

RESUMEN IMPACTOS EN MEDIOS DE 2025

Resumen impactos en **medios** por mes,
por **tipología** de medios, por **área** de EDE
y por los principales medios.



GIPUZKOAKO HITZA

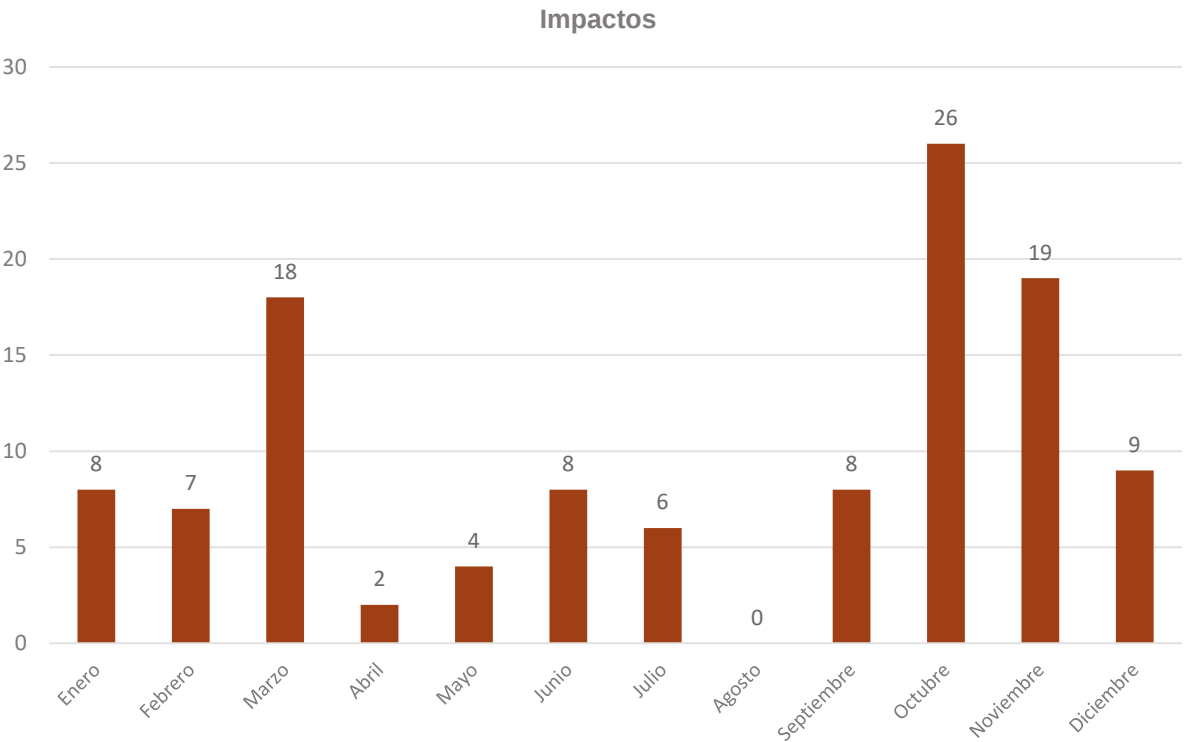
berria



EDE Fundazioak eta Gipuzkoako Foru Aldundiak sareetako sexu erasoaren arriskuaz ohartarazi dute. Herrialdean azkeneko bi urteetan 33 lagun artatu dituzte nerabeen unitatean. Sextinga zabaltzen ari da. 2-3



Resumen impactos medios 2025 por mes

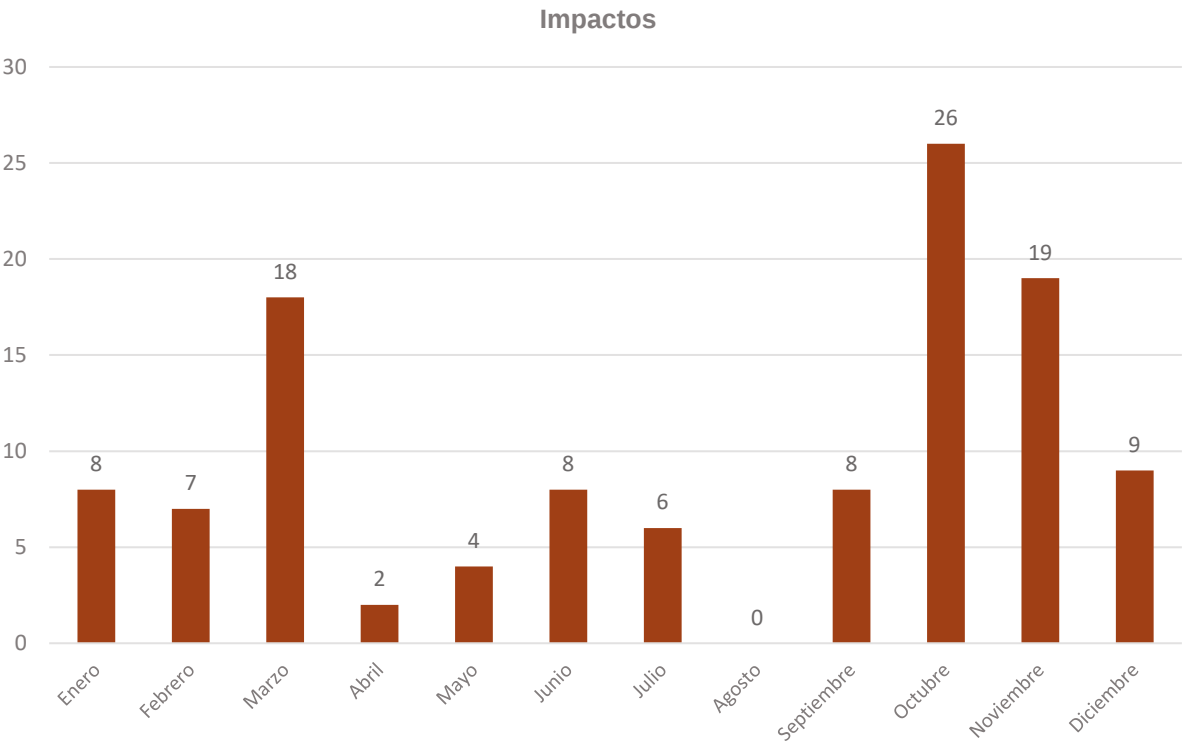


Gráfica extraída del informe anual de medios 2025

TOTAL DE 115 IMPACTOS EN 2025
54 en el último trimestre

2024: 83 impactos
2023: 95 impactos
2022: 85 impactos
2021: 65 impactos

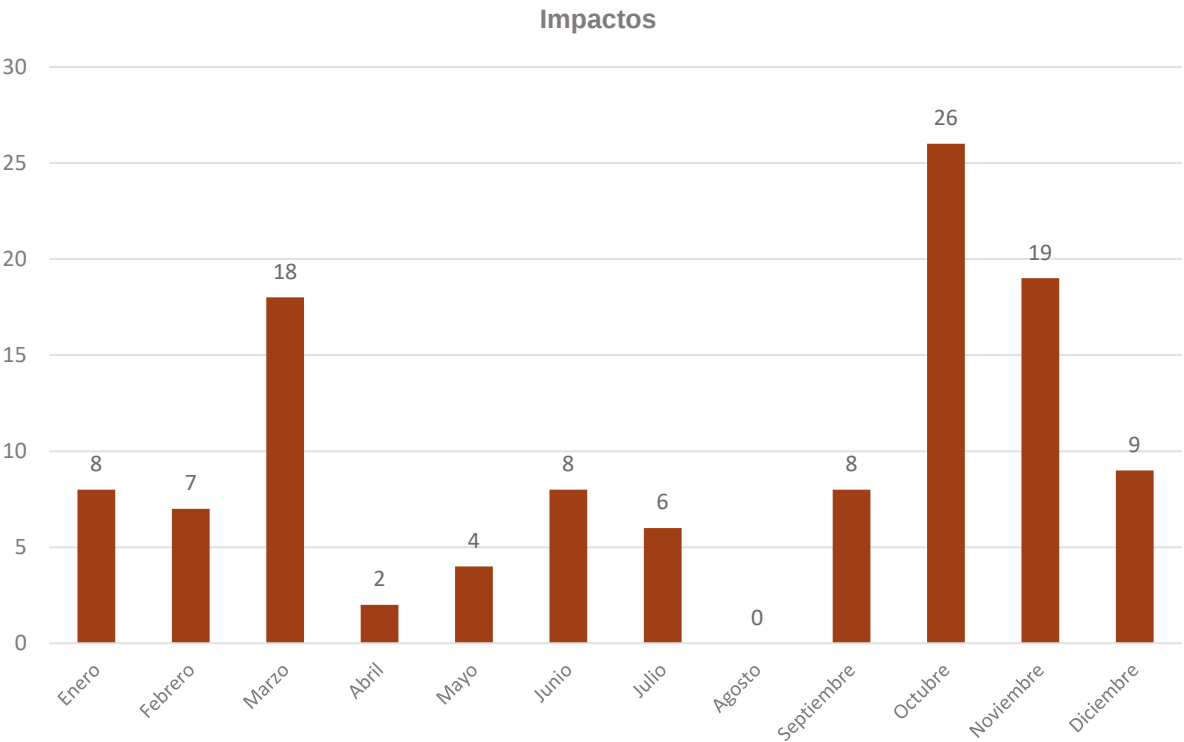
Resumen impactos medios 2025 por mes



Marzo
Destacan los impactos de la presentación del Silver Film Festival, la nueva sede de Urrats y la campaña de Emaktiva sobre sectores masculinizados, con repercusión a nivel estatal.

Gráfica extraída del informe anual de medios 2025

Resumen impactos medios 2025 por mes



Octubre

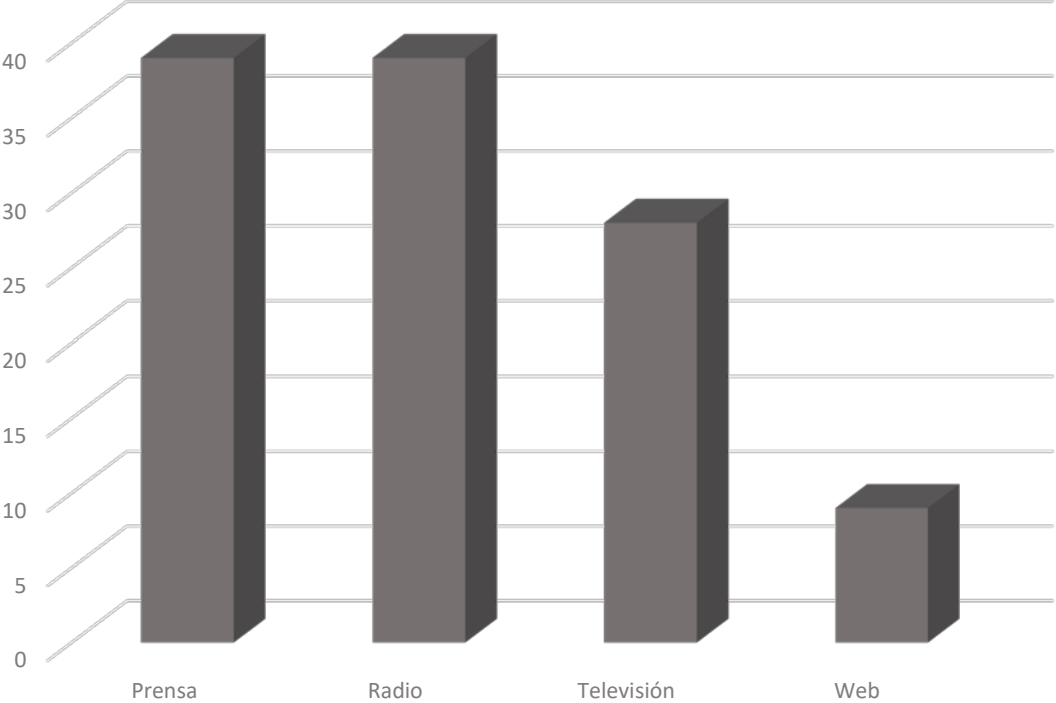
La rueda de prensa de presentación de Guruzu conlleva 18 impactos directos, destacando la presencia en las principales televisiones y el Grupo EITB

Noviembre

Destaca mediáticamente el acto de Zaintzea celebrado en Guruzu

Gráfica extraída del informe anual de medios 2025.

Impactos por tipología de medios



Gráfica extraída de datos del informe anual de medios 2025

GURUZU
BILBAO

Dirección Manuel Allende, 10. **Teléfono** 688981365. **Web** www.guruzu.eus
No perderse Cualquiera de sus menús.

Un restaurante solidario para comer rico

Este proyecto ofrece oportunidades a personas en riesgo de exclusión y favorece su inserción laboral en el mundo de la hostelería

PRECIOS

- Menú del día: 21,50 €.
- Medio menú: 15 €.
- Menú fin de semana: 33,50 €.
- Menú txuleton: 50 €.
- Menú rodaballo: 52 €.
- Menú grupos: 39,50/ 44/ 49 €.

Nevera solidaria

Jorge Martín, Daniel Cubán, jefe de cocina, Daniel Pérez, Eva Hervás y Ariel Jesús, posando en el interior de la cocina de restaurante Guruzu. Un establecimiento pensando para dar oportunidades laborales. Una de las novedades que aporta el proyecto es la nevera solidaria. Si hay un sobrante en la cocina se deja en esta nevera para que las personas con problemas puedan recurrir a ello y comer en su casa. Esta es una buena fórmula para aprovechar todos los alimentos.

HAITE BASTOLONE

TXEMA SORIA
El pasado 20 de octubre se presentó en la sede de EDE Fundazioa Bilbao (C/ Manuel Allende, 10), que preside Jon Mancisidor, el restaurante Guruzu, un proyecto pensado para ofrecer oportunidades a personas en riesgo de exclusión y favorecer su inserción laboral; por ejemplo a inmigrantes o mujeres con hijos a su cargo, que se han quedado descargados del sistema y que desean formarse en un oficio relacionado con la restauración, cocina o atención en sala, para así poder volver al mercado de trabajo.

El restaurante Guruzu cuenta con unas instalaciones punteras en la cocina. De las doce personas que aquí trabajan, seis de ellos son profesionales, encargados de transmitir su conocimiento a nuevos aspirantes en este oficio de la restauración; cuando salgan de Guruz están perfectamente preparados para trabajar en establecimientos de máximo nivel.

El local dispone de un comedor con capacidad para setenta comensales y todos los días dejan una mesa libre para que pueda ser ocupada por personas que viven en soledad. Está presidido por una plaza central, completamente acristalada, que se puede utilizar como ampliación del comedor, una zona de encuentro con las gentes del barrio. Se trata de un espacio de reunión, para pequeñas exposiciones o para representaciones de teatro.

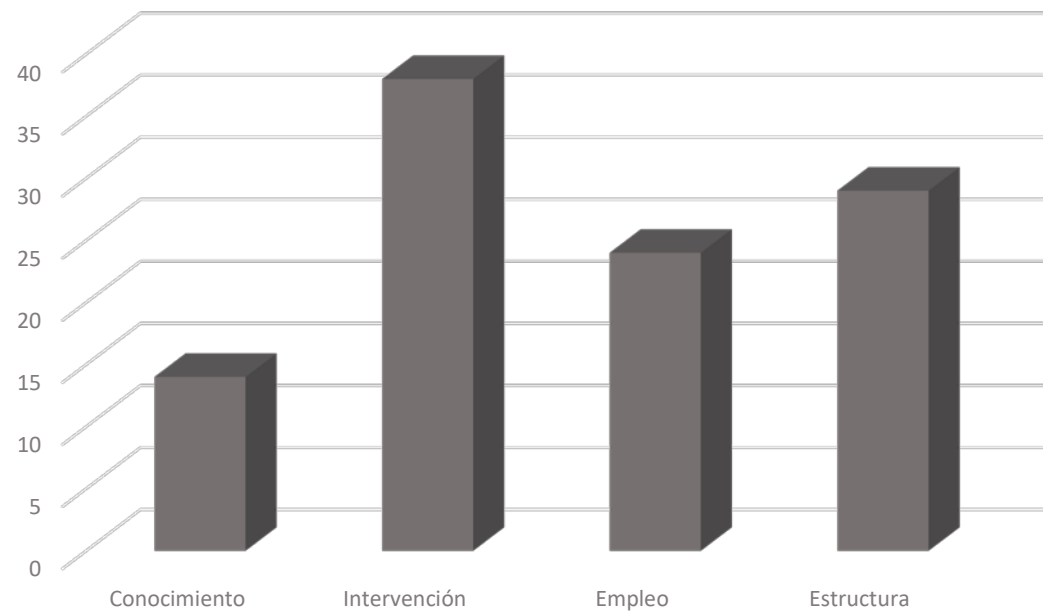
Diferentes menús
Itaki Villanueva es el coordinador de hostelería de este proyecto solidario y Dani Cubán, experto cocinero, el encargado de los fogones. Dani estudió Empresariales en Elcano y hostelería en Galdakao, regentó el Palacio de los Blasones en Burgos, trabajó en hoteles de la cadena Silken en Madrid y en los restaurantes del grupo Sagadi en Valencia y ha dirigido los fogones del asador txakoli Arreta de Bermeo.

De lunes a viernes ofrecen un menú o medio menú en el que hay platos de cacharra, platos veganos, ensaladas, pastas, arroces, revueltos, carnes y pescados. Está com-

puesto por platos como ensalada de tomate y anchoas, espaguetis al queso gorgonzola, sopa de pescado, mezcla de verduras, láminas de entrecot con salteado de sítake, sancochó colombiano, tataki de atún y wakame, verduras en tempura sobre salsa de puerro trufada o revuelto de bacalao. Como postres panchineta de crema de nata; fresas con yogur o crema de mango.

También ofrecen un menú txuleton, un menú rodaballo, varios menús para grupos y un menú de fin de semana. Cuentan con una carta de raciones, que se ofrecerá los fines de semana, y una carta de platos tradicionales como mi-cuit casero con manzana y frutos rojos, merluza rebosada con pimientos verdes, bacalao confitado con salsa vizcaína y su pilpil, carrilleras de cerdo con pimientos asados.

Impactos por áreas de EDE



Gráfica extraída de datos del informe anual de medios 2025.



Impactos en los principales medios

