 15 - Ctra. Zaragoza, Km. 38 - Tafalla

**Garrarte**  
Turrón Artesano y Productos Garrapiñados  
Ctra. Artajona, nº 8 - Tafalla - Tfno.: 948 70 25 69 - www.garrapinadosgarrarte.com

**La Finca**  
Productos Lácteos de la Granja a la mesa  
Distribución a establecimientos y Venta Directa  
Tfno.: 619 667 271 (Funes)

**Asador Los Nandos**  
Avda. Navarra, 70  
31580 LODOSA - Navarra  
Teléfono 948 694 485 - E-mail: losnandos@bitnavarra.com

**HNOS. CIRAUQUI S.L.**  
INDUSTRIAS CARNICAS  
Ctra. Funes-Marcilla, s/n.  
Tfno.: 948 75 45 28 - Fax: 948 75 46 25  
31360 FUNES (Navarra)