

8. ERRONKA EZ LOTSATU, ERAMAN NAZAZU ETXERA



Ikerketa baten arabera¹, jatetxe bakoitzak (egunero batez beste 100 menu prestatzen dituzten establezimenduak), urtero, **batez beste, 3000 euro xahutzen dituzte** elikagaietan.

Ikerketa horrek adierazten du jatetxeetan, eskoletako zein ospitaletako jantokietan, eta abarretan, elikagaien xahuketa bolumen osoaren % 13 baino gehiagokoa dela.

Zaborretara botatzen diren elikagaien gehiengoa prestatutako janaria izaten da, eta % **30 mahaikideen plateretan geratu ohi den soberakinei dagokio**.

Egoera horren ondorioz, **halabeharrezkoa da elikagaien balioa berreskuratzea eta gizarteari gogoraztea** elikagaien xahuketak ondorio larriak eragiten dituela, bai ekonomikoak, bai sozialak, bai ingurumenekoak.

Europako beste herrialde batzuetan, mahaikideek bukatu ez dituzten jakiak etxera eraman ohi dituzte.

Katalunian argitaratu berri den elikagaien xahuketaren aurkako legeak jatetxeak behartzen ditu bezeroei soberakinak eraman ditzaten aukera erraztera.

Euskadin, administrazioak eta ostalaritza eta sukaldaritza elkarteak, zenbait ekimenen bidez, lehen pausoak ematen ari dira pentsaerak eta ohiturak aldatzeko; izan ere, jokabide hori normalizatzea guzti on onerako izango da.

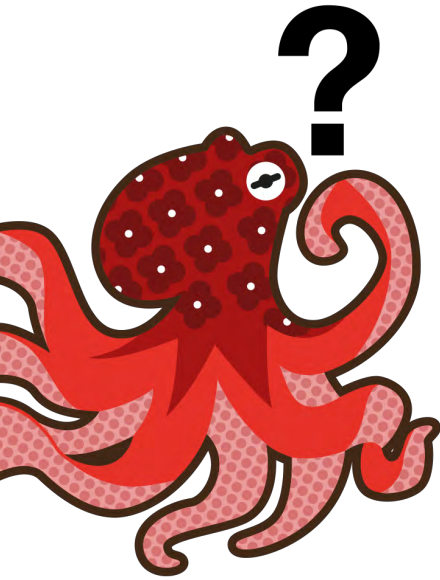
**Zuk ere lagun diezaiokezu
aldaketari: ausartu zaitetz!**



¹Unilever Food Solutions (2011), **Guía para la gestión de mermas**. https://www.unileverfoodsolutions.es/dam/ufs-es/es/brochure/guis_gestion_de_mermas.pdf

²2,5 kg xahuketa egunero, 4€/kg, 298 egun urtean.

ZER EGIN DEZAKEGU KONTSUMITZAILEOK?



Lehenik eta behin, hobe da anoa txikiak eskatzea, eta, bukatzean gose bagara, beste bat eskatzea. **Ez eskatu jango duzuna baino gehiago.** Galdetu zerbitzariari nolakoa den anoen tamaina menua hobeto aukeratzeko.

Aukera interesgarria izan daiteke menu erdirik, eguneko platerik edo haurrentzako menurik dagoen galdetzea. Modu horretan, ez duzu eskatuko kontsumituko duzuna baino askoz gehiago.

Beste aukera bat da zerbitzariari eskatzea anoen tamaina zuk jango duzun kantitatera egokitzeko.

Laburbilduta:

HOBETO AURREIKUSI

- ✓ **Anoa txikiak** eskatu, eta, bukatzean gose bazara, gehiago eskatu.
- ✓ **Menu erdirik, eguneko platerik edo haurrentzako menurik** dagoen galdetu.
- ✓ **Anoak egokitu** diezazkigutela eskatu.

HALA ETA GUZTIZ ERE SOBERAKINIK BADUGU

- ✓ **Etxera eramateko paketatu** diezagutela eskatu.

TUPPER, GOURMET BAG, DOGGY BAG...

Aproposena anoak gure beharretara egokitzea den arren, jatetxeetan soberakinak geratu ohi zaizkigu platerean. Europako herrialde askotan, ohikoa da jatetxeak ontzi bat eskaintzea soberakinak etxera eramateko, baina Euskadin oraindik ez da gehiegi zabaldu neurri hori. Egoera konpontzeko eta mahaikideak zein ostalariak kontzientziatzeko, hainbat ekimen jarri dira abian jatetxeek soberakinak etxera eramateko ontziak eskain ditzaten.

Soberakinak etxera eramateko zenbait modu daude: jatetxeak eskaintzen dituen erabili eta botatzeko ontziak, edo ontzi birziklagarriak edo konpostagarriak (adibidez, *Gourmet Bag* deiturikoak). Horretaz gain, gure tuperrean ere eraman ditzakegu soberakinak, edota *doggy bag* direlakoetan (soberakinak etxeko animalientzat eramatekoak).

Ondoren, **Gourmet Bags** ekimena zertan datzan azalduko dizugu. Ekimen hori Gipuzkoako Foru Aldundiak bultzatu zuen Donostiako Udalarekin, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartearekin eta Impact Hub Donostiarekin elkarlanean:



GOURMET BAG

Proiektu horren bidez, jatetxeetako erabiltzaileen esku jarzen dira ontziak edo *Gourmet Bag* horiek, bezeroek soberakinak etxera eraman ahal izan ditzaten.

Gourmet Bag ontziak likidoak ere onartzen ditu, mikrouhin labeetan berotu daitezke eta konpostagarriak dira %100ean. Bi tamainako ontziak daude.

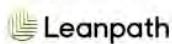
...ETA JATETXEEK? 3 ERREEN ARAUA (gaztelaniazko REDUCIR, REUTILIZAR eta REDISTRIBUIR)



1

Soberakinen kantitatea murriztea: Xahuketarik onena xahuketarik eza da. Ostalaritza-establezimenduetan ohikoa den arren, bereziki garrantzitsua da ondo antolatzea, eta, horri lotuta, lehengaien erosketak (prestatu gabekoak) egingo diren janariaren aurreikuspena egokitzea.

Interesgarria da, halaber, xahutzen diren elikagaien kantitateak eta arrazoiak ezagutzea. Gaur egun, horretan lagundu dezaketen merkataritza-tresnak existitzen dira:



<https://www.leanpath.com>

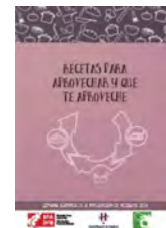


<https://www.winnow.com/es>

Era berean, beste tresna batzuen bidez, jatetxeetako jarduerari buruzko datuak eskuratu daitezke: antolakuntza sinplifikatzen duten aplikazioetatik hasi eta erreserbak kudeatzeko programa informatikoetara arte.

2

Berrerabiltzea eta kartan berrikuntzak sartzea: zenbaitetan, soberakinak sortzen dira elikagai horiek ez dutelako merkataritza-irteerarik izan. Elikagai erabat kontsumigarriak izan ohi dira, sukaldean geratu direnak, eta osasunberme guztiak izaten dituzte. Irudimena pixka bat bultzatuta, elikagai horiei irteera eman ahal diegu. Adibidez, plater berriak sortu eta kartan sar daitezke. Hona hemen ideia batzuk:



[https://www.bizkaia.eus/home2/archivos/DPT09/Temas/Residuos/Errezeta-Liburua%20-Hondakinen%20Prebentzioaren%20Europar%20Astea%202014\(1\).pdf?hash=062b09f8fd8dd80a736b8e28ab036746&idiona=EU](https://www.bizkaia.eus/home2/archivos/DPT09/Temas/Residuos/Errezeta-Liburua%20-Hondakinen%20Prebentzioaren%20Europar%20Astea%202014(1).pdf?hash=062b09f8fd8dd80a736b8e28ab036746&idiona=EU)



<http://www.sanmarkos.eus/assets/paginas/general/pdf/camp2008/RECETARIOeuskera.pdf>

3

Solidaritatez birbanatzea: gero eta jatetxe eta elikadura-establezimendu gehiagok parte hartzen dute programa solidarioetan, zeinen bidez elikagaiak dohaintzan ematen baitituzte.

Nabarmentzekoa da, adibidez, COVID-19aren pandemiaren lehen egunetan zehar zenbait establezimenduk beren alderik solidarioena erakutsi zutela. Janaria prestatu zuten beren biltegi eta hozkailuetan gordetako lehengaiekin, eta elikagaiak eskuratzeko zailtasunak dituzten pertsonen ematen zizkieten.

³<https://www.donostitik.com/la-tienda-xibaritak-gandarias-ofrece-menus-gratuitos-para-personas-sin-recursos/>

Informazio gehiago - Jatetxeetan elikagaien xahuketa ekiditeko gidak:



https://www.donostia.eus/ataria/documents/8023875/8177250/Guia_restaurantes_EUS.pdf/599c7b39-6d4e-a493-ee7c-4ddb910d2eef

<https://www.vitoria-gasteiz.org/docs/wb021/contenidosEstaticos/adjuntos/eu/64/82/86482.pdf>



APPak (MUGIKORRERAKO APLIKAZIOAK)

Produktuak baztertu aurretiko azken baliabide gisa, horiek birziklatzeko, alternatiba berriak garatu egin dira ostalaritzako eta elikagaien merkataritzako soberakinak birbanatzeko (prestatutako platerak nahiz elikagai gordinak).



TOO GOOD TO GO



Hedapen handiena izan duen soberakinak aprobetxatzeko aplikazioa da. 10 milioi deskarga baino gehiago egin dira, eta 49.000 establezimenduk baino gehiagok egin dute bat harekin Europa osoan.

App horren bidez, zugandik gertu beren produktuak eskaintzen dituzten establezimenduak bila ditzakezu. Nagusiki, "sorpresazko paketeak" banatzen dira, eguneko soberakinen arabera produktuekin.

ZURE ESPERIENTZIAK GEHITU

www.zerodespilfarro.eus webgunean tresnak, tailerrak etabar argitaratuko ditugu hilez hil, baita elikagaien xahuketari aurka egiteko helarazten diguzuen beste edozein ekimen ere.

Nirearen webgunean www.nirea.eus fokua elikagaien eta gure sektore primarioaren balioan jarriko dugu: baserritarrei, sasoiko elikagaiei, tokiko azokei, landa-inguruneko esperientziei eta abarrei buruzko informazioa argitaratuko dugu. Har ezazu parte!

#0despilfarroutea

Jarrai ezazu erronka gertutik **#0despilfarroutea** traolarekin eta zuk hautatutako beste espezifikoren batekin; eta erabil itzazu zuk ere sare sozialetan zure ekimenak ikustarazteko.

