



D5.5 Climate Commitment Booklet - 2026 – Compiled Basque version

Dissemination Level: Public



Tiimiakatemia
by jamk





D5.5 Klima Konpromisoaren Liburuxka – Finlandia 2026 – finlandierazko bertsioa

Difusio-maila: Publikoa



Tiimiakatemia
by jamk



Dokumentuaren informazioa

Argitaratua	Petra Koskinen eta Sampo Räsänen
Argitalpen data	05/05/2026

Dokumentuaren historia

Bertsioa	Data	egindako aldaketak
01	05/05/2026	Petra Koskinen eta Sampo Räsänen
02	2026ko maiatzaren 26a	Garapeneko Ekimena – Margaux Bonneau

Egileak

Bertsioa	Data	Izena eta abizenak (Erakundea)
01	05/06/2026	Petra Koskinen eta Sampo Räsänen

Berruskatzaileak

Bertsioa	Data	Izena eta abizenak (Erakundea)
01	2026ko maiatzaren 26a	Garapeneko Ekimena – Margaux Bonneau

Egile-eskubideen oharra

Eduki hau TEAMIT+ Proiektuaren (ID: 101111560) aldetik edo haren izenean, aplikagarri diren egile-eskubideen legeekin bat eginda, erreproduzitu eta zurekin partekatu da.

Hemen aipatutako edukia egile-eskubideen legeek babestuta egon daiteke. Material hau zure aldetik erreproduzitu edo komunikatzeak egile-eskubideen babespean egon daiteke dagokion leheen arabera.

Ez kendu ohar hau.

TEAMIT+ Proiektuak (ID: 101111560) konpromisoa hartzen du egile-eskubideen legeak eta arauak errespetatu eta betetzeko.

Eduki-zerrenda

Dokumentuari buruzko informazioa	2
Dokumentuaren historia	2
Egileak.....	2
Berrikusleak	2
Sarrera.....	4
Ikerketa-galderak.....	4
24 orduko ekitaldia	5
Zergatik janari-hondakinak?	5
Elikagaien ingurumen-eraginakwas	6
Etxeen papera elikagaien xahuketaren sorreran.....	6
Finlandian elikagaien xahuketaren kopurua	7
Janari-hondakinen iturri ohikoenak	7
Elikagaien xahuketaren nazioarteko konparaketa	7
Etxeetan elikagaien xahuketa murrizteko moduak.....	8
Datu bilketa eta adituen elkarriketak	8
Iturriak	10

Sarrera

Teamit+ programaren parte izan ginen, beraz, Frantzia ospatutako 24 orduko ekitaldian parte hartu genuen. Ekitaldian, beste parte-hartzaileekin batera, Europar elikagaien xahuketari buruzko ikerketa egitea erabaki genuen.

Elikagaien xahuketa kontsumitzeko egokiak diren elikagaiak alferrik galtzeari deritzo; hau da, azkenean hondakin bihurtzen diren elikagaiei.

Elikagaien xahutzea elikagaien hornikuntza-katearen etapa guztietan gertatzen da, baina horren zati esanguratsu bat etxeetan sortzen da. Finlandian, elikagaien xahutzea murriztea garapen jasagarriaren helburu garrantzitsuenetako bat da, Ingurumen-eraginarekin eta galera ekonomikoekin lotuta dagoelako.

Finlandiako etxeek urtero 100 milioi kilo baino gehiagoko elikagai-hondakinak sortzen dituzte. Batez beste, finlandiar bakoitzak urtean 20 eta 25 kilogramo artean elikagai botatzen ditu. Horrek pertsona bakoitzeko ehun euro inguruko balioa duten elikagaiak galtzea dakar.

Azken urteotan elikagaien xahuketaren inguruko kontzientzia handitu bada ere, oraindik ere arazoa konpontzear dago. Elikagaien xahuketa askotan eguneroko kontsumo-ohiturek eragiten dute, hala nola gehiegi erostea, elikagaiak gaizki gordetzea edo soberakinak edukitzea.

Ikerketa-galderak

- ⊕ Zenbat janari-hondakin sortzen dira Finlandiako etxeetan?
- ⊕ Zein dira etxeko elikagaien xahuketaren kausarik ohikoenak?
- ⊕ Etxe gehienetan zein elikagai botatzen dira, eta zergatik?
- ⊕ Zenbateraino ulertzen dituzte kontsumitzaileek elikagaien kontsumorako datak?
- ⊕ Zein neurri praktiko har ditzakete etxeek elikagaien xahutzea murrizteko?

24 orduko ekitaldia

TEAMIT+ programak abenduaren 4an eta 5ean Europako herrialde desberdinetako ikasleak bildu zituen Bidarten, '24 Ordu Berrikuntzarako' ekitaldian. 24 orduetan, parte-hartzaileek klima-erronka nagusi bat identifikatu eta hari irtenbide bat garatu behar izan zioten. Egitarauak lankidetzan aritzera, ideiak sortzera eta erabakiak azkar hartzera behartu zituen. Herrialde desberdinetako ikasleekin izandako eztabaidek agerian utzi zuten klima-arazoak askotan eguneroko bizitzako oharkabean pasatzen diren praktiketan islatzen direla. Horren ondorioz, ikerketa-gai gisa elikagaien xahuketa aukeratu genuen

Zergatik elikagaien xahuketa?

Urtero EBn 58 milioi tona inguru janari-hondakin sortzen dira, epertsona bakoitzeko 130 kilo inguru da zehazki. Horren zati esanguratsu bat janari-zerbitzuetan sortzen da, hala nola eskolako eta unibertsitateko jantokietan. Arazo horrek guztioi eragiten zigunez, horretan lan egitea erabaki genuen.

Elikagaien xahuketa ez du pertsona bakarrak eragiten, sistema osoaren ondorioa da. Elikagaien ekoizpenak baliabide ugari kontsumitzen ditu, hala nola ura, energia eta lan-indarra, eta hondakinek baliabide horiek alferrik galtzea dakarte. Gainera, biohondakinen deskonposizioak berotegi-efektuko gasen isurketak handitzen ditu.

Beraz, elikagaien xahuketa murriztea klima-aldaketari aurre egiteko modu eraginkorra da.



Elikagaien xahuketaren ingurumen-eragina

Janaria botatzen denean, haren ekoizpenean erabilitako baliabide guztiak ere alferrik galtzen dira. Elikagaien ekoizpenak, besteak beste, ura, energia, nekazaritzarako lurra eta garraioa erabiltzen ditu. Beraz, elikagaien xahuketaren ondorioz ingurumenean eragindako karga behar baino gehiago handitzen da.

Janari-hondakinen klima-eragina nabarmena da. Finlandian, etxeko janari-hondakinen karbono-aztarna urteko berotegi-efektuko gasen isurketa 139.000 bidaiari-auto ingururen baliokidea dela kalkulatu da.

Gainera, elikagaien xahuketaren ondorioz hondakinen bolumena handitzen da eta biohondakinetatik metano isurketak sortzen dira, klima-aldaketa azkartzen dutenak. Beraz, elikagaien xahuketa murriztea da elikagaien kontsumoaren ingurumen-eragina minimizatzeko modurik eraginkorrenetako bat.

Etxeen rola elikagaien xahuketan

Etxeak Finlandiako elikagaien xahuketaren iturri handiena dira. Kalkuluen arabera, etxeek urtean 107–137 milioi kilo inguru elikagai-xahuketa sortzen dute.

Janari-hondakinak askotan eguneroko egoera txikietatik sortzen dira. Janaria botatzeko arrazoi ohikoenak hauek dira:

- ⊕ janaria erabil aurretik hondatu izana
- ⊕ erabiltzeko datak gaizki interpretatzea
- ⊕ Janari gehiegi prestatzea
- ⊕ janaria hozkailuan uztea
- ⊕ gainerakoak ez erabiltzea

Etxeko kideen kopuruak ere hondakinen kantitatean eragiten du. Ikerketek erakusten dute pertsona bakarreko etxeek sarritan pertsona bakoitzeko janari-hondakin gehiago sortzen dituztela etxe handiagoek baino.

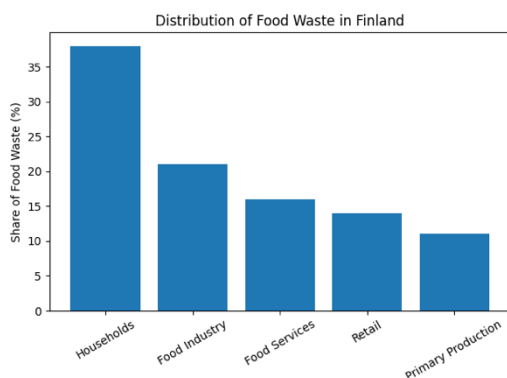
Hala ere, etxeek aukera handia dute janari-hondakinak murrizteko. Erosketak planifikatzeak, janaria behar bezala gordetzeak eta soberakinen aprobetxamenduak hondakinak murrizten lagun dezakete.

Finlandian elikagai-hondakinen kopurua

Finlandian, elikagaien hornikuntza-kate osoan zehar urtero 360 milioi kilo inguru elikagai-hondakin sortzen dira.

Janari-hondakinak elikagaien katearen etapa desberdinetan honela banatzen dira:

- ⊕ Etxeak: %38 inguru (155 milioi kg)
- ⊕ Elikagaien industria: %21 inguru
- ⊕ Katering zerbitzuak: %16 inguru
- ⊕ Denda txikiak: %14 inguru
- ⊕ Ekoizpen primarioa: %11 inguru



Etxekoek, beraz, Finlandiako elikagaien xahuketaren zati handiena osatzen dute. Hori dela eta, etxekoek elikagaien xahuketa murrizteko ahaleginen ardatza osatzen dute.

Janari-hondakinen iturri ohikoenak

Ikerteten arabera, honako elikagai-taldeek sortzen dute hondakin gehien:

- ⊕ barazkiak eta sustrai-barazkiak
- ⊕ fruta eta baia
- ⊕ ogia eta zereal-produktuak
- ⊕ prestakuntza-janariak eta hondarrak

Bereziki, produktu freskoek erraz hondatzen dira gehiegi erosten direnean edo gaizki gordetzen direnean.

Nazioarteko konparaketan elikagaien xahuketan

Elikagaien xahutzea arazo globala da. Europar Batasunean, elikagai-kate osoa kontuan hartuta, pertsona bakoitzeko urtean batez beste 131 kilo inguru elikagai xahutzen dira. Finlandian, etxeko

elikagaien xahuketaren batez bestekoa pertsona bakoitzeko urtean 20–25 kilo ingurukoa da, eta hori beste hainbat Europako herrialdetan baino zertxobait gutxiago da. Hala ere, elikagaien xahuketa murriztea garapen jasagarriaren helburu garrantzitsuenetako bat da.

Etxeetan elikagaien xahuketa murrizteko moduak

Janari-hondakinak eguneroko neurri sinple eta eraginkor askoren bitartez murriztu daitezke. Zure ohituretan egindako aldaketa txikiak ere hondakinak nabarmen murriztu ditzakete.

⊕ Aurreikusitako erosketak egitea:

Asteko otordu-plana eta erosketa-zerrenda bat egiteak behar duzun janari-kopurua bakarrik erostea bermatzen laguntzen du. Horrela, erosteko inpultsuak saihesten dira eta soberako janaria hondatzea ekiditen da.

⊕ Hoztagailuaren eta armairuen edukia egiaztatzea:

Dendara joan aurretik, etxean dagoena egiaztatzea komeni da. Horrela, gauza bera berriro erostea saihesten duzu eta lehenago zaharragoak diren produktuak erabiltzen laguntzen dizu.

⊕ Janaria behar bezala gordetzea:

Gordetzeko tenperatura eta metodo egokiak elikagaien iraunkortasuna luzatzen dute. Adibidez, barazkiak, esnekiak eta haragia hobeto gordetzen dira baldintza egokietan.

⊕ Gainerako janaria ahalik eta gehien aprobetxatzea:

Gainerako janaria osagai gisa erabili daiteke plater berrietan, hala nola salda, kazola edo labean egindakoetan. Horrela, janaria botatu beharrik ez duzu.

⊕ Data-etiketak ulertzea:

Garrantzitsua da 'best before' eta 'use by' daten arteko aldea bereiztea. '*Best before*' esamoldeak adierazten du produktuak (adibidez, zaporea edo testura) kalitatea gal dezakeela data igarota, baina askotan oraindik jan daitekeela segurtasunez. '*Use by*', aldiz, segurtasunari dagokio, eta data igarota ez da gomendagarria produktua kontsumitzea.

Gainera, elikagaien xahutzea murriztu daiteke, adibidez, soberako janaria izoztean, janaria ondo zatitzean eta hozkailua antolatuta mantentzean, modu horretan zaharragoak diren produktuak lehenik erabiltzeko.

Datu bilketa eta adituen elkarriketak

Gure lanaren testuingurua osatzeko, elikagaien xahuketaren azterketan aditu diren pertsonekin eztabaidatuz gaiari buruz ikasi genuen. Finlandiako Baliabide Naturalen Institutuko ikertzaile batzuekin egon ginen harremanetan; ikertzaile horiek Finlandiako elikagaien xahuketaren kausak aztertu dituzte. Haiei gure ikerketa-galderak aurkeztu genizkien. Eztabaida horietan informazio

zehatza jaso genuen, bereziki etxeetan sortzen den elikagai-hondakinen kopuruari, horien oinarrizko kausak eta eguneroko bizitzan hondakinak murrizteko moduei buruz.

Adituen arabera, elikagaien xahuketa askotan eguneroko hautu txikietatik dator, baina ingurumenean eta ekonomian eragin esanguratsua du. Kontsumitzaileen papera azpimarratu zuten elikagaien xahuketa murrizteko, kontsumorako datak eta elikagaien biltegiatze egokia ezagutzeak xahuketa minimizatzeko gakoa direla ere esan zuten. Adituen arteko eztabaidek literaturatik lortutako informazioa berretsi zuten eta gaiari ikuspegi praktiko bat ematen lagundu ziguten.

Iturriak

- ⊕ <https://www.saasyoda.fi/ruokahavikki-suomessa>
- ⊕ <https://www.luke.fi/fi/ajankohtaista/teemat-ja-kampanjat/ruokahavikki>
- ⊕ <https://yle.fi/a/74-20113259>
- ⊕ <https://www.sttinfo.fi/tiedote/71468914/kotitalouksien-ruokahavikki-suomessa-on-vuodessa-yli-100-miljoona-kiloa-picadelin-huipputeknologia-vahentaa-havikkia-kotona-ja-kaupoissa>

TEAMIT+: TEAMPRENEUR MULTIKULTURALA ERAGIN ETA BERRIKUNTZARAKO KOOPERATIBAK



TEAMIT+ proiektuari buruz

TEAMIT+-ek 'sortuaz ikasteko' ikuspegian oinarritutako pedagogia-metodologia aplikatzen duen hezkuntza-programa berritzaile bat garatzea du helburu. Metodologia pedagogiko zehatz hau aplikatuko zaie lanbide-heziketako ikasleei, goimailako hezkuntzako ikasleei, baita diziplina akademiko ezberdinetako gazte immigratzaileei, errefuxiatuei eta langabezian daudenei ere. Helburua da etorkizuneko teampreneur bihurtzea, gizartean eragina izango dutenak, ekonomia berdeago batera trantsizioaren garrantzia ulertuta, trebetasun berde, digital eta klima-erresilientzian oinarrituta.



Co-funded by
the European Union

Europako Batasunak finantzatua (101111560 zenbakidun diru-laguntza hitzarmena). Hala ere, adierazitako ikuspegi eta iritziak egile(en)ak bakarrik dira, eta ez dute derrigorrez islatzen Europako Batasunaren edo Hezkuntza eta Kultura Exekutibo Agentziaren (EACEA) iritziak. Ez Europako Batasunak ezta EACEAk ere ezin dute horien erantzukizunik hartu.



D5.5 Klima-ekintzari buruzko liburuxka – Frantzia 2026 – Euskara bertsioa

Banaketa-maila: Publiko orokorra



Tiimiakatemia
by jamk



Dokumentuaren informazioa

Argitaratua	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M
Argitalpen data	2026ko maiatzaren 5a

Dokumentuaren historia

Bertsioa	Data	egindako aldaketak
01	2026ko maiatzaren 5a	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M
02	2026ko maiatzaren 26a	Garapeneko Ekimena – Margaux Bonneau

Egileak

Bertsioa	Data	Izena eta abizenak (Erakundea)
01	2026ko maiatzaren 5a	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M

Berruskatzaileak

Bertsioa	Data	Izena eta abizenak (Erakundea)
01	2026ko maiatzaren 26a	Garapeneko Ekimena – Margaux Bonneau

Egile-eskubideen jakinarazpena

Eduki hau TEAMIT+ Proiektuaren (ID: 101111560) aldetik edo haren izenean erreproduzitu eta zurekin partekatu da, aplikagarri diren egile-eskubideen legeekin bat eginda.

Hemen aipatutako edukia egile-eskubideen legeek babestuta egon daiteke. Material hau zure aldetik erreproduzitu edo komunikatzeak egile-eskubideen babespean egon daiteke dagokion legeen arabera.

Ez kendu ohar hau.

TEAMIT+ Proiektuak (ID: 101111560) konpromisoa du egile-eskubideen legeak eta arauak errespetatu eta betetzeko.

Eduki-zerrenda

Dokumentuari buruzko informazioa	2
Dokumentuaren historia	2
Egileak.....	2
Berrikusleak	2
Platatik planetara: catering sektore jasangarriago eta gizarte-arduratsuago baterantz	5
Sarrera: Kontzientziazio kolektiboa	5
Ekintzarako konpromisoa: bilera bat, 24 ordu, kontzientziazio bat	5
Elikagaien xahutzea: arazo globala.....	6
Zergatik sortzen da elikagaien xahuketa?	6
Instituzio-mailako catering-ean zentratuta	7
Jantokiak eta komunitateko jatetxeak: ekintzarako palanka	7
Gure kanpaina: kontzientzia pizteko bideoa	8
Zergatik hautatu bideo-formatua:.....	8
Helburu-publikoa.....	8
Mezu gako eta kokapena	9
Tokiko aldarrikapen-ikuspegia.....	9
Garrantzizko eragileak elkarriketatu ziren: eremuaren ikuspegiak eta erakundeen errealitateak.....	9
Identifikatutako eta harremanetan jarritako eragileak.....	9
Metodologia eta egindako galderak	10

Eztabaidetatik ateratako ondorio gakoak	11
Identifikatutako erakunde-mugak eta -murrizketak.....	11
Kanpainaren harrera eta pertzepzioa	12
Emaitzak ekintzara bihurtuz: gure gomendioak	12
Unibertsitate, jantoki eta CROUSentzat gomendioak	12
Sentsibilizazioa areagotzeko eta laguntza eskaintzeko gomendioak.....	13
Eskualdeko elkartasun-gune baten ezarpena.....	13
Ikasleen hondakinak murrizteko gune bat sortzea.....	14
Ondorioa: tokiko ekintzek iraunkor eragina sortzen dute.....	16
Gai nagusien laburpena	16
Katering kolektiboa palanka estrategiko gisa.....	16
Elkarrekin praktika kolektiboen eraldaketarantz	16
Eranskina	17
Bideoaren gidoia.....	17
Eremuko datuak eta iturriak.....	21
Kanpainako irudiak eta gomendioak.....	26
Frantziako taldearen amaierako hitzak.....	29

Platatik planetara: catering sektore jasangarriago eta gizarte-arduratsuago baterantz

Sarrera: Kontzientziazio kolektiboa

Ekintzarako konpromisoa: bilera bat, 24 ordu, kontzientziazio bat

Abenduaren 4tik 5era, TEAMIT+ programak Europako herrialde desberdinetako ikasleak bildu zituen ESTIA-n ospatutako '24 Orduko Berrikuntza' ekitaldian. Horien artean ezagutzen ez ziren bi ikasle frantses zeuden. Bat Biarritzekoa zen, bestea Bordeleakoa. Bi ibilbide desberdin zeukaten baina ingurumenarekiko konpromisoa partekatzen zuten eta horrek bateratu zituen.

Hogeita lau ordu etengabe, helburua klima-arazo nagusi bat identifikatzea eta irtenbide zehatz bat diseinatzea zen. Denbora gutxi zegoen, beraz, erabakiak azkar hartu behar izan ziren eta lankidetzaz berehala sortu zen. Elkarrekin lan egiten ikasi, ideiak trukatu eta proiektu sendoak eta koherenteak eraiki behar izan zituzten.

Espainiako, Greziako eta Finlandiako ordezkaritzekin izandako eztabaidek aukera eman zuten nazio errealtate desberdinak konparatzeko. Testuinguru aniztasunaren gainetik, behaketa bat etengabe errepikatu zen: klima-erronkak askotan eguneroko ekintzetan agertzen direla, eta horiek jada zalantzan jarri gabe onartzen ditugula.

Testuinguru horretan, une sinple batek aldaketa-puntu bat markatu zuen. Ekitaldian antolatutako bazkari baten amaieran, ia ukitu gabe zegoen paella-plater handi bat bota zuten. Beste janari jatera utzitakoak ere bota zituzten. Eszena azkar gertatu zen, inolako erreakzio berezirik gabe. Ohikoa zirudien.

Hala ere, disonantzia-sentsazio bat sortu zuen.

Berrikuntzari eta trantsizio ekologikoari eskainitako espazio batean, janari kopuru esanguratsu bat botatzen ikusteak kontraesana nabarmen agerian utzi zuen. Janari-hondakinak ez ziren kontzeptu abstraktu bat gehiago. Errealtate berehalako bihurtu ziren.

Egoera honek bereziki hunkitu zituen parte-hartzaileak, ikasleak baitziren eta eguneroko bizitzan muga ekonomikoak zituztelako. Janaria botatzea eta haien bizipen propioen arteko kontrasteak janari-hondakinen arazoa alde batera uztea ezinezkoa egin zuen. Hori dela eta, gaia arreta-gune naturala bihurtu zen.

Janari-hondakinak: arazo global bat

Zergatik sortzen da elikagaien xahuketa?

24 orduko berrikuntza ekitaldian behatutako hondakinak ez dira kasu isolatu bat. Europako errealitate zabalago baten parte dira.

Urtero, Europako Batasunean 58 milioi tona janari inguru xahutzen dira, pertsona bakoitzeko ia 130 kilogramo. Jatetxe eta elikagai-zerbitzuen sektoreak, bereziki kantinak barne, galera horien zati esanguratsu bat osatzen du.

Zenbaki hauek egitura-arazo bat islatzen dute. Elikagaien xahutzea ez da banakoen portaera soilik; hornikuntza-katearen hainbat fasetan gertatzen da, ekoizpenetik banaketara, instituzioetako catering-a barne.

Botatzen den elikagai bakoitzak baliabide esanguratsuak kontsumitzen ditu. Nekazaritzarako lurra, ura, energia, garraioa eta lan-eskua behar ditu. Xahutzen denean, baliabide horiek guztiak ere alferrik galtzen dira. Gainera, elikagaien hondakinen deskonposizioak berotegi-efektuko gasen isurketetan laguntzen du, batez ere metanoaren bidez.

Beraz, elikagaien xahutzea murriztea klima-aldaketari aurre egiteko modu zehatza da. Eremu hau da, non antolaketa-aldaketek neur daitezkeen eta azkar lor daitezkeen emaitzak ekar ditzaketen.

Testuinguru honetan, instituzioentzako catering-a eremu estrategiko gisa agertzen da. Etxeko ohituretatik desberdina, erabaki instituzionaletan eta arau-esparruetan oinarritzen da. Horrek esan nahi du hautu politiko, antolaketa eta hezkuntza bidez eraldatu daitekeela.

Ingurumen dimentsioa gaindituta, instituzioentzako catering-a ereduia izatearen gaia ere planteatzen du. Instituzio publikoek eta catering zerbitzu instituzionalek gizartean hezitzaile rola dute. Haien praktikaek portaera eragiten dute, ohiturak moldatzen dituzte eta kultura partekatu baten garapenean laguntzen dute. Inguruabar horietan ekiteak ingurumen-eragina murriztea eta etorkizuneko belaunaldien kontzientzia piztea dakar. Azterketa honen arabera, arreta pixkanaka eremu zehatz eta ezagun batera bideratu da



Elikadura kolektiboan zentratuta

Jantokiak eta komunitateko jatetxeak: ekintzarako palanka

Frantziako unibertsitateko jantokiak funtsezko papera dute ikasleen bizitzan. Egunero, milaka bazkari prestatu eta zerbitzatzen dira han. Espazio hauek funtsezko eginkizuna betetzen dute: ikasle guztiek dieta orekatu eta merke bat izateko sarbidea bermatzea.

Hala ere, funtzio sozial ezinbesteko honen atzean errealitate bat dago. Prestatutako elikagaiaren zati bat jaten ez da.

Unibertsitateko catering-ean behatutako elikagaien xahuketa ez da ingurumenarekiko kezka faltaren ondorio. Egituratutako sistema baten parte da. Portzioen tamainak askotan estandarizatuak daude. Menuak aurrez ezartzen dira logistika eta aurrekontu murrizketak betetzeko. Osasun eta segurtasun arauak soberako elikagaiak berbanatzeko aukerak mugatzen dituzte.

Mekanismo hauek zerbitzuaren funtzionamendu egokia bermatzen dute, baina elikagaien galera ia ikusezin bihurtu dutenak eragin ditzakete. Jaten ez den janaria biltzen eta baztertzen da, benetako bolumenak beti jakinarazi edo publikoan neurtu gabe. Galera horien ingurumen-eragina urrun dago gutxietsi daitekeenetik. Xahututako elikagai bakoitzak baliabideak mobilizatzea suposatzen du jatorrian: nekazaritzarako lurra, ura, energia eta garraioa. Galera hauek murrizteak elikagai-kate osoari lotutako karbono-aztarna zeharka murriztea esan nahi du. Baina arazoa ez da klimara mugatzen.

Frantzian elikagaien ziurgabetasuna errealitate izaten jarraitzen duen testuinguru batean, elikagaien xahuketaren eta nahikoa elikagai eskuratzeko zailtasunen elkarbizitzak ukatu ezin den kontraesana azpimarratzen du. Horrela, kolektiborako catering-zerbitzuak ematen dituzten erakundeek hainbat erantzukizunen gurutzagunean aurkitzen dira: ingurumen-, gizarte- eta hezkuntza-erantzukizunak. Posizio estrategiko horri esker dira ekintzarako palanka egoki. Erakunde publiko edo erdi-publiko

gisa, erakunde hauek antolaketa-egokitzapenerako gaitasuna dute. Portzioen tamainak aldatzeak, hondakinen neurria hartzeak edo erabiltzaileen kontsultak emaitza ukigarriak ekar ditzakete. Testuinguru hauetan ekitea ez da soilik logistika-optimizazio kontu bat. Ekologia-trantsizioa eguneroko praktikaren erdigunean jartzea da.

Gure kanpaina: kontzientzia pizteko bideoa

Zergatik aukeratu bideo-formatua:

Bideo-formatua hautatzea erabaki logikoa izan zen. Elikagaien xahuketaren arazoak bereziki gazteei eragiten die; izan ere, informazioa modu bisualean eta digitalean kontsumitzera ohituta daude. Bideo batek mezua modu eskuragarri, zuzen eta erakargarrian helarazteko aukera ematen du. Askotan kontuan hartu gabe geratzen dena bizirik jartzen du. Arreta erakartzen du, erreakzioa pizten du eta hausnarketa bultzatzen du. Testuinguru honetan, formatu honek zabalkunde azkarra ahalbidetzen du, batez ere sare sozialen eta ikasleen plataformen bidez. Horregatik, kanpainak hiru minutuko iraupeneko bideo baten forma hartu zuen, egitura sendo eta ondo arrazoitutako gidoi batean oinarrituta. Formatu labur honek mezuak zorrotz aukeratzea eskatzen du eta edukiaren eragina indartzen du.

Kanpainak hiru helburu nagusi ditu:

- ⊕ Askotan ohikoa dela uste den fenomeno bat nabarmentzea. Elikagaien xahutzea eguneroko gertakaria da, baina gutxitan jartzen da zalantzan.
- ⊕ Janari-hondakinak klima-aldaketarekin lotzea. Botatzen den janari-zati bakoitzak baliabide erabilera alferrikagarria eta saihestu daitezkeen isuriak adierazten ditu.
- ⊕ Elkarriketa bultzatzea. Bideoak ez du inor erruduntzat jotzea helburu, baizik eta kontsumitzaile, profesional eta erabaki-hartzaileen arteko hausnarketa partekaturako espazio bat irekitzea.

Helburu-publikoa

Kanpaina nagusiki herritarrei zuzenduta dago, instituzioetako catering-zerbitzuek zuzenean eragiten dietenei. Helburua kontzientzia piztea eta eztabaida horretan parte hartze aktiboa sustatzea da.

Era berean, kantina-kudeatzaileei eta erakunde-administratzaileei zuzenduta dago. Helburua da erakustea antolaketa-aldaketak posible direla.

Azkenik, bideoak eragile publikoengan ere eragin dezake, erakutsiz instituzioetako catering-a klima-eta gizarte-politikan ekintzarako palanka dela.

Mezu gako eta kokapena

Kanpainaren mezu nagusia erraza da: instituzioetako catering-ean janari-hondakinak ez dira saihestezinak.

Ez da arazo indibiduala, baizik eta eraldatu daitekeen mekanismo kolektiboa. Zerbitzu-antolaketa, zati-kudeaketa eta kontzientziazioa lantuta, hondakinak nabarmen murriztu daitezke.

Bideoak ikuspegi eraikitzailea du. Ez du helburu jendea errudun sentiaraztea, baizik eta erantzukizuna hartzea animatzea. Ikusleei deia egiten die dauden praktikak berrikusteko eta soluzio praktikoak kontuan hartzeko.

Tokiko aldarrikapen ekimen bat

Kontzientzia pizteaz harago, kanpaina hau zabalago den aldarrikapen-estrategiaren parte da. Helburua trantsizio ekologikoak eguneroko esparruetan ere aldaketak eskatzen dituela erakustea da.

Frantzian jantoki kolektiboetan arreta jartzea erabaki da, proiektuak tokiko ekintza eta Europako erronkak uztartzen ditu. Ingurune horietan elikagaien xahuketa murrizteak klima-helburu zabalagoei ekarpena egiten die, eta praktika kolektiboen pixkanakako eraldaketa bultzatzen laguntzen du.

Elkarriketatutako eragileak: eremuaren ikuspegiak eta erakundeen errealitateak

Identifikatu eta kontsultatu diren interes-taldeak

Teoriazko azterketa lurraren errealitateekin alderatzeko, zerbitzu kolektiboetan parte hartzen zuten interes-talde hainbat kategoria identifikatu eta haiekin harremanetan jarri ginen.

Hasieran inkestak jantokiak egunerokoan kudeatzen dituzten eragile zuzenean inplikatuak eman zien arreta, bereziki eskoletako eta unibertsitateetako catering-langileei. Hurbilketa horri esker, hondakinen kasu zehatzei, erabiltzaileen jokabideari eta dagoeneko martxan dauden praktikak biltzeko behaketa zehatzak egin ahal izan ziren.

Arreta berezia jarri zen tokiko agintaritzako mailan jarduten duten erakunde interesdunengan ere. Horretarako, Saintesko Hiri Komunitateko Ekonomia Zirkularraren eta Hondakinen Prebentziorako arduradunarekin izan ziren bilera batzuk; haren eginkizunak biohondakinen bilketa eta jarraipena bermatzen ditu, eta horrek gaiari buruzko ikuspegi zabalagoa eskaintzen du.

Azkenik, hiri eremuko catering zerbitzuarekin ere kontsultatu zen, hondakinen murrizketa-praktiken antolaketa- eta estrategia-ebaluazio batekin azterketa osatzeko.

Benetan elkarrizketatutako eragileak

Elkarrizketa horiek aukera eman ziguten hainbat ikuspegi osagarri gurutzatzeko.

Unibertsitateko catering sektorean, unibertsitateko jantoki bateko iritzia jaso zen, eta horrek informazio baliagarria eskaini zuen plater-tamainari, zerbitzuaren amaierako kudeaketari eta hondakinak zaintzeko tresna digitalari buruz.

Eskolako kantinen testuinguruan, lehen hezkuntzako eskolen kudeaketan parte hartzen zuten eragileengandik jasotako iritziak bildu ziren. Erantzun horiek praktika hauek nabarmendu zituzten: pisu neurtze erregularra, zati-tamainetan egindako lana eta bazkarietan haurrak laguntzearen garrantzia.

Azkenik, Ekonomia Zirkularraren eta Hondakinen Prebentziorako Proiektu-arduraduna den Fanny Lammin andrearekin izandako elkarrizketak eskualdeko ikuspegi zabalagoa txertatzeko aukera eman zigun. Bere iritziek, bereziki, datu esanguratsu bat eman zuten: bost hilabetetan 40 oinarritzko eskolako kantinetatik bildutako 27.640 kg biohondakin, hau da, kantina bakoitzeko ia 700 kg.



Metodologia eta egindako galderak

Eremu-inkesta semi-egituratutako galdetegi baten inguruan antolatu zen, datu zehatzak eta iritzi kualitatiboagoak biltzea ahalbidetuz. Galderak hainbat arlo nagusitan antolatu ziren: elikagaien xahuketaren neurria, identifikatutako kausak, antolaketa-mugak, jada martxan dauden neurriak eta interesdunek errealistatzat jotako hobekuntza-arloak.

Metodologia honek aukera eman zuen kolektiboentzako catering-antolakunde mota desberdinen arteko praktiken konparaketa egiteko, eskolako kantinen, unibertsitateko jatetxearen eta biohondakinak biltzeaz arduratzen diren tokiko ' ' zerbitzuen behaketak gurutzatuz. Helburua ez zen hondakinak kuantifikatzea bakarrik, baizik eta horiek sortzen dituzten mekanismoak ulertzea eta eskuragarri dagoen ekintza-eremua zehaztea.

Eztabaidetatik ateratako ondorio gakoak

Interesdun desberdinekin izandako eztabaidek hainbat ondorio konbergente agerian utzi zituzten.

Lehenengoa zati-kontrolaren garrantziari buruzkoa da. Eskola-kantinetan nahiz unibertsitate-kantinetan, eskaerari egokitu ez zaizkion kantitateak zerbitzatzeak xahuketaren kausa nagusietako bat dirudi. Aitzitik, zati egokigarriak edo erdi-zatiak eskaintzen dituzten establezimenduak xahuketaren murrizketan arrakasta handiagoa dutela dirudi.

Bigarren ondorio gako bat zerbitzuaren ordutegiari dagokio. Inkestatutako establezimendu gehienetan, hondakinak batez ere zerbitzuaren amaieran pilatzen dira, plater batzuk osorik kontsumitu ez direnean edo itzuli diren bandejen kopurua handia denean.

Interesdunek bazkaltzaileen jokabidearen eragina ere azpimarratzen dute. Unibertsitateko giroan, ikasle batzuek jakin-minagatik aukeratzen dituzte elikagaiak, baina ez dituzte amaitzen. Eskolako jantokietan, zaporeen konbinazioak eta plateren aurkezpenak erabakigarriak dira bazkariak onartzeko orduan.

Azkenik, hainbat neurri interesgarri identifikatu dira: pisu-neurtze erregularra, plateren eskaneatu digitala, zati-tamainen gaineko lana, ogi-hondakinen neurgailuak, dastatze-eskolak eta kontzientziazio-kanpainak. Ekimen hauek erakusten dute hondakinak murriztea posible dela, hurbilketa batek datuen jarraipena, zerbitzuaren antolaketa eta erabiltzaileen kontzientziazioa konbinatzen dituenen.

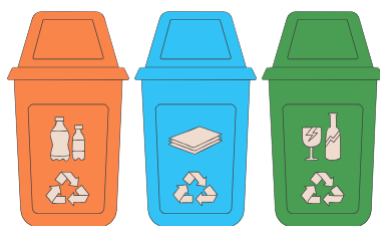
Erakunde-mailako murrizketak eta identifikatutako mugak

Jada martxan dauden ekimenetatik harago, eztabaidek elikagaien xahuketaren murrizketa oztopatzen duten egiturazko hainbat muga ere azaleratu dituzte.

Lehen mugaketa datu zehatz eta estandarizaturik eza da. Erakunde batzuek pisu-neurtze erregularrak egiten dituzte edo jarraipen-tresnak dituzte, baina emaitzak batzuetan zailak izaten dira erabiltzeko, ez direlako zehaztasunez jakinarazten edo ad hoc oinarri batean bakarrik biltzen direlako.

Gainera, elkarrizketatuek antolaketa-muga batzuk ere azpimarratu zituzten, batez ere zerbitzuaren amaieran. Denbora kudeaketa, logistika eta kantitateen aurreikuspena erronka nagusi izaten jarraitzen dute. Aurrekontua beste muga esanguratsu bat da. Hobekuntzarako zenbait neurri, hala nola pisu-neurgailu osagarriak erostea, jarraipen-tresnak garatzea edo langileentzako prestakuntza hobetua eskaintzea, baliabide ekonomikoak behar ditu, eta horiek batzuetan lortzea zaila izaten da.

Azkenik, testigantzek erakusten dute elikagaien xahuketaren murrizketa ezin dela catering-langileengan bakarrik oinarritu. Talde, erakunde, familia eta zerbitzu-erabiltzaileen arteko koordinazio zabalagoa behar du.



Kanpainaren harrera eta pertzepzioa

Lurrean egindako eztabaidek bideo-kanpainak helarazitako mezua egokia zela berretsi zuten. Elkarriketatutako eragileek adostu zuten elikagaien xahuketaren gaia ez dela soilik ekoizpenaren edo zerbitzuaren kontua, baizik eta zerbitzuaren erabiltzaileen portaera eta kontzientziazio-mailarekin ere lotuta dagoela. Jasotako iritziek zuzenean bat egiten dute kanpainaren helburuarekin: kontzientzia piztea, zati egokiagoak hartzea bultzatzea eta kontzientziazioa epe luzera mantentzea.

Eskolatan, hainbat eragilek azpimarratu dute etengabeko hezkuntza-lanaren beharra, hezkuntza-komunitate osoa eta familiak inplikatur. Unibertsitateko catering-ean, ikasleen kontzientzia pizteko beharra ere oraindik guztiz erabili ez den palanka bat dela dirudi.

Istripuak berresten du bideoak ikuspegi errealista baten parte dela, lurrean jada egiten ari diren ekintzak osatzen dituen. Erakundeek, catering-langileen eta erabiltzaileen arteko zubi gisa balio du, askotan txantxetan hartzen den arazo bat argira ekarri.

Emaitzak ekintza bihurtuz: gure gomendioak

Unibertsitate, jantoki eta CROUSentzat gomendioak

Lurraldeko inkestaren emaitzetan oinarrituta, hainbat gomendio praktiko egin daitezke instituzioetako catering-ean elikagaien xahuketaren murrizketa iraunkorra lortzeko.

- ⊕ Egin dosi egokigarriak eta erdi-dosiak ohiko, izan ere hainbat establezimendutan eraginkorrak direla jada frogatu baita.

Aldaketa sinple honek erabiltzaileen benetako beharrak hobeto asetzeko eta plateretako hondakinak minimizatzeko aukera ematen du.

- Menuak behatutako hondakinen arabera egokitu. Balantzatuta dauden baina jendearen artean gustuko ez diren plater batzuek galera handiak eragiten dituzte.

Balantzatuta dauden baina jendearen artean gustuko ez diren plater batzuek xahuketarik handiena eragiten dute. Beraz, ezinbestekoa da elikadura-beharren eta erabiltzaileen gustuen arteko oreka egokia lortzea.

- ⊕ Plateren aurkezpenari eta zerbitzuaren antolaketari arreta jartzea.

Eremuaren iritziek erakusten dute platerak hobeto aurkezteak, eskaeraren arabera ogi zerbitzatzeak edo zerbitzuaren amaierako kudeaketa hobetzeak hondakinak nabarmen murrizten dituela.

- ⊕ Tresna neurtzeko eta jarraipenerako, hala nola pisu-neurketa erregularrak, plateren eskaneatzeak edo urteko berrikuspenak, ezarri, joerak modu objektiboan ebaluatu eta ekintzak bideratzeko.

Sentsibilizazioa handitzeko eta laguntza eskaintzeko gomendioak

Gainera, elkarrizketatutako eragileekin izandako eztabaidek erakutsi dute hondakinak murriztea ezin dela soilik zerbitzuaren antolaketan oinarritu.

- ⊕ Erabiltzaileen artean kontzientzia piztea etengabe egitea ezinbestekoa dirudi. Zapore-preferentzien gida, klimaren eraginei buruzko ulermena eta praktika onak sustatzea epe luzearako konpromiso izan behar dira.

Proiektuaren barruan ekoiztutako bideo-kanpaina kontzientzia pizteko hasierako tresna gisa erabil daiteke, unibertsitateko jantokietan, ikasleen sare sozialetako plataformetan edo erakundeen gune komunetan erakusteko.

- ⊕ Janari-preferentzien inguruko inkesta erregularrak ezarri, erabiltzaileak menuen hobekuntzan inplikatzeko eta hondakin gehien sortuko dituzten aukerak hobeto aurreikusteko.
- ⊕ Erakundeen arteko praktika onen trukea bultzatu, horrela arrakastatsuena diren erakundeek antolaketa-, zerbitzu-eskaintza- eta kontzientziazio-metodoak partekatu ditzaten.

Sentsibilizazio-ekimen hau proiektuaren barruan garatutako bideo-kanpainaren jarraipen zuzena da.

Eskualdeko elkartasun-gune baten sorkuntza

Udal eta tokiko agintarien mailan, hurbilketa hau eskualdeko elkartasun-gune batera zabaltzeko daiteke elikagai soberakinen berbanaketarako.

Saintes bezalako herri batean, egitasmo honek eskolako jantokiak, unibertsitateko jatetxeak, zaintza-etxeak eta beste kolektibo-janari zerbitzu batzuk lotu ditzake, oraindik kontsumitzeko moduko soberako janaria biltzeko.

Produktuak ongintzako erakundeei, egoera prekarioan dauden pertsonei birbanatu daitezke edo komunitateko bilketa-puntuetatik bideratu. Ekonomia zirkularraren eta tokiko elkar-laguntzaren printzipioekin bat eginda, onuradunek edo bazkide diren erakundeei, borondatez, parte hartu dezakete kontzientzia pizteko, hondakinak sailkatzeko, konposta egiteko edo biohondakinak berreskuratzen jardueretan.

Gomendio honek klima-ekintza, justizia soziala eta tokiko elkartasuna lotzen ditu, elikagaien xahuketaren aurkako borrokari dimentsio humanista eta kolektiboa emanez.

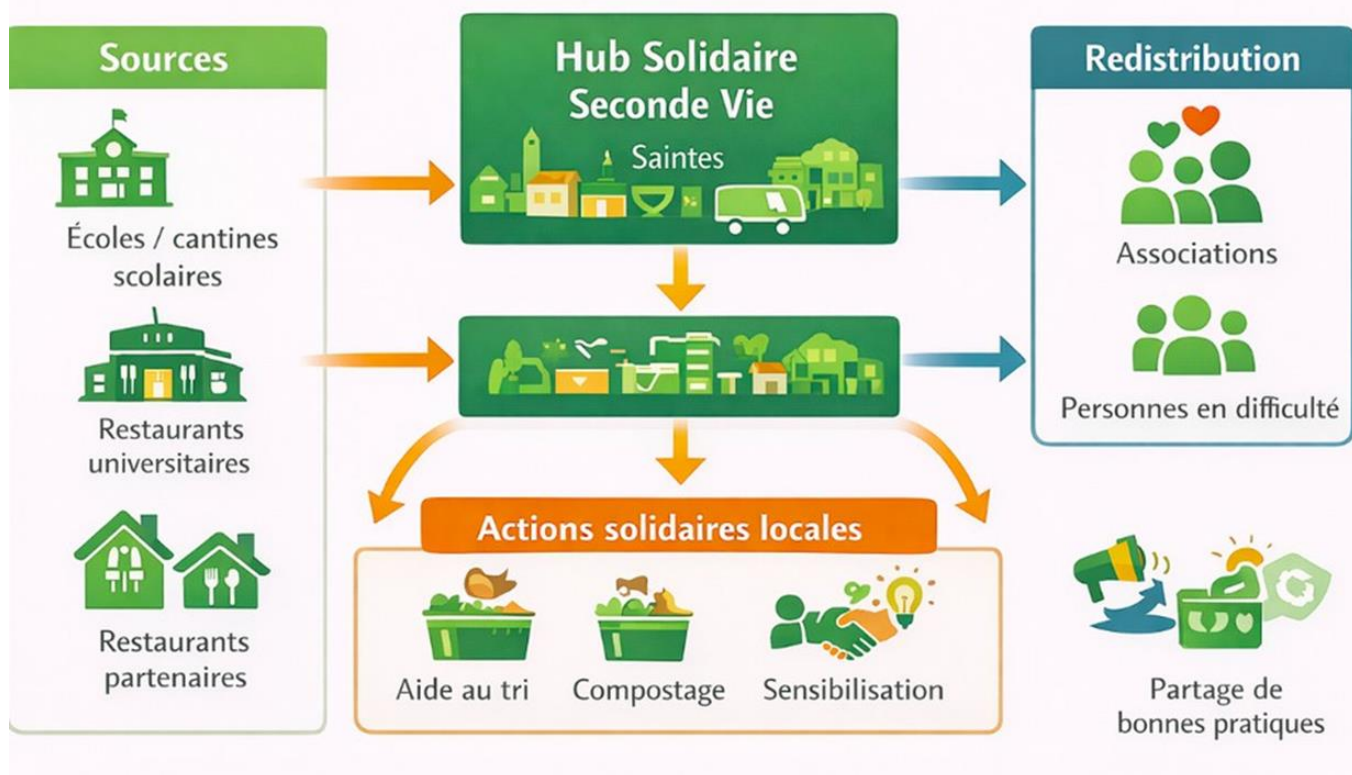
Ikasleen hondakinak saihesteko gunea sortu

Unibertsitateko jantokietan, bereziki berritzailea den proposamenetako bat zerbitzuaren amaieran elikagaiak birbanatzeko gune bat sortzea da, ikasleen artean elikagaien xahuketa saihesteko.

Ekimen honen bidez, kontsumitzeko egokiak diren soberako elikagaiak biltzeko gune bat sortuko litzateke: zerbitzatu gabeko platerak, ukitu gabeko ogia eta oraindik egoera onean dauden frutak edo postreak. Ikasleek zerbitzuaren amaieran gune horretara hurbildu eta elikagai horiek jaso ahal izango lituzkete, beren ontziak erabiliz eta sistema sinple nahiz gainbegiratu baten bidez.

Gune horrek soberako elikagaiak baliabide bihurtzen lagunduko luke, eta, aldi berean, ikasleen artean elikagaien balioari eta erantzukizun kolektiboari buruzko kontzientzia sustatuko luke.

Redistribution solidaire des surplus alimentaires



Ondorioa: tokiko ekintzek eragin jasangarria sortzen dute

Arazoen laburpena

Proiektu honek askotan kontuan hartu gabe uzten den errealitate bati argia eman dio: instituzioetako catering-ean elikagaien xahutzea ingurumen-, gizarte- eta antolaketa-arazo izaten jarraitzen du.

Parte-hartzaile eta interesdun ezberdinekin izandako eztabaidek baieztatu zuten fenomeno hau ez dela kausa bakar baten ondorio. Aitzitik, hainbat faktoreren konbinazioaren emaitza da: anoa desegokiak, zerbitzuaren antolaketa, erabiltzaileen lehentasunak, aurrekontu-murrizketak eta epe luzerako kontzientziazio falta.

Unibertsitateko jantokian, Saintesko ikastetxeetako jantokietan eta tokiko erakundeek jantoki-zerbitzuetan eragindako eremu-inkestek aukera eman zuten azterketa errealitate zehatz eta neurgarrietan oinarritzeko.

Katering kolektiboa palanka estrategiko gisa

Behaketa honetan, catering kolektiboa ekintzarako palanka estrategiko gisa agertzen da. Egutero, testuinguru hauek elikagai-fluxu esanguratsuak kudeatzen dituzte, praktika errepikatuak barne hartzen dituzte eta erabiltzaile anitzentzako zerbitzua eskaintzen dute. Beraz, leku ezin hobeak dira soluzio praktikoak probatzeko, haien eragina neurtzeko eta ohitura berriak sustatzeko.

Jasotako iritziek erakusten dute neurri sinpleak, egokigarriak eskaintzeak, hondakinen jarraipena egiteak, menuak behar bezala planifikatzeak eta etengabeko sentsibilizazioak, emaitza positiboak ekar ditzaketela. Liburuxka honetan jasotako gomendioek —bereziki ikasleen eta tokiko erakundeek arteko elikagaien birbanaketa-guneak sortzeko buruzkoek— trantsizio ekologikoa, berrikuntza soziala eta tokiko elkartasuna uztartzen dituen ikuspegi integratuago baterako bidea zabaltzen dute.

Elkarrekin praktika kolektiboak eraldatzen

Hondakinak murrizteaz harago, proiektu honek elikagaiekin dugun harreman kolektiboa berriz pentsatzera gonbidatzen du. Zerbitzatutako, kontsumitutako edo xahututako otordu bakoitzak antolaketa-, hezkuntza- eta kultura-ereduak islatzen ditu. Egutero, praktika horietan eragiteak trantsizio ekologikoa sustatzea esan nahi du.

Erronka, beraz, ez da soilik gutxiago xahutzea; aitzitik, adimentsuagoak, inklusiboagoak eta tokiko komunitateen nahiz erabiltzaileen benetako beharretara hobeto egokitutako sistemak eraikitzea da. Proiektu honen bidez, elikagaien xahuketaren aurkako borroka eraldaketa jasangarria bultzatzeko aukera gisa aurkezten da; izan ere, eskolak, unibertsitateko jantokiak, tokiko erakundeak eta herritarrak helburu komun baten inguruan elkartzeko gaitasuna du.

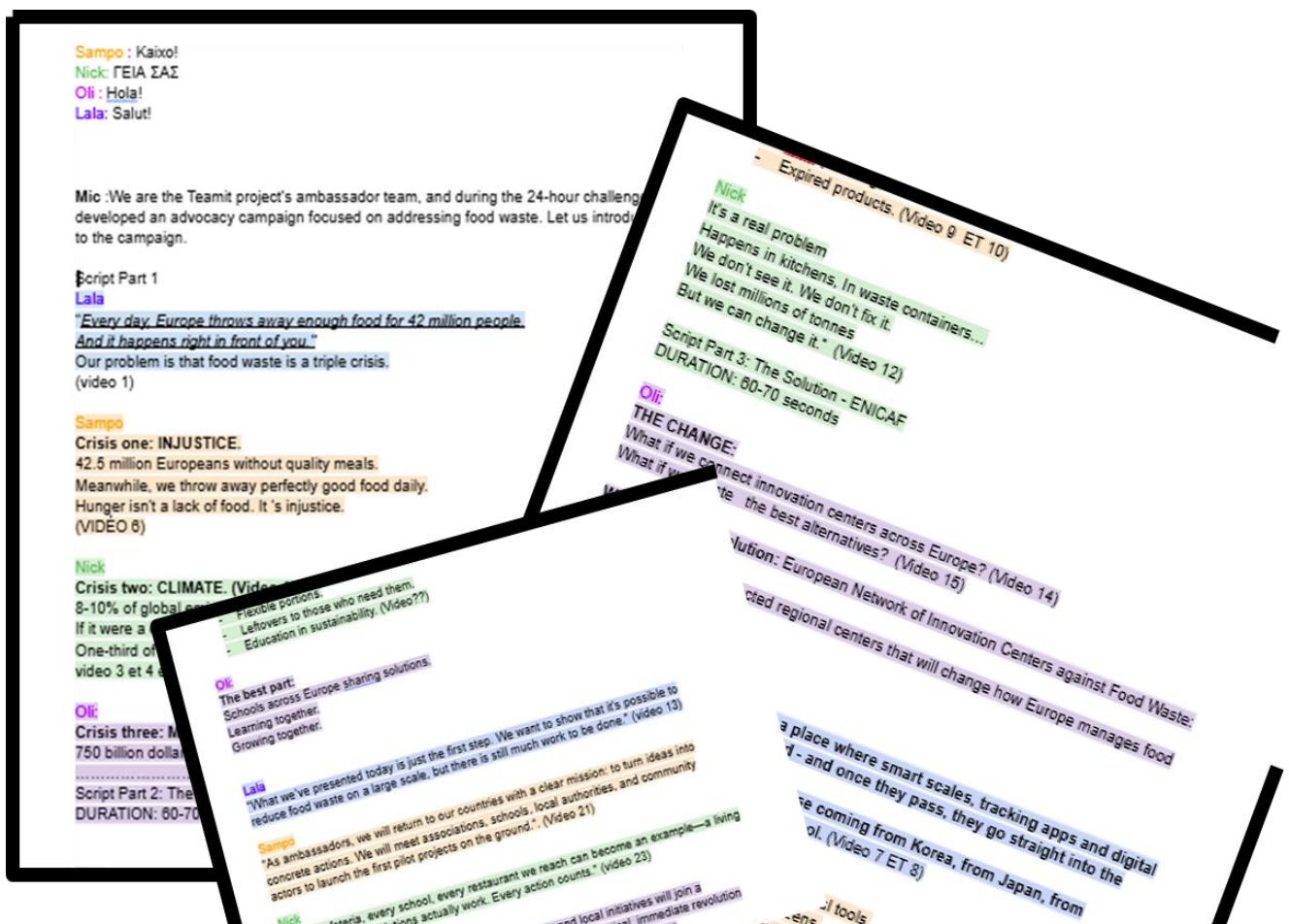
Eranskina

Bideoaren gidoia

Eranskin honek proiektuaren barruan ekoiztutako kontzientziazio-bideoaren gidoi osoa jasotzen du.

Bideo honen edukiak progresio logiko bati jarraitzen dio: Europako elikagaien xahuketaren ikuspegi orokorretik abiatzen da, eta, ondoren, tokiko ikuspegira igarotzen da, jantoki kolektiboetan arreta jarritz. Bereziki, unibertsitate eta ikastetxeetako jantokiei erreparatzen zaie, ekintzarako funtsezko eremu gisa identifikatu baitira.

Bideoaren helburua askotan gutxietsita geratzen den fenomeno bati buruzko kontzientzia piztea da, elikagaien xahuketak ingurumenean, gizartean eta antolakuntzan dituen ondorioak nabarmenduz. Era berean, ikuspegi argi eta hezigarria eskaintzen du, erabiltzaileen kontzientzia sustatzeko eta portaera-aldaketak bultzatzeko asmoz.



Lala, Sampo, Nick, Oli

Script Part 1: The Global Crisis

DURATION: 50-60 seconds

Sampo : Kaixo!

Nick: ΓΕΙΑ ΣΑΣ

Oli : Hola!

Lala: Salut!

Mic :We are the Teamit project's ambassador team, and during the 24-hour challenge we developed an advocacy campaign focused on addressing food waste. Let us introduce you to the campaign.

Script Part 1

Lala

"Every day, Europe throws away enough food for 42 million people.

And it happens right in front of you."

Our problem is that food waste is a triple crisis.

(video 1)

Sampo

Crisis one: INJUSTICE.

42.5 million Europeans without quality meals.

Meanwhile, we throw away perfectly good food daily.

Hunger isn't a lack of food. It 's injustice.

(VIDEO 6)

Nick

Crisis two: CLIMATE. (Video 18)

8-10% of global emissions come from uneaten food.

If it were a country, it'd be the third-largest polluter in the world.

One-third of farmland grows food that goes to trash.

video 3 et 4 et 5

Oli:

Crisis three: MONEY.

750 billion dollars. Lost. Every year. (Video 11)

Script Part 2: The Hidden Culprit

DURATION: 60-70 seconds

Lala

We will focus on the waste generated by restaurants and food services, for example in schools.

(vidéo 2)

Sampo

IN SCHOOLS up to 25% of food served goes to trash.

Where is it lost?

- Portions too large.
- Food children reject.
- Poor planning.
- Expired products. (Video 9 ET 10)

Nick

It's a real problem

Happens in kitchens, In waste containers...

We don't see it. We don't fix it.

We lost millions of tonnes

But we can change it." (Video 12)

Script Part 3: The Solution - ENICAF

DURATION: 60-70 seconds

Oli:

THE CHANGE:

What if we connect innovation centers across Europe? (Video 14)

What if we create the best alternatives? (Video 15)

We bring a new solution: European Network of Innovation Centers against Food Waste:
(Video 16)

A network of interconnected regional centers that will change how Europe manages food waste. (Video 19)

Lala

Here is what it brings.

A technology hub: let's imagine a place where smart scales, tracking apps and digital tools are tested, validated, certified - and once they pass, they go straight into the field.

And then, knowledge transfer: expertise coming from Korea, from Japan, from France... brought directly into your school. (Video 7 ET 8)

Sampo

- Training: Chefs, managers, students. Real tools.
- Real laboratory: We test in real canteens.
- European database: Best practices. Success stories. All shared. (Video 17)

Nick

One of the Immediate pilots:

ZERO WASTE CANTEENS: European certification that rewards schools for taking action.

Imagine your canteen with:

- A Software predicting exact needs.
- Reservation system for zero waste.
- Flexible portions.
- Leftovers to those who need them.
- Education in sustainability. (Video??)

Oli:

The best part:

Schools across Europe sharing solutions.

Learning together.

Growing together.

Lala

"What we've presented today is just the first step. We want to show that it's possible to reduce food waste on a large scale, but there is still much work to be done." (video 13)

Sampo

"As ambassadors, we will return to our countries with a clear mission: to turn ideas into concrete actions. We will meet associations, schools, local authorities, and community actors to launch the first pilot projects on the ground." (Video 21)

Nick

"Every cafeteria, every school, every restaurant we reach can become an example—a living laboratory where solutions actually work. Every action counts." (video 23)

Oli:

"And you can be part of it. Your engagement, ideas, and local initiatives will join a European-wide movement. This isn't just a concept: it's a practical, immediate revolution against food waste. Together, we can make a difference. Join us." (Video)

Eremuko datuak eta iturriak

Eranskin honek proiektuaren esparruan egindako eremu-inkestaren emaitza nagusiak biltzen ditu.

Bildutako datuak jantoki kolektiboen sektoreko hainbat eragilerengandik jaso ziren, eta horrek aukera eman zuen datuak hainbat mailatan aztertzeko: maila operatiboan, antolakuntza-mailan eta eskualde-mailan.

Aurkikuntza nagusien artean, Saintesko Hiri Komunitateko zerbitzuekin egindako elkarrizketek agerian utzi zuten bost hilabeteko epean 40 ikastetxetako jantokietatik 27.640 kilogramo biohondakin bildu zirela; hau da, batez beste, ia 700 kilogramo jantoki bakoitzeko. Datu horrek tokiko mailan arazoaren benetako tamaina erakusten du.

Eranskin honek honako hauek ere jasotzen ditu:

- ⊕ Unibertsitateko jantoki baten iritzia
- ⊕ Eskolako jantokietan egindako pisatze-prozedurak
- ⊕ Plateren eta itzulketen jarraipenari buruzko behaketak Zerbitzuaren amaieran
- ⊕ Identifikatutako ekintza-ildo nagusiak
- ⊕ Aurkitu diren antolaketa- eta instituzio-mugak

1. Avez-vous une estimation de la quantité de déchets alimentaires collectés dans les cantines scolaires du territoire ?

Dans une perspective d'exemplarité, l'Agglomération Saintes Grandes Rives a mis en place à l'automne 2024 une campagne de démarche des cantines scolaires des écoles primaires (qui sont sous sa compétence) pour qu'elles passent au tri à la source des biodéchets (épluchures, gaspillage alimentaire, déchets de poisson, serviettes papier). C'est moi qui ai géré ce lien avec les personnels de ces cantines. J'ai expérimenté une collecte des biodéchets des acteurs économiques (restaurants, cantines...) par l'entreprise Moulinot, entreprise d'insertion spécialisée sur cette activité en méthanisation. Une plateforme de suivi Moulinot nous permet de suivre les quantités collectées et de les valoriser. Pour les cantines scolaires de l'agglomération, j'ai calculé qu'on a collecté 27 640 kg de biodéchets en octobre 2025 dans les 40 cantines primaires du territoire soit près de 700 kg par cantine.

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les différents types de cantines (maternelles, primaires, collèges, etc.) ?

Nous ne gérons que les écoles élémentaires et primaires. Oui, il y a des différences. À noter, certaines produisent les repas, d'autres ne font que servir les repas. Les raisons sont à creuser avec le service Restauration Collective.

3. Selon votre expérience, quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

mauvaise adaptation des portions / pain systématisé ou mis en début de chaîne
plats mal présentés
menu « équilibré mais peu apprécié » par les enfants
Mais ça n'est que mon avis pas suffisamment étayé, il vaudrait mieux avoir l'avis de la Restauration Collective.

4. Avez-vous constaté une évolution du volume de déchets alimentaires ces dernières années ?

Restauration collective

5. Des initiatives ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

Oui, le service Restauration Collective organise des pesées régulières. Ils animent des écoles du goût en maternelle. Ils travaillent sur des gachimètres à pain. Par ailleurs, dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial et de la Stratégie de Prévention Déchets, nous avons mené sur 2 années scolaires un important projet de sensibilisation des scolaires au gaspillage alimentaire, avec des assos environnementales, des artistes mais aussi les personnels des cantines, des centres de loisirs.

6. Selon vous, quelles actions seraient les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

Ce qu'il ressort des bilans de l'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire que je suis cette année, est qu'il faut sensibiliser les enfants sur la durée au sujet, en coopération avec l'ensemble de la communauté éducative et les familles. En parallèle, cela n'évite pas de poursuivre, au sein du service Restauration Collective, des actions pour retravailler les menus, en fonction du gaspillage constaté, former les équipes à bien présenter les plats et à ajuster le service aux besoins des enfants... permettre l'échange entre cantine qui gaspille peu et cantines qui ont de moins bons chiffres pour partager les bonnes pratiques.

1. Les quantités de gaspillage alimentaire sont-elles régulièrement mesurées dans les cantines scolaires ? Si oui, sous quelle forme (pesées, estimations, suivi annuel...) ? **Oui nous réalisons des pesées par an (une au minimum)**

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les établissements produisant leurs repas et ceux recevant des repas livrés ? **Non, aucune différence**

3. Quels sont, selon votre expérience, les principaux facteurs organisationnels influençant le gaspillage alimentaire (menus, portions, logistique, temps de service...) ? **portions, accompagnement des enfants pour goûter**

4. Quelles actions concrètes ont été mises en place ces dernières années pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ? **formation interclasse sur l'importance de faire goûter, travail sur les grammages**

5. Avez-vous constaté des résultats mesurables suite à ces actions ? **difficile à mesurer**

6. Selon vous, quelles pistes d'amélioration seraient les plus réalistes à court terme pour réduire durablement le gaspillage alimentaire dans les cantines ? **l'accompagnement renforcé**

Réponses aux questions

- Les aliments sont triés au niveau de la plonge. Les portions de services sont adaptées, avec des demi-portion proposées afin que de répondre au mieux aux besoins des usagers. De plus l'ensemble de la nourriture n'est pas systématiquement mis en service, ce qui permet de limiter le gaspillage
- Le gaspillage alimentaire est contrôlé environ deux fois par semaines par une entreprise externe. Toutefois ? aucune estimation précise n'est communiquée et il n'y a pas de retour détaillé de la part de cette entreprise
- Il est constaté à la fin de service
- Le gaspillage alimentaire chez les étudiants s'explique principalement par le fait qu'ils ne terminent pas leurs assiettes. De plus, certains choisissent des aliments par curiosité afin de découvrir de nouvelles saveurs, sans forcément les consommer ensuite en totalité
- Les portions sont modulables afin de s'adapter aux besoins des usagers. Par ailleurs, des assiettes témoins sont réalisées pour garantir la quantité et le respect des quantités servies
- Les équipes ne mettent pas en service l'intégralité des plats préparés, elles conservent une partie des productions afin d'éviter le gaspillage. De plus, un système numérique est utilisé pour scanner les plateaux en plonge et analyser les retours, ce qui permet de mieux évaluer et suivre le gaspillage
- Aucune action spécifique n'a encore été mise en place
- On constate néanmoins une amélioration progressive
- L'organisation de fin de service, l'achat de balance (budget)
- Proposition des pains tranchés ; faire de la sensibilisation avec les étudiants

1. Avez-vous une estimation de la quantité de déchets alimentaires collectés dans les cantines scolaires du territoire ?

Dans une perspective d'exemplarité, l'Agglomération Saintes Grandes Rives a mis en place à l'automne 2024 une campagne de démarchage des cantines scolaires des écoles primaires (qui sont sous sa compétence) pour qu'elles passent au tri à la source des biodéchets (épluchures, gaspillage alimentaire, restes de viandes, poisson, serviettes papier). C'est moi qui ai géré ce lien avec les personnels de cantine. En parallèle, nous avons expérimenté une collecte des biodéchets des acteurs économiques (restaurants, maisons de retraite, cantines...) par l'entreprise Moulinot, entreprise d'insertion spécialisée sur cette filière, qui valorise les biodéchets en méthanisation.

Une plateforme de suivi Moulinot nous permet de suivre les quantités collectées chaque semaine dans chaque structure. Pour les cantines scolaires de l'agglomération, j'ai calculé qu'on a collecté 27 640 kg depuis le 1er octobre 2025 dans les 40 cantines primaires du territoire soit près de 700 kg par cantines en 5 mois.

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les différents types d'établissements (maternelles, primaires, collèges, etc.) ?

Nous ne gérons que les écoles élémentaires et primaires. Oui, il y a des différences de gaspillage entre les cantines. A noter, certaines produisent les repas, d'autres ne font que servir les repas préparés par d'autres et acheminés sur place. Les raisons sont à creuser avec le service Restauration Collective.

3. Selon votre expérience, quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

mauvaise adaptation des portions / pain systématisé ou mis en début de chaîne
mets mal présenté

menu « équilibré mais peu apprécié » par les enfants

Mais ça n'est que mon avis pas suffisamment étayé, il vaudrait mieux avoir l'avis de la Restauration Collective.

4. Avez-vous constaté une évolution du volume de déchets alimentaires ces dernières années ?

Restauration collective

5. Des initiatives ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

Oui, le service Restauration Collective organise des pesées régulières. Ils animent des écoles du goût en maternelle. Ils travaillent sur des gachimètres à pain. Par ailleurs, dans le cadre du Programme Alimentaire Territoriale et de la Stratégie de Prévention Déchets, nous avons mené sur 2 années scolaires un important projet de sensibilisation des scolaires au gaspillage alimentaire, avec des assos environnementales, des artistes mais aussi les personnels des cantines, des centres de loisirs.

6. Selon vous, quelles actions seraient les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

Ce qu'il ressort des bilans de l'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire que je suis cette année, est qu'il faut sensibiliser les enfants sur la durée au sujet, en coopération avec l'ensemble de la communauté éducative et les familles.

En parallèle, cela n'évite pas de poursuivre, au sein du service Restauration Collective, des actions pour retravailler les menus, en fonction du gaspillage constaté, former les équipes à bien présenter les plats et à ajuster le service aux besoins des enfants... permettre l'échange entre cantine qui gaspille peu et cantines qui ont de moins bons chiffres pour partager les bonnes pratiques.

Réponses aux questions

1. Les aliments sont triés au niveau de la plonge. Les portions de servies sont adaptées, avec des demi-portions proposées afin que de répondre au mieux aux besoins des usagers. De plus l'ensemble de la nourriture n'est pas systématiquement mis en service, ce qui permet de limiter le gaspillage
2. Le gaspillage alimentaire est contrôlé environ deux fois par semaines par une entreprise externe. Toutefois ? aucune estimation précise n'est communiquée et il n'y a pas de retour détaillé de la part de cette entreprise
3. Il est constaté à la fin de service
4. Le gaspillage alimentaire chez les étudiants s'explique principalement par le fait qu'ils ne terminent pas leurs assiettes. De plus, certains choisissent des aliments par curiosité afin de découvrir de nouvelles saveurs, sans forcément les consommer ensuite en totalité
5. Les portions sont modulables afin de s'adapter aux besoins des usagers. Par ailleurs, des assiettes témoins sont réalisées pour garantir la quantité et le respect des quantités servies
6. Les équipes ne mettent pas en service l'intégralité des plats préparés, elles conservent une partie des productions afin d'éviter le gaspillage. De plus, un système numérique est utilisé pour scanner les plateaux en plonge et analyser les retours, ce qui permet de mieux évaluer et suivre le gaspillage
7. Aucune action spécifique n'a encore été mise en place
8. On constate néanmoins une amélioration progressive
9. L'organisation de fin de service, l'achat de balance (budget)
10. Proposition des pains tranchés ; faire de la sensibilisation avec les étudiants

Je me permets de vous contacter sur recommandation de Madame Fanny Lammin, dans le cadre d'un projet étudiant mené au sein du programme européen TEAMIT+, coordonné par l'ONG Initiative Développement.

Avec une autre étudiante, nous réalisons actuellement un booklet consacré au gaspillage alimentaire dans la restauration collective. Après une première prise de contact avec Madame Lammin, qui nous a apporté des éléments très utiles sur la collecte des biodéchets, il nous a été conseillé de nous rapprocher de votre service afin d'obtenir une vision plus complète sur le fonctionnement des cantines scolaires.

Dans ce cadre, nous souhaiterions recueillir votre expertise sur les pratiques de gestion du gaspillage alimentaire au sein du service Restauration Collective de l'Agglomération.

Si vous en avez la possibilité, accepteriez-vous de répondre à quelques questions ci-dessous ? Même des réponses synthétiques nous seraient très précieuses pour enrichir notre étude.

1. Les quantités de gaspillage alimentaire sont-elles régulièrement mesurées dans les cantines scolaires ? Si oui, sous quelle forme (pesées, estimations, suivi annuel...) ? **oui nous réalisons 2 pesées par an (une au minimum)**
2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les établissements produisant leurs repas et ceux recevant des repas livrés ? **non, aucune différence**
3. Quels sont, selon votre expérience, les principaux facteurs organisationnels influençant le gaspillage alimentaire (menus, portions, logistique, temps de service...) ? **portions, accompagnement des enfants pour goûter**
4. Quelles actions concrètes ont été mises en place ces dernières années pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ? **formation interclasse sur l'importance de faire goûter, travail sur les grammages**
5. Avez-vous constaté des résultats mesurables suite à ces actions ? **difficile à mesurer**
6. Selon vous, quelles pistes d'amélioration seraient les plus réalistes à court terme pour réduire durablement le gaspillage alimentaire dans les cantines ? **l'accompagnement renforcé**

Causes principales du gaspillage :

Catégorie	Causes identifiées
Organisation du service	Mauvaise gestion de fin de service, plats non consommés
Portions	Portions trop importantes ou mal adaptées
Comportement des usagers	Non-consommation complète, curiosité alimentaire
Présentation des plats	Mets peu attractifs visuellement
Menus	Plats équilibrés mais peu appréciés
Pain	Distribution systématique ou en début de chaîne

Impact local du gaspillage :

Indicateur	Valeur
Nombre de cantines étudiées	40
Biodéchets collectés (5 mois)	27 640 kg
Moyenne par cantine	~700 kg
Fréquence de suivi (RU)	2 fois/semaine
Fréquence de pesée (écoles)	2 fois/an

Leviers d'amélioration :

Axe d'amélioration	Action recommandée
Portions	Généraliser les demi-portions
Sensibilisation	Campagnes + actions sur la durée
Menus	Adapter selon préférences et gaspillage
Organisation	Améliorer gestion de fin de service
Données	Généraliser les outils de suivi
Collaboration	Partage des bonnes pratiques

Eskatutako galderen adibideak:

Eranskin honek elkarriketatutako hainbat eragilerekin egindako elkarriketak egituratzeko erabili zen galdetegi erdi-egituratua jasotzen du.

Galderak informazio objektiboa eta iritziak biltzeko diseinatu ziren, honako gai nagusi hauek ardatz hartuta:

- ⊕ Elikagaien xahuketaren neurtzea eta jarraipena
- ⊕ Identifikatutako kausa nagusiak
- ⊕ Jada ezarrita dauden praktika eta ekintzak
- ⊕ Erakundeek aurre egin behar dieten erronkak
- ⊕ Hobekuntzarako proposatutako arloak

Gida honek elkarriketa guztietan koherentzia bermatzen lagundu zuen, aldi berean erantzun irekietarako eta behaketa kualitatiborako tarteak utziz.

1. Comprendre la situation actuelle

1.1 Estimez-vous qu'il existe un problème de gaspillage alimentaire dans votre cantine ?

1.2 Mesurez-vous la quantité de nourriture jetée quotidiennement ou hebdomadairement ?

1.3 À quel moment du service le gaspillage est-il le plus important ?

2. Identifier les causes

2.1 Selon vous, quelles sont les principales raisons du gaspillage alimentaire ?

2.2 Les portions sont-elles modulables ou standardisées ?

2.3 Les préférences des étudiants/élèves sont-elles prises en compte dans la conception des menus ?

3. Contraintes et limites

3.1 Quelles contraintes réglementaires ou sanitaires limitent la redistribution des excédents ?

3.2 Les contraintes budgétaires influencent-elles la gestion des quantités produites ?

3.3 Disposez-vous des moyens humains et matériels nécessaires pour mettre en place des actions de réduction du gaspillage ?

4. Solutions et initiatives existantes

4.1 Des mesures ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire ?

4.2 Avez-vous observé des résultats concrets suite à ces actions ?

4.3 Seriez-vous favorable à l'introduction de portions modulables ou de systèmes de récupération des excédents ?

5. Réaction à votre campagne

5.1 Que pensez-vous de l'idée de sensibiliser les étudiants via une vidéo sur le gaspillage alimentaire ?

5.2 Pensez-vous que la sensibilisation peut réellement influencer les comportements des étudiants ?

5.3 Selon vous, quelles actions seraient les plus réalistes et efficaces à court terme ?

Kanpainaren elementu bisualak eta gomendioak

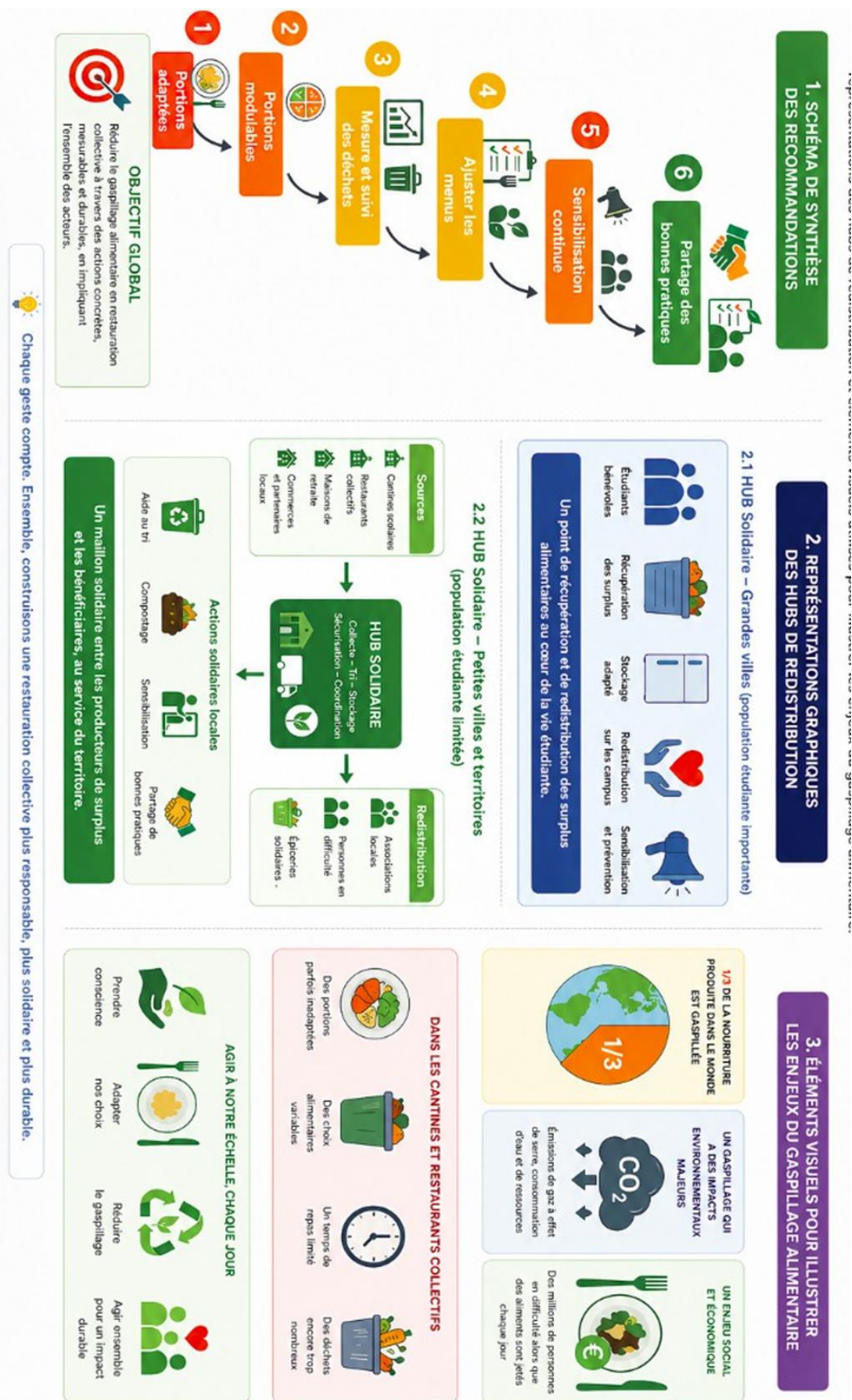
Eranskin honek proiektuaren inguruan sortutako material bisual guztiak biltzen ditu. Honako hauek bereziki:

- Kontzientziazio-bideoaren pasarteak edo pantaila-argazkiak
- Gomendioen laburpen-diagrama
- Elkartasun-guneen (ikasleena eta tokiko eragileen) irudikapen grafikoak
- Elikagaien xahuketaren arazoa azaltzeko erabilitako elementu bisualak

Material hauek proiektuaren koherentzia orokorra nabarmentzen laguntzen dute, analisia, kontzientziazio-lana eta aurkeztutako proposamen zehatzak elkarren artean lotuz.







Frantziako taldearen amaierako hitzak

Proiektu hau ez zen ariketa akademiko hutsa; giza, taldean egindako lana izan da.

Laowen Piaugeard eta Lorea Saint-Val-ek osatutako Frantziako taldeak eskerrik beroena eman nahi dio TEAMIT+eko talde osoari. Proiektu honetan parte hartzea aukera paregabea izan zen gaur egungo erronkei ekarpenak egiteko eta gure lanari zentzua emateko. Era berean, gure eskerrik beroena helarazi nahi diegu beste herrialdeetako lankideei. Desberdintasun kulturalak eta linguistikoak gorabehera, benetako lankidetza-giroa sortu zen. Hizkuntza-muga ez zen inoiz oztopo izan; aitzitik, abantaila bihurtu zen, esperientzia hau are aberasgarriagoa, ahaztezinagoa eta inspiratzaileagoa eginez.

Era berean, eskerrak eman nahi dizkiegu ikerketa prozesuan ezagutu genituen guztiei, gure galderak erantzuteko eta beren esperientziak partekatzeko prest egon zirenei. Haien iritzia ezinbestekoak izan ziren gure hausnarketak errealitate zehatzetan oinarritzeko.

Eskerrik beroenak eman nahi dizkiogu Initiative Développement GKEari, kontzientziazioari buruzko gaietan prestatu gaituelako eta, haren babesari eta konfiantzari esker, proiektu honetan parte hartzeko aukera izan dugulako. Bereziki eskerrak eman nahi dizkiegu Margaux Bonneau eta Morgane Bougeri beren laguntzagatik, entzuteko prestutasunagatik eta esperientzia honetan zehar erakutsitako konpromisoagatik.

Azkenik, 24 Orduko Berrikuntzaren antolatzaileei eskerrak eman nahi dizkiegu, hausnarketa eta ahalegin kolektibo hau giro estimulagarri eta konprometitu batean garatzeko aukera eman izanagatik.

Esperientzia hau mugarri garrantzitsua izan da guretzat, bai maila pertsonalean bai kolektiboan, eta gaur egungo ingurumen- eta gizarte-erronkei aurre egiteko dugun rolari buruz hausnartzeko lehen urratsa izan da.

TEAMIT+: Talde ekintzailearen aniztasun kulturalaren eragina berrikuntza kooperatiboan.



TEAMIT+ proiektuari buruz

TEAMIT+-ek 'sortuaz ikasteko' ikuspegian oinarritutako pedagogia-metodologia aplikatzen duen hezkuntza-programa berritzaile bat garatzea du helburu. Pedagogia-metodologia zehatz hau aplikatuko zaie lanbide-heziketako ikasleei, goi-mailako hezkuntzako ikasleei, baita diziplina akademiko anitzeko gazte immigratzaileei, errefuxiatuei eta langabezia daudenei ere. Helburua da etorkizuneko teampreneur bihurtzea, gizartean eragina izango dutenak, ekonomia berdeago batera trantsizioaren garrantzia ulertuta, berde, digital eta klima-erresilientziako gaitasunen gainean oinarrituta.



Co-funded by
the European Union

Europako Batasunak finantzatua (101111560 zenbakidun diru-laguntza hitzarmena). Hala ere, adierazitako ikuspegi eta iritziak egile(en)ak bakarrik ordezkatzeko dituzte, eta ez dute derrigorrez islatzen Europako Batasunaren edo Hezkuntza eta Kultura Exekutibo Agentziaren (EACEA) iritziak. Ez Europako Batasunak ezta EACEA ere ezin dute horien erantzukizunik hartu.



D5.5 Klima Konpromiso Liburuxka - Grezia 2026 - Euskara bertsioa

Difusio-maila: Publikoa



Tiimiakatemia
by jamk



Dokumentuaren informazioa

Argitaratua	Alexandros Loizou, Christina Dilma, Nikolaos Liolios
Argitalpen data	2026ko maiatzaren 31

Dokumentuaren historia

Bertsioa	Data	egindako aldaketak
01	2026ko maiatzaren 5a	Alexandros Loizou, Christina Dilma, Nikolaos Liolios
02	2026ko maiatzaren 26a	Garapen Ekimena – Margaux Bonneau

Egileak

Bertsioa	Data	Izena eta abizenak (Erakundea)
01	05/05/2026	Alexandros Loizou, Christina Dilma, Nikolaos Liolios

Berruskatzaileak

Bertsioa	Data	Izena eta abizenak
01	2026ko maiatzaren 26a	Garapen Ekimena – Margaux Bonneau

Egile eskubideen oharra

Eduki hau TEAMIT+ Proiektuaren (ID: 101111560) aldetik edo haren izenean, aplikagarri diren egile-eskubideen legeekin bat eginda, erreproduzitu eta zurekin partekatu da.

Hemen aipatutako edukia egile-eskubideen legeek babestuta egon daiteke. Material hau zure aldetik erreproduzitu edo komunikatzeak egile-eskubideen babesari lotuta egon daiteke dagokion legeen arabera. **Ez kendu ohar hau.** TEAMIT+ Proiektuak (ID: 101111560) konpromisoa du egile-eskubideen legeak eta arauak errespetatu eta betetzeko.



Eduki-zerrenda

Dokumentuari buruzko informazioa	2
Dokumentuaren historia	2
Egileak.....	2
Berrikusleak	2
Sarrera	4
Kanpaina: 24 orduko epean Kanpainaren helburuak.....	4
Helburu-taldeak, erabiltzaileak eta kanpainaren erdigunean izandako parte-hartzea	Error! Bookmark not defined.
Mezu gakoak eta kokapena	6
Tokiko hurbilketa	6
Emaiza	6
Prozesua	6
Greziar elikagaien xahuketa eta haren lotura klima-alaketarekin.....	9
Elikagaien xahuketari buruzko ikerketa-metodologia eta interesdunen analisia.....	11
Janari-hondakinen inguruko emaitzen analisia eta interpretazioa	13
Katering.....	Error! Bookmark not defined.
Supermerkatuak	18
Janari azkarra	20
Ondorioak eta etorkizuneko ikuspegiak elikagaien xahuketari aurre egiteko.....	22



Sarrera

TEAMIT+ hezkuntza-programa bat da, talde-ekintzailetzan oinarritutako pedagogia berritzailea aplikatzen duena. 'Egiten ikasi' du oinarri, eta etorkizuneko ekintzaileei erresilientzia, baita gaitasun digital eta jasangarriak garatzen laguntzea du helburu.

Antolatzaileen artean Nafarroako Unibertsitate Publikoa eta Monragon Unibertsitatea daude, ni azken horretakoa naiz, eta enbaxadoreen taldeko ordezkari gisa Euskal Herria ordezkatzan dut. Horiez gain, Mendebaldeko Mazedoniako Unibertsitateak (Grezia), Tiimiakatemiak (Finlandia) eta ESTIAk (Frantzia) ere parte hartzen dute programan. Unibertsitate bakoitzak gutxienez ordezkari bat du enbaxadoreen taldean.

2025eko abenduaren 4an, Bidarteko ESTIAren egoitzan elkartu ginen, bigarren edizioko parte-hartzaileekin eta programa antolatzen duten erakunde guztietako ordezkariekin batera. 24 orduz etenik gabe lan egin genuen, jasangarritasunaren printzipioak eta lehen moduluan ikasitakoa oinarri hartuta, irtenbide berritzaile eta praktikoak proposatzeko.

Lehen moduluan, tailer interaktiboen eta rol-jokoen bidez, mundu mailako ingurumen-erronken konplexutasuna aztertu genuen, baita ekintza kolektiboaren garrantzia eta etorkizun jasangarriago baterako trantsizioa bultzatzeko estrategiak ere.

Parte-hartzaileek ez bezala, enbaxadoreen taldeak erronka gehigarri bati egin behar izan zion aurre; izan ere, ez ziguten aurrez zehaztutako erronkarik edo arazorik esleitu. Hala ere, abantaila estrategiko bat ere bagenuen: hasieratik argi geneukan gure azken helburua promozio-kanpaina bat garatzea zela.

Kanpaina: 24 orduko epean

Lehena datuen bidez argi erakustea elikagaien xahutzea arazo erreala dela, Europa osoan eragiten duena. Era berean, askotan normaltzat hartzen den fenomeno baten inguruan kontzientzia piztea da helburu.

Unibertsitate eta ikastetxeetako jantokietan egunero sortzen da elikagaien xahuketa, baina gutxitan jartzen da zalantzan. Horregatik, helburua errealitate zehatz eta ukigarri bat nabarmentzea da.

Bigarren helburua elikagaien xahuketa klima-krisiarekin lotzea da.

Botatzen den janari-zati bakoitzak baliabideak alferrik xahutzea eta saihestu zitezkeen isuriak adierazten ditu. Hala ere, lotura hori ez da beti guztiz ulertzen, eta hori argiago eta errazago ulertzeko beharra indartzen du.

Azkenik, hirugarren helburua gure proposamena aurkeztu eta haren garrantzia azaltzea da, eta hainbat eragile konponbidean parte hartzera animatzea. Banakako ahaleginen



ordez, berrikuntza kolektiboa sustatzea funtsezkoa da: komunitate askok erronka bera dute, eta soluzioak partekatuz ikerketa eta ezarpenerako bideratutako baliabideak optimizatu daitezke, horrela bai kostuak bai denbora murriztuz.

Narratiboak progresio logiko bat jarraitzen du: lehenik, Europako mailan elikagaien xahuketaren tamaina azpimarratzen du; Ondoren, testuinguru kolektiboan zentratzen da, zehazki unibertsitate eta eskolako jantokietan; eta, azkenik, gure berrikuntza-gune proposamenaren bidez hobekuntzarako bide posiblei buruzko eztabaida zabaltzen du.



Taldeak, erabiltzaileak eta haien parte-hartzea kanpainaren erdigunea

Kanpaina hainbat erakunderi eta erabiltzaile profilari dago zuzenduta, hub-aren erabiltzaile bihurtu daitezkeenak. Hau ez da guztiz aurrez definitutako ikuspegi bat; aitzitik, proposamenaren elementu gakoek sinergiak sortzea eta parte-hartzea sustatzea dute helburu.

Adibidez, herritarren parte-hartzea dimentsio garrantzitsutzat hartzen da. Horrez gain, unibertsitateen eta ikerketa-zentroen parte-hartzea ere sustatu nahi da, bereziki proiektu bateratuetan lankidetzan aritzeko eta baliabideak modu eraginkorrangoan erabiltzeko interesa duten erakundeena. Era berean, funtsezkoa da arazoa lehen eskutik ezagutzen eta egunerokoan bizi duten komunitateak inplikatzeko; izan ere, datuak emateko, proposatutako irtenbideak baliozkotzeko eta emaitza praktikoak lortzen laguntzeko gaitasuna dute.

Azkenik, guneak ekintzaile-sare sendo baten babesa behar du: ikerketan sortutako ezagutza merkatura eramateko eta gizarte-, ekonomia- zein ingurumen-dimentsioetan jasangarriak izango diren negozio-ereduak garatzeko gai diren pertsonena.

Mezu gako eta kokapena

Kanpainaren mezua argia da: arazo partekatu eta garrantzitsu bati aurre egiten gaude, eta elkarrekin lan eginez konponbideak bilatzen, emaitza eraginkorrakoak lor ditzakegu.

Kanpainak ikuspegi eraikitzailea du. Helburua ez da erruduntasun-sentimendua sortzea, baizik eta erantzukizun partekatua sustatzea. Horretarako, dauden praktikak berrikustera eta proiektuan modu aktiboan parte hartzera gonbidatzen du.

Tokiko hurbilketa

Kontzientziazioa sustatzeaz gain, kanpaina hau sustapen-ekintza baten parte da. Haren helburua trantsizio ekologikoak gure ingurunean ere aldaketak eskatzen dituela erakustea da Europako hainbat herrialdetako arazo zehatzak aztertuta, proiektuak tokiko ekintza Europako erronka zabalagoekin lotzen du. Testuinguru horietan elikagaien xahuketa murrizteak klima-helburuak lortzen laguntzen du, eta, aldi berean, praktika kolektiboen pixkanakako eraldaketa bultzatzen du.

Emaitza

24 orduko lanaren amaieran, sortutako bideoa bigarren moduluko parte-hartzaile guztien aurrean aurkeztu genuen

Prozesua



24 orduko esperientzia oso bizia eta zorrotza izan zen. Talde gisa elkarrekin lan egitea, ideiak partekatzea, adostasunak lortzea eta modu argi nahiz eraginkorrean komunikatzea ez zen beti erraza izan. Hala ere, atsedenaldiek eta antolatutako jarduerak giroa lasaitzen lagundu ziguten, eta, pixkanaka, talde kohesionatuago gisa lan egiten hasi ginen. Horri esker, lankidetza gero eta naturalagoa eta eraginkorragoa bihurtu zen.

Oso ordu gutxi egin genituen lo, eta, jardunaldiaren amaieran, talde osoa elkarrekin joan ginen Mindar bisitatzera. Hasieran, zaila zirudien guztien arteko adostasuna lortzea, baina talde-ekintzailatzaren metodologiak erakusten duen bezala, prozesuan konfiantza izatea funtsezkoa da. Azkenean, talde osoa pozik geratu zen lortutako emaitzarekin.



Gure ikerketa Grezian elikagaien xahuketaren arazoari buruzkoa da, klima-aldaketaren ikuspegitik hurbiltzen dena.

Elikagaien xahutzea ez da soilik arazo sozial edo ekonomikoa, baizik eta zuzenean ingurumen ondorio larri batzuekin lotuta dago, eta hori bereziki garrantzitsua da klima-aldeetatik aldarrikatzeko kanpaina baterako.

Munduan, ekoizten den elikagaiaren zati handi bat inoiz ez da kontsumitzen eta hondakin bihurtzen da, berotegi-efektuko gasen isurketetan nabarmen lagunduz. Janaria zabortegetan deskonposatzen denean, metanoa sortzen da, karbono dioxidoa baino klimaarentzat askoz kaltegarriagoa den gas bat.

Gaia hau hautatu genuen, zuzenean pertsonen eguneroko bizitzan eragiten duelako eta portaera eta pentsamolde aldaketen bidez konpon daitekeen arazoa delako. Grezian, elikagaien xahuketa maila guztietan nabarmena da: etxetik hasi eta catering eta turismo sektoreetara arte. Era berean, gure herrialdeak klima-aldaketarekin lotutako erronkak ditu, hala nola tenperatura-igoera, lehortekak eta baliabide naturalen gaineko presioa. Janari-hondakinak murrizteak presio hauek arintzeko ekarpen esanguratsua egin dezake, ura eta energia bezalako baliabide baliotsuak aurreziz.

Kanpaina honen bidez, gure helburua elikagaien xahuketaren eta klima-aldaketaren arteko lotura azpimarratzea eta herritarrak beren eguneroko bizitzan arduratsuago eta jasangarriagoak diren praktikak hartzera animatzea da.

Uste dugu aldaketa txikiak ere eragin handia izan dezaketela modu kolektiboan hartzen direnean, eta horrela etorkizun jasangarriago batera ekarpenak egiten direla.



Elikagaien xahuketa eta klima-aldaketarekin duen lotura Grezian

Gai honek dimentsio sozial, ekonomiko eta ingurumen sakonak ditu; larritasunagatik ere, askotan gutxietsi edo oharkabean pasatzen da jendearen eguneroko bizitzan. Gaia hautatu genuen, batez ere gure herrialdean elikagaien xahuketa arazoa gero eta handiagoa delako.

Egunero zaborran amaitzen duen janari kopurua handia da, etxeetatik zein catering enpresetatik, supermerkatuetatik eta hoteletatik. Honek kezka sortzen du, aldi berean, elikagaien ziurgabetasuna pairatzen duten eta oinarritzko nutrizio-beharrak asetzeko zailtasunak dituzten gizarte-taldeak daudela kontuan hartuta.

Kontradikzio honek baliabideen kudeaketa hobe eta kontzientzia sozial handiagoa izateko beharra azpimarratzen du.

Gainera, elikagaien xahutzea zuzenean lotuta dago ingurumen-eragin negatiboekin.

Elikagaien ekoizpenak baliabide natural esanguratsuak eskatzen ditu, hala nola ura, energia eta lurra. Janaria botatzen denean, baliabide horiek guztiak behar gabe xahutzen dira, eta aldi berean, hondakin organikoen deskonposizioak berotegi-efektuko gasen isurketak handitzen ditu.

Klima-aldaketa mundu mailako erronka handienetako bat den une honetan, elikagaien xahutzea murriztea gizarte jasangarriago batera eramaten duen pauso ezinbestekoa da.

Gaia aukeratzeko beste arrazoietakoa bat da pertsonen eguneroko jokabidearekin zuzenean lotuta dagoela, eta, beraz, informazioaren eta kontzientziazioaren bidez aldatu daitekeela. Aldaketa txikiak, hala nola erosketak behar bezala planifikatzea, hondarrak aprobeztatzea eta 'erabiltzeko data' eta 'lehenago kontsumitzea gomendatzen den data' arteko aldea ulertzea, eragin handia izan dezakete. Hori dela eta, gaia kontzientziazio-kanpaina baterako egokia da, herritarren parte-hartze aktiboa eta irtenbide praktikoen berehalako ezarpena ahalbidetzen duelako.

Azkenik, uste dugu Greziak, tradizio kulinari sendoa eta janariaren inguruko kultura duen herrialde gisa, praktika onen adibide bat ezartzeko potentziala duela.

Gure kanpainaren bidez, ez dugu arazoa nabarmentzea bakarrik helburu, baizik eta elikagaien erantzukizun eta errespetu kultura berri bat sustatzea ere.

Orokorrean, elikagaien xahuketa hautatu genuen, gizartean, ingurumenean eta ekonomian eragiten duen gai anitza delako, eta aldi berean kontzientzia piztu eta ekintza bidez esku hartzeko eta aldaketa positiborako aukera ugari eskaintzen duelako.



Erraza da jendearen arreta erakartzea eta publikoa hausnartzera eta ekintzara animatzea. Irudi dinamikoek eta iraupen laburrak mezua berehalakoago eta ulergarriago bihurtzen dute, batez ere gazteentzat.

Orokorrean, gure kanpainarako bideoa hedabide nagusi gisa aukeratzea berehalako baten beharrarekin lotuta dago, emozionala eta eraginkorra den komunikazioaren beharrari.

Mindarreko lehiaketan izandako esperientziak gure ideiaren garapen azkar eta esanguratsuan lagundu zuen, eta horrek emaitza bat ekarri du, ez bakarrik informatu nahi duena, baizik eta publikoa elikagaien xahuketaren arazoaren aurka mobilizatzea ere helburu duena.



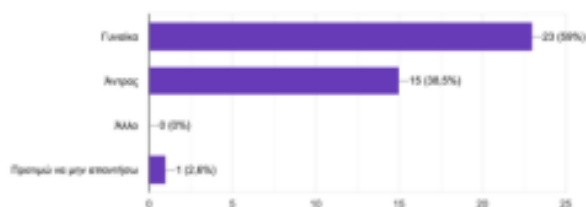
Elikagaien xahuketari buruzko ikerketa-metodologia

Gure ikerketaren esparruan, elikagaien xahuketari buruz herritarrek duten ezagutza-eta kontzientzia-maila aztertzeko, lehenik galdetegi bat diseinatu eta zabaldu genuen. Jarraian aurkezten den galdetegi horren bidez, herritarrek elikagaien xahuketari buruz duten ezagutza, gai horrek sortzen dien kezka-maila eta eguneroko bizitzan xahuketa murrizteko neurriak zenbateraino aplikatzen dituzten aztertu genuen.

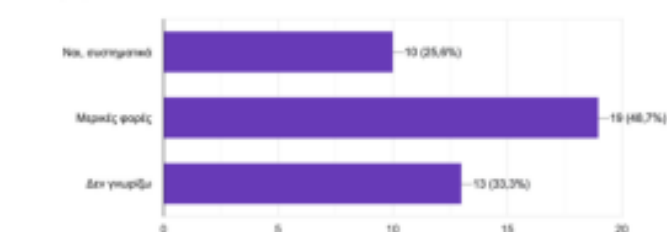
Galdetegi horren emaitzek gure ikerketaren ondorengo faseetarako oinarri sendoa eman zuten; izan ere, herritarren kontzientziazioan dauden hutsuneak identifikatzen eta gai horren aurrean duten jarrera orokorra ulertzen lagundu ziguten.

Ondoren, elikagaien ekoizpen eta banaketan zuzenean inplikaturik dauden eragile gakoak identifikatu genituen. Zehazki, erakunde hauek hiru kategoriatan banatu genituen: jatetxeak, azkar-janaroko establezimenduak eta catering zerbitzuak. Kategoría bakoitzerako, negozio bakoitzaren ezaugarri eta funtzionamendu bereziak egokitutako galdera zehatzak prestatu genituen. Artikulu honen hurrengo ataletan lehenik galdeketa eta haren emaitza nagusiak aurkezten dira, eta ondoren catering sektoreko profesionalengandik bildu genituen erantzunen azterketa.

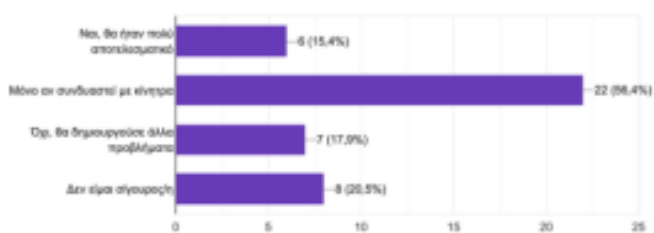
Φύλλα
39 απαντήσεις



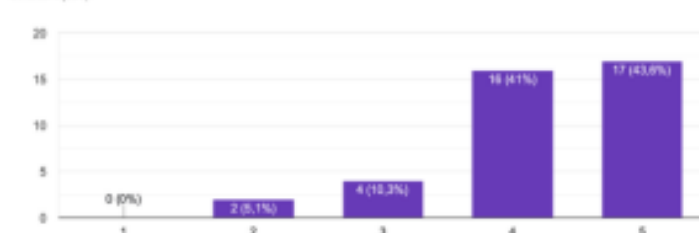
Πραγματοποιούνται δωρεές τροφίμων από τις επιχειρήσεις σε κοινωνικές δομές;
39 απαντήσεις



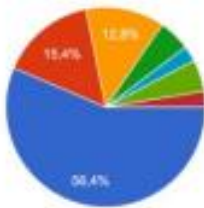
Πιστεύετε ότι η επιβολή προστίμων στις επιχειρήσεις που πετούν τρόφιμα θα έλυσε το πρόβλημα;
39 απαντήσεις



Πόσο μεγάλο θεωρείτε ότι είναι το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων στα supermarket στην Ελλάδα σήμερα;
39 απαντήσεις

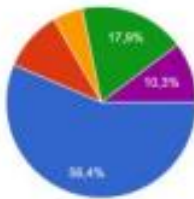


Επάγγελμα / Ιδιότητα
39 απαντήσεις



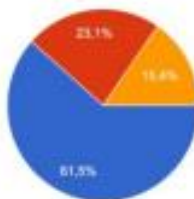
- Φοιτητής / Σπουδαστής
- Ιδιωτικός Υπάλληλος
- Δημόσιος Υπάλληλος
- Ελεύθερος Επαγγελματίας / Επιχειρηματίας
- Απασχολούμενος στον κλάδο της Εστ...
- Άλλοι
- Συνταξιούχος
- Οικιακός
- Μισθωτός

Ηλικιακή ομάδα
39 απαντήσεις



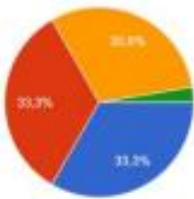
- 18 - 24
- 25 - 34
- 35 - 44
- 45 - 54
- 55 - 64
- 65+

Ποια προϊόντα πιστεύετε ότι πετιούνται συχνότερα;
39 απαντήσεις



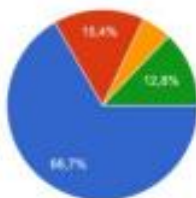
- Φρέσκα φρούτα και λαχανικά
- Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμί κ.λπ.)
- Γαλακτοκομικά προϊόντα
- Συσκευασμένα τρόφιμα (κονιόρβες κ.λπ.)

Ποια πρακτική λύση θα βοηθούσε άμεσα στη μείωση της σπατάλης στα supermarket;
39 απαντήσεις



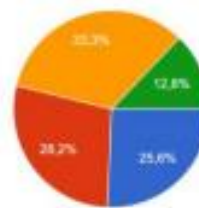
- Μεγάλες εκπτώσεις σε προϊόντα κοντά στη λήξη
- Δωρεά όλων των παρασκευασμένων τροφίμων
- Καλύτερη διαχείριση αποβλήτων
- Ενημέρωση των καταναλωτών ανάλογα του καταστήματος

Ποιος είναι ο κυριότερος λόγος που τα νοικοκυριά πετούν τρόφιμα;
39 απαντήσεις



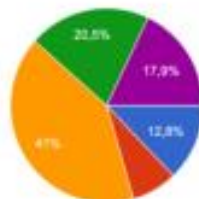
- Κακή οργάνωση αγορών (αγοράζουμε περισσότερο από όσα χρειαζόμαστε)
- Ανεπαρκής κατανόηση των ημερομηνιών λήξης
- Μεγάλες συσκευασίες στα supermarket
- Έλλειψη ενημέρωσης για τη σωστή αποθήκευση

Ποιο είναι το μεγαλύτερο εμπόδιο για τις δωρεές τροφίμων από επιχειρήσεις;
39 απαντήσεις



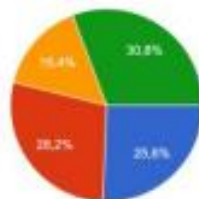
- Νομικός τυφώνας σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων
- Κόστος μεταφοράς και αποθήκευσης των δωρεών
- Έλλειψη κινήτρων από το κράτος
- Δυσκολία επικοινωνία με κοινωνικούς φορείς

Σε ποιο στάδιο της εφοδιαστικής αλυσίδας πιστεύετε ότι δημιουργείται το μεγαλύτερο ποσοστό σπατάλης;
39 απαντήσεις



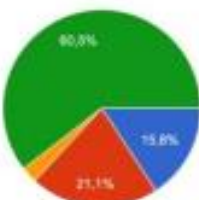
- Επεξεργασία και μεταποίηση τροφίμων
- Πρωτογενής παραγωγή
- Επίσης (καταπορία, ξηνοδοχεία)
- Λογιστική εμπόριο και διανομή
- Νοικοκυριά

Ποιο μέσο τεχνολογίας θα χρησιμοποιούσατε για να μειώσετε τη δική σας σπατάλη;
39 απαντήσεις



- Εφαρμογή (App) που οδηγεί για τη λήξη των προϊόντων στο ψυγείο
- Οπτική πλατφόρμα με εκπαιδευτικές "παρασκευασμένες" φαγητό εστιατορίων
- Εξέλιξη συσκευής κουζίνας
- Καρίνα, τροπιά για παραδοσιακή οργάνωση

Τι θα σας παρακινούσε περισσότερο να μειώσετε τη σπατάλη τροφίμων;
38 απαντήσεις



- Η εξοικονόμηση χρημάτων (Οικονομική)
- Η βοήθεια προς ανθρώπους που έχουν ανάγκη (Κοινωνική)
- Η προστασία του περιβάλλοντος και του κλίματος (Περιβαλλοντική)
- Όλα τα παραπάνω εξίσου

Janari-hondakinen inguruko emaitzen analisia eta interpretazioa

Galdekariari emandako 39 erantzunen azterketak erakusten du parte-hartzaileen gehiengoa 18–24 urte bitarteko gazteak direla, batez ere ikasleak. Honek adierazten du laginak kontsumo-ohiturekin eguneroko harreman eta kontzientziazio maila handia duen gazte populazioa osatzen duela.

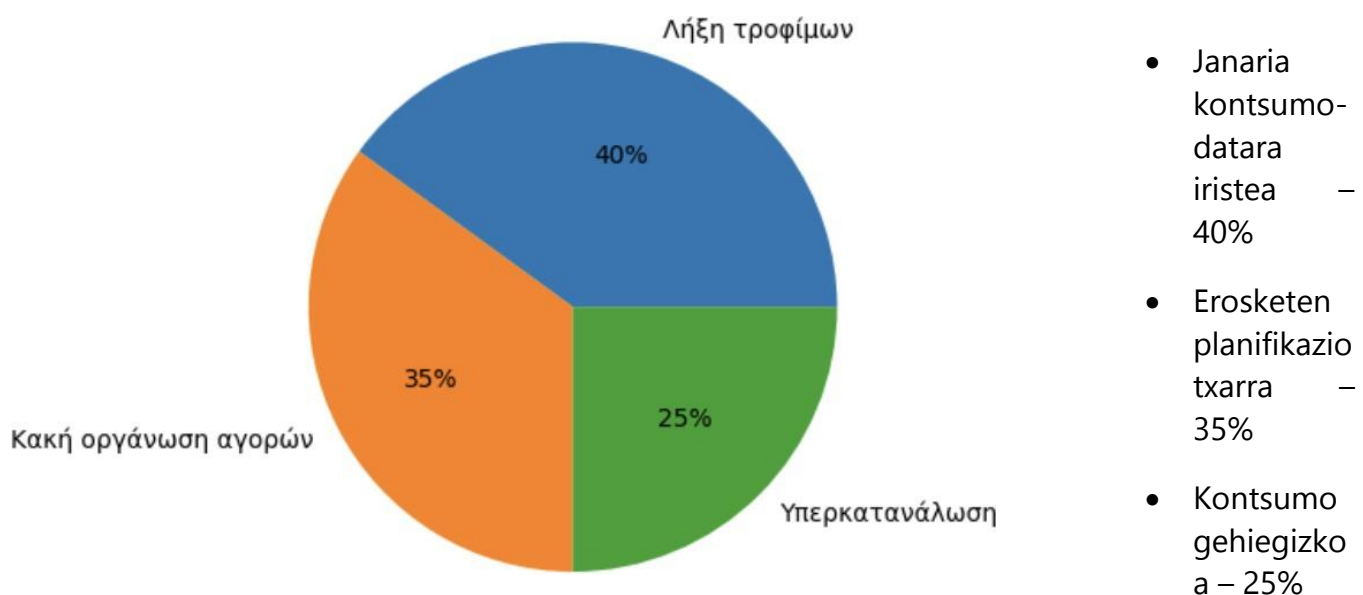
Janari-hondakinen inguruan, parte-hartzaile gehienek arazo larritzat jotzen dute bai Zipren bai nazioartean, eta ehuneko handiek nahiko garrantzitsutik oso garrantzitsura baloratzen dute gaia. Era berean, onartzen da hondakinak batez ere etxetik eta supermerkatuetatik datozela, bereziki kontsumo-etapan eta produktuen gehiegizko erosketagatik.

Aipatutako kausa nagusiak janariaren iraungitzea, erosketen antolaketa txarra eta gehiegizko kontsumoa dira. Proposatutako irtenbideek etxeko elikagaien kudeaketa hobea, kontsumitzaileen kontzientziazioa handitzea eta iraungitze-datara hurbiltzen ari diren produktuen prezioak murriztea barne hartzen dituzte.

Gainera, ehuneko esanguratsu batek uste du enpresek elikagaiak ematen dizkietela erakunde sozialei, baina ez nahikoa, eta horrek iradokitzen du enpresak eta gizarte-ekintza lotzeko hobekuntzarako tarte dagoela.

Orokorrean, emaitzek adierazten dute elikagaien xahuketaren arazoari buruzko kontzientzia maila altua dagoela, baita etxeko nahiz enpresa mailan prebentzio-praktika antolatuagoak behar direla ere.

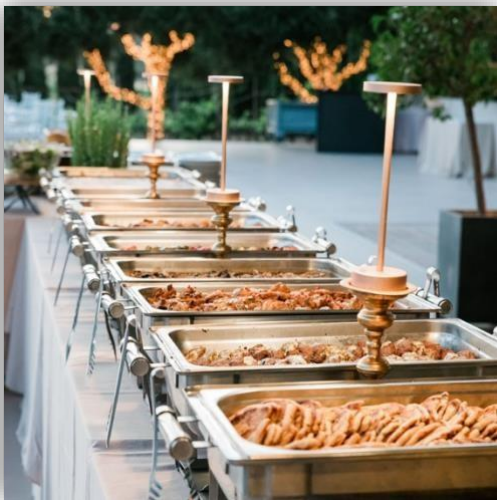
Beheko grafikoak elikagaien xahuketaren kausa nagusiak erakusten ditu.



Janari-hondakinen inguruan egin genuen inkesta orokorraren eta galdeketa-orrien analisiaren ondoren, hiru kategoria zehatz aztertzeko ikerketa zehatzago bati ekin genion. Zehazki, janari azkarreko sektorean, supermerkatuetan eta catering sektorean zentratu ginen.

Hurbilketa honen helburua zen sektore bakoitzean elikagaien xahuketarekin lotutako praktikak eta arazoak modu sakonagoan ulertzea. Garrantzitsua da azpimarratzea inkesta bakoitza anonimoz egin zela, enpresa bakoitzaren borondateari eta baimenari esker.

Sektore bakoitzean egindako galderak eta jaso genituen erantzunak behean xehetasunez aurkezten dira, ondorio zehatzagoak ateratzeko.



Catering-a

Elikagaien xahuketa arazo larria da jantoki kolektiboen sektorean, bereziki ekitaldietako catering-zerbitzuetan. Unibertsitateetan, non ekitaldi, hitzaldi eta jarduera ugari antolatzen diren, denbora laburrean elikagai kopuru handiak prestatzeak soberakinak sortzeko arriskua handitzen du.

Ikerketa honen esparruan, gure unibertsitateko catering-zerbitzua bisitatu genuen, elikagaien xahuketa kudeatzeko indarrean dauden jardunbideak ezagutzeko eta gai horren inguruko kontzientziazio-maila aztertzeko.

Gure bisitan, ekitaldien aurretik, bitartean eta ondoren janariaren funtzionamenduari eta kudeaketari buruzko galdera sorta bat egin genuen. Galdera gakoetako bat zen ekoizpen osoaren zein proportzio aमितzen den hondakin gisa. Nahiz eta ez genuen datu kuantitatibo zehatzik jaso, ustez janari jan gabekoaren zati esanguratsu bat azkenean baztertzen dela, batez ere elikagaien segurtasunari lotutako murrizketengatik.

Hondakinen kausa nagusiak parte-hartzaileen kopuruari buruzko ziurgabetasunarekin, azken uneko bertan behera utziteekin eta eskasiei aurre egiteko gehiegizko ekoizpenera jotzearekin lotuta daudela dirudi. Profil handiko ekitaldietan, antolatzaileek elikagai-eskasia izatearen ordezt soberakina izatea nahiago dute, eta horrek askotan hondakin gehiago sortzea eragiten du.

Garrantzitsuenetako bat zerbitzatu gabe geratu den janariaren kudeaketari dagokio. Kasu batzuetan, egokiak diren baldintzetan aldi baterako gorde daiteke; hala ere, askotan baztertzen da higiene-araudi zorrotzak direla eta. Elikagai horiek dohaintzan emateko aukera ikerketa-ildo garrantzitsua da. 'Boroume' bezalako erakundeekin edo beste gizarte-zerbitzu-emaila batzuekin lankidetzarik ote dagoen galdetu genuen; hala ere, ez zen erantzun argirik izan lankidetzaren horiek aktiboak edo sistematikoak ote diren jakiteko.

Janari-dohaintzako oztopo nagusien artean daude janaria hondatuz gero sortuko liratekeen erantzukizun juridikoak, burokrazia-prozedurak eta janaria garraiatzeko eta biltegitratzeko azpiegitura egokirik eza. Faktore hauek askotan enpresak dohaintzak egiteari uko egitera bultzatzen dituzte, nahiz eta asmo hori izan.

Beste gai bat teknologia erabiltzeari zegokion, beharrezko kantitateak auresateko. Kudeaketa-softwarearen erabilerak hondakinak nabarmen murrizten lagun dezake, iraganeko datuetan oinarritutako estimazio zehatzagoak egiteko aukera emanez. Hala ere, ez dago argi zenbateraino erabiltzen diren halako sistemak catering zerbitzu honetan.

Langileen prestakuntza ere funtsezko faktorea da. Lehengaiak egoki kudeatzeak, soberakinen aprobetxamendua egiteak eta prestaketaren bitartean akatsak saihesteak hondakinak nabarmen murrizten lagun dezake. Galdera egin genuen gai horiei buruz prestakuntza egituraturik ba ote dagoen, eta osagaien berrerabilera (baimenduta dagoenean) bezalako praktikak ezartzen diren.

Gainera, azalgabetzeak eta janari-hondakinak bezalako hondakin organikoen kudeaketa aztertu genuen. Konpostatzea irtenbide jasangarria da; hala ere, azpiegiturak eta tokiko agintariekin lankidetzak eskatzen ditu. Ez zen argi praktika hori ezartzen denik, hobekuntzarako eremu potentzial bat iradokitzen duena.

Azkenik, bezeroek beren ekitaldien jasangarritasunarekiko duten interesa ere aztertu genuen. «Zero hondakin» ekitaldien kontzeptuak gero eta garrantzi handiagoa du nazioartean, eta bezeroen kontzientziazioak enpresak jardunbide arduratsuagoak hartzera bultzatzen ditu.

Era berean, beste zenbait alderdi ere aztertu genituen: ea anoa txikiagoak eskaintzeko aukera dagoen eta bezeroek menua beren behar edo lehentasunen arabera egokitzeko aukera duten, elikagaien xahuketa murriztea helburu hartuta.

Azkenik, hondakinek kostu ekonomikoetan duten eragina ere aztergai izan zen. Elikagaien xahuketak baliabideen galera eta funtzionamendu-kostuen igoera eragiten ditu, eta kostu horiek, askotan, bezeroengana ere iristen dira. Horregatik, elikagaien xahuketa murrizteak zerbitzuen kostuak murrizten ere lagun dezake.



Egindako galderak eta kudeatzaileak emandako erantzunak behean xehetasunez jasotzen dira:

Ekoizpen osoaren zein ehuneko amaitzen da hondakin gisa?

Ez ditugu beti estatistika zehatzak gordetzen, baina uste dugu ekoizpen osoaren %10–20 inguru jan gabe geratzen dela, ekitaldiaren arabera.

Zein dira hondakinen kausarik nagusiak?

Arrazoi nagusiak parte-hartzaileen kopurua gaizki kalkulatzeko, azken uneko bertan behera utziteak eta gehiegizko ekoizpena dira, hornidura faltarik ez izateko neurri gisa.

Gainerako janaria nola kudeatu beharko litzateke?

Zerbitzatu gabeko eta egoki gorde den janaria aldi baterako gorde daiteke; hala ere, kasu gehienetan ez da berriro erabiltzen ondorengo ekitaldietarako, elikagaien segurtasun araudiengatik.

NGOekin edo elikagai bankuekin lankidetzatza?

Bazkidetzatza-interes eta eztabaida badago; hala ere, oraindik ez dago dohaintza erregularretarako sistema egonkor edo guztiz antolatuta.

Janari-dohaintzako oztopoak?

Nagusienak dira erantzukizun juridikoa, osasun eta segurtasun arau zorrotzak, eta elikagaiak berehala garraiatzeko eta banatzeko azpiegitura antolatu baten eza.

Ekoizpen osoaren ehuneko zenbat hondakin bihurtzen da?

Bazkidetzatza posibleei buruzko interesa eta eztabaida badago, baina oraindik ez dago dohaintza erregularretarako sistema egonkor eta guztiz antolatuta.

Eskaera-aurreikuspeneko softwarea erabiltzen al da?

Oinarritzko eskaera-kudeaketa tresnak eta datu enpirikoak erabiltzen dira, baina ez beti adimen artifizialeko aurreikuspen-sistema espezializatuak.

Langileen prestakuntza?

Barne-trebetasunak eskaintzen dira lehengaiak behar bezala kudeatzeko, zati-kontrolari eta hondakinak prebenitzeko praktika onenei buruz, batez ere esperientzia eta gidaritzaren bidez.

Supermerkatuak

Elikagaien xahutzea gure garaiko arazo kritikoenetako bat da, ingurumenarentzat eta gizartearentzat ondorio esanguratsuak dituena. Elikagaien ekoizpenak baliabideak eskatzen ditu, hala nola ura, energia eta giza lana. Janari hau zaborrontzira heltzen denean, baliabide hauek alferrik galtzen dira. Era berean, janari-hondakinak zuzenean lotuta daude gose-arazoarekin eta elikagaien banaketa desberdinarekin.

Ikerteta honen barruan, Grezian dagoen supermerkatu handi batekin harremanetan jarri ginen, saldu gabeko elikagaien kudeaketari dagokionez bertan ezartzen diren praktikak hobeto ulertzeko. Hala ere, erantzunik jaso ez genuen — horrek ondorio zehatzak ateratzeko dugun gaitasuna mugatzen du, eta aldi berean sektorearen gardentasun handiagoa behar dela azpimarratzen du.

Egin genituen galderak arazoaren alderdi gakoak estali zituzten. Lehenik eta behin, aztertu genuen zein produktu-kategoriak zituzten hondakinen maila altuenak. Oro har onartzen da produktu freskoek, hala nola fruta eta barazkiak, eta iraunkortasun laburreko esnekiak, beren izaera perisagarriagatik ahulagoak direla.

Gainera, ontzi kaltetuak dituzten produktuak askotan kendu egiten dituzte, nahiz eta haien edukia kontsumitzeko segurua izan.

Beste gai garrantzitsu bat da kontsumorako data hurbiltzen ari diren produktuen prezio-murrizketen eraginkortasuna. %30eko edo %50eko deskontuek kontsumitzaileak halako produktuak erostera bultzatzen dituzte, eta horrela hondakinak murrizten dira. Hala ere, neurri honen arrakasta kontsumitzaileen kontzientzia nahikoa piztean eta deskontuak garaiz aplikatzean datza.

Gainera, kontuan hartu zen ea saldu ez diren baina oraindik kontsumitzeko seguru dauden produktuak banatzeko prozesu bat existitzen den. Nazioartean kasu askotan, produktu horiek langileei banatzen zaizkie edo ongintzako erakundeei ematen zaizkie. Grezian, 'Boroume' eta 'Food Bank' bezalako erakundeek elikagaien berreskuratzean ekarpen esanguratsua egiten dute; hala ere, enprekin lankidetzan ez da beti sistematikoa.

Galdera garrantzitsua da produktu baten patua zehazteko erabiltzen diren irizpideak zeintzuk diren. Erabiltzeko epea, ontziratzearen egoera eta higiene-araudiak eragin erabakigarria dute. Hala ere, oraindik ondo erabil daitezkeen produktuak askotan zaborrontsian amaitzen dira arau zorrotzak direla eta edo ondorio juridikoen beldurrez.

Gainera, elikagai-dohaintzako oztopo nagusiak burokrazia, garraio eta biltegitratze azpiegituraren gabezia, eta elikagaien segurtasun arazoak gertatuz gero erantzukizunari buruzko kezka dira. Era berean, biltegitratze-kudeaketarako sistema digitalak erabiltzeak laguntza handia eskain dezake, saldu gabeko produktuak goiztiar identifikatzea eta kontsumo-datara iritsi aurretik neurriak hartzea ahalbidetuz.

Azkenik, arazo berezia da estetika-irizpideak betetzen ez dituzten fruta eta barazkien kudeaketa. Nahiz eta osorik seguruak izan, askotan baztertzen dira. Kasuren batzuetan, janari prestak edo beste produktu batzuk egiteko erabil daitezke, eta horrela hondakinak murriztu daitezke.

Laburbilduz, supermerkatuetako elikagaien xahuketa arazo anitza da, eta ekintza koordinatua behar du. Gardentasuna handitzea, kudeaketa-prozedurak hobetzea eta gizarte-erakundeekin lankidetzan aritzea ekarpen garrantzitsua izan daiteke hori murrizteko. Era berean, kontsumitzaileen kontzientzia piztea eta langileen prestakuntza funtsezkoak dira elikagaien kudeaketarako ikuspegi jasangarriago bat lortzeko.

Jarraian, galdera horiek xehetasunez jasotzen dira:

- Zein produktu-kategoriak dituzte hondakinen tasarik handienak (adibidez, produktu freskoak, iraungitze-datara hurbiltzen ari diren esnekiak edo ontzi kaltetuak)?
- Zenbaterainoko eraginkortasuna dute iraungitze-datara hurbiltzen ari diren produktuentzako etiketa bereziek eta prezio murriztuek (adibidez, %30eko edo %50eko deskontuak)? Atzera botatzeko asmoa duten (baina oraindik seguru dauden) produktuentzat prozedura formalik ba al dago, enpresako langileei doan edo prezio nominal batean eskuragarri jartzeko?
- Denda batzen al da ONG-ekin (adibidez 'Boroume' edo 'Elikagaien Bankua') behar duten pertsonen produktuak emateko? Hala bada, zenbatetan gertatzen da hori? Zein irizpide zorrotzek erabakitzen dute produktu bat dohaintzan emango den, langileei emango zaien edo azkenik baztertuko den?
- Janariak ematerakoan zein oztopo nagusi dituzue (adibidez, arazoak gertatuz gero erantzukizun juridiko konplexuak, erakundeen aldetik garraio-baliabideen falta, burokrazia)?
- Produktuen iraungitzea saihesteko, salmenta moteleko produktuei buruzko alerta garaiz ematen dituen biltegiko stocka zaintzeko sistema digital bat erabiltzen al duzue?
- Jateko modukoak baina itxuraz 'atraktiboak ez diren' fruta eta barazkiekin zer gertatzen da? Zabor bihurtzen al dira, edo berrerabiltzen al dira (adibidez, supermerkatuan plater prestatu edo entsaladak egiteko)?
- Biltegi eta apalategiko langileentzako prestakuntzarik al dago ekoizpenak modu egokian manipulatzeko, kalteak eta hondatzeak ahalik eta gehien murrizteko?
- Janari-hondakinak murrizteak eta ahulen taldeei dohaintzak emateak enpresaren irudia hobetzen duela uste al duzu kontsumitzaileen begietan?

Janari azkarra

Elikagaien xahutzea ez da supermerkatuetara mugatzen; catering sektorean ere arazo nabarmena da, batez ere janari azkarreko establezimenduetan. Saltoki hauek ekoizpen-abiadura handiak, estandarizatutako produktuak eta eskaera handia izateagatik nabarmentzen dira — faktore horiek askotan elikagaien gehiegizko ekoizpenera eta, ondorioz, hondakinen maila handitzera eramaten dute. Bezeroei berehala zerbitzatzeko beharrak askotan eragiten du produktuak kontsumituko direla bermatu gabe prestatu behar izatea.

Fenomeno honen ikerketaren barruan, janari-hondakinak kudeatzeko erabiltzen diren praktikak ezagutzeko fast-food jatetxe batera joan ginen. Dendako kudeatzaileek mezu elektroniko bidez bidaltzeko eskatu ziguten; hala ere, erantzunik jaso ez genuen. Faktu honek berriro ere azpimarratzen du gai honi dagokionez askotan ikusten den gardentasun eza.

Aurkeztutako galderak dendako barne-prozedurak ulertzen laguntzeko asmoa zuten. Hasieran, prestatuta dauden baina epe jakin batean saldu ez diren produktuak, hala nola patata frijituak edo hanburgesak, nola kudeatzeko politika zein zen galdetu zuten. Kasuen gehienetan, produktu hauek kalitate eta segurtasun arrazoiengatik baztertzen dira, negozioak ezarritako estandarrak betetzen ez dituztelako, nahiz eta kontsumorako teorikoki seguru jarraitu.

Beste gai garrantzitsu bat stockaren kontrola da. Materia gordinaren ikuskapen erregularra funtsezkoa da produktuak iraungi ez daitezen eta hondakinak murrizteko. Oso ondo antolatutako janari azkarreko establezimenduetan, egiaztapen hauek maiz egiten dira eta protokolo zehatzetan oinarritzen dira; hala ere, ez dago argi zenbateraino aplikatzen den hori establezimendu guztietan.

Eskaerak ekoizpenarekin lotzen dituzten sistema automatizatuen erabilera praktika moderno bat da, soberakinetan nabarmen murrizten lagun dezakeena. Halako sistemen bidez, ekoizpena eskariaren arabera denbora errealean egokitzen da, eta horrek alde aurretik kantitate handiak prestatzeko beharra murrizten du.

Fritatzeko olioaren kudeaketa ere bereziki garrantzitsua da. Erabilitako olio behar bezala ez baztertzen bada, ingurumenean kalte larriak eragin ditzake. Kasuren batzuetan biltzen da eta biodiesel bihurtzen da, horrela ekonomia zirkularrean lagunduz. Hala ere, praktika horiek ezartzea espezializatutako enpresekin lankidetzan aritzean eta azpiegitura egokiak izatean oinarritzen da.

Beste gai bat bezeroek kontsumitu ez zuten janaria (gordailuak) etxera eramateko aukera izatea zen. Hala ere, hondakinak murrizteko praktika sinple eta eraginkorra izanik, ez da beti sustatu edo antolatu saltoki guztietan. Era berean, eskaera-erroreek —adibidez, produktu okerra prestatzeak— askotan janari prestatua baztertzea eragiten dute, higiene-arrazoiengatik beste bezero bati ezin baitzaio zerbitzatu.

Langileen portaera eta prestakuntzak ere funtsezko papera dute. Hondakinak murrizten laguntzen duten langileei pizgarriak edo sariak emateak elikagaien kudeaketa arduratsuagoa susta dezake. Hala ere, ez dago argi zenbateraino zabaldu diren halako praktikak.

Organikoen kudeaketan ere erronka nabarmenak identifikatu dira. Tokiko agintariak emandako edukiontzi espezifikoaren gabezia edo konpostatze-eskema antolatuen eza hondakinen kudeaketa egokia oztopatzen du. In araber, hondakin organiko kopuru handia zabartegietan amaitzen da, ingurumenaren karga handiagoa eraginez.

Gainera, janari-hondakinak murrizteko neurri gisa, prezio txikiagoan zati txikiagoak eskaintzeko aukera aztertu zen. Praktika honek hobeto asetzeko aukera emango lieke kontsumitzaileen beharrari eta kontsumoaren ondoren baztertzen den janari kopurua murrizteko.

Azkenik, 'ingurumenarekiko lagunkoia' den markaren garrantzia azpimarratu zen. Janari-hondakinak murrizten dituzten praktika batzuk hartzeak enpresa baten irudia nabarmen hobetu dezake kontsumitzaileen begietan, ingurumen gaitan gero eta sentikorrak direlako. Profil arduratsu eta jasangarri baten sustapenak merkatuan abantaila lehiakorra izan dezake.



Jorratutako galderak behean xehetasunez jasotzen dira:

- Zein da zure politika epe jakin batean prestatu arren saldu ez diren produktuen (adibidez, patata frijituak, hanburgesak) inguruan?
- Zenbat maiz egiten dira biltegietan stock-egiaztapenak lehengaiak iraungi ez daitezen?
- Gordailuak minimizatzeko, eskaerak zuzenean ekoizpenarekin lotzen dituzten sistema automatikoak erabiltzen al dituzu?
- Zein da erabilitako frijitzeko olioaren kudeatzeko prozedura (adibidez, biodiesel bihurtzea)?
- Bezeroei dendan kontsumitu ez dituzten janariak etxera eramateko aukera eskaintzen al diezu?
- Nola kudeatzen dituzu prestatutako otorduak baztertzea eragiten duten eskaera-akatsak?
- Enpresak sari edo aitortzarik eskaintzen al die janari-hondakinak batez besteko mailen azpitik murriztea lortzen duten langileei?
- Zein da organikoen kudeaketan duzun erronka nagusia (adibidez, tokiko udalak emandako edukiontzi espezializaturik eza)?
- Plateretatik janari-hondakinak murrizteko, zati txikiagoak prezio baxuagoan eskaintzea pentsatu al duzu?
- Zein garrantzitsutzat jotzen duzu zure enpresaren 'berde' irudia janari-hondakinak murrizteari dagokionez?

Ondorioz, azkar-jan sektoreko elikagaien xahutzea arazo konplexua da, bai establezimenduen funtzionamenduaren izaerarekin, bai ezartzen diren kudeaketa-erabakiekin lotuta. Harremanetan jarri ginen enpresaren erantzunik ezean ere, argi dago hobekuntzarako tarte handia dagoela. Gardentasuna handitzea, teknologia erabiltzea eta praktika jasangarriak hartzea hondakinak murrizteko eta modu arduratsuagoan jarduteko ekarpen esanguratsua izan daiteke

Ondorioak eta elikagaien xahuketari aurre egiteko aukerak

Ondorioz, elikagai-hondakina oso konplexu eta zabaldutako arazoa da, elikagaien merkatuaren hainbat sektoretako —azkarreko janaria, supermerkatuak eta catering-a— gertatzen dena, eta sektore bakoitzak berezko ezaugarri eta erronka bereziak dituena. Hala ere, gure ikerketaren esparruan, catering sektorea bakarrik erantzun eta informazio esanguratsua eman zuela nabarmendu

behar da, eta horri esker sektore honetako benetako egoerak eta praktika sakonago ulertzea lortu genuen.

Zehazkiago esanda, catering sektorean aurkitu zen elikagaien xahutzea zuzenean lotuta dagoela ekitaldietako berezko ziurgabetasunarekin, kontsumoa zehaztasunez aurreikustea zaila delako. Aurreko aldi hartan janari kopuru handiak prestatzeko beharrak sarritan soberakinak sortzen ditu, eta horiek ez dira beti erraz aprobetxatzen. Industriako profesionalen erantzunek nabarmendu dituzte arazo hau minimizatzeko egiten ari diren ahaleginak, hala nola antolaketa hobe, kantitateen egokitzapena eta, ahal den neurrian, elikagai-dohaintzetarako lankidetzak-aukerak aztertzea.

Alderantziz, janari azkarreko establezimenduen eta supermerkatuen erantzunik ezeak mugatzen du sektore zehatz hauentzako datu primarioetatik ondorio zuzenak ateratzeko gaitasuna. Hala ere, analisi orokorrak adierazten du sektore hauetan ere elikagaien xahuketaren a negozio-praktikekin, kontsumitzaileen ohiturekin eta stock eta soberakinen kudeaketako hutsunekin lotuta dagoela.

Orokorrean, argi dago elikagaien xahuketari aurre egiteko modu koordinatu bat behar dela, kudeaketa-prozesuak hobetzea, teknologia erabiltzea, gardentasuna handitzea eta gizarte-eragileekin lankidetzan aritzea barne. Era berean, sektoreko profesionalak prestatzea eta kontsumitzaileen kontzientzia piztea funtsezko elementuak dira elikagaien kudeaketa sistema jasangarriago eta arduratsuago batera trantsizioan. Horregatik, egin dugun ikerketari esker, etorkizun hobe baterako aukera guztiak aprobetxatzeko prest gaude.

TEAMIT+: Talde-ekintzailetza multikulturalaren eragina berrikuntza kooperatiboan



TEAMIT+ proiektuari buruz

TEAMIT+-ek 'sortuaz ikasteko' ikuspegiaren oinarritutako pedagogia-metodologia aplikatuz hezkuntza-programa berritzaile bat garatzea du helburu. Pedagogia-metodologia zehatz hau aplikatuko zaie lanbide-heziketako ikasleei, goi-mailako hezkuntzako ikasleei, baita gazte immigratzaileei, errefuxiatuei eta langabezia daudenei ere, hainbat diziplinan. Helburua da etorkizuneko teampreneur bihurtzea, gizartean eragina izango dutenak, ekonomia berdeago batera trantsizioaren garrantzia ulertuta, trebetasun berde, digital eta klima-erresilientzia oinarrituta.



Co-funded by
the European Union

Europako Batasunaren finantzaketa jaso du (101111560 zenbakiko diru-laguntza hitzarmena). Hala ere, adierazitako ikuspegi eta iritziak egile(en)ak soilik dira, eta ez dute derrigorrez islatzen Europako Batasunaren edo Hezkuntza eta Kultura Exekutibo Agentziaren (EACEA) iritziak. Ez Europako Batasunak ezta EACEAk ere ezin dute horien erantzukizunik hartu.



D5.5 Klima Konpromisoaren Brotxura – Espainia 2026 – Euskara bertsioa

Difusio-maila: Publikoa



Tiimiakatemia
by jamk



Dokumentuaren informazioa

Argitaratua	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija
Argitalpen data	2026ko maiatzaren 5a

Dokumentuaren historia

Bertsioa	Data	egindako aldaketak
01	2026ko maiatzaren 5a	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija
02	2026ko maiatzaren 26a	Garapeneko Ekimena – Margaux Bonneau

Egileak

Bertsioa	Data	Izena eta abizenak (Erakundea)
01	2026ko maiatzaren 5a	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija

Berruskatzaileak

Bertsioa	Data	Izena eta abizenak (Erakundea)
01	2026ko maiatzaren 26a	Garapeneko Ekimena – Margaux Bonneau

Egile-eskubideen oharra

Eduki hau TEAMIT+ Proiektuaren (ID: 101111560) aldetik edo haren izenean, aplikagarri diren egile-eskubideen legeekin bat eginda, zurekin erreproduzitu eta partekatu da.

Hemen aipatutako edukia egile-eskubideen legeek babestuta egon daiteke. Material hau zure aldetik erreproduzitu edo komunikatzeak egile-eskubideen babespean egon daiteke dagokion legeen arabera.

Ez kendu ohar hau.

TEAMIT+ Proiektuak (ID: 101111560) konpromisoa du egile-eskubideen legeak eta arauak errespetatu eta betetzeko.

Eduki-zerrenda

Dokumentuaren informazioa	2
Dokumentuaren historia	2
Egileak.....	2
Berruskatzaileak.....	2
TEAMIT+ Proiektuaren Aldarrikapen Kanpaina	5
Sarrera.....	5
Guri buruz eta gure gaia	5
Nor gara?	5
Zergatik elikagaien xahuketa?	6
Euskal Herriko eta Nafarroako egoera.....	7
Kanpaina: 24 Ordu.....	8
Kanpainaren helburuak	8
Erabiltzaileak.....	8
Mezu gakoa eta kokapena.....	9
Tokiko hurbilketa	9
Komunikazio-formatua eta estrategia	9
Emaita.....	9
Prozesua	10
Euskal Herriko eta Nafarroako interes-taldeak	10
Sarrera	10
Elkarriketak.....	10

Ondorioak	15
Gomendioak	15
Bibliografia	16



TEAMIT+ Proiektuaren Aldarrikapen Kanpaina

Sarrera

TEAMIT+ prestakuntza-programa bat da, Talde Ekintzailetzan oinarritutako metodologia berritzaile bat aplikatzen duena. 'Egiten ikasi' du oinarri, eta etorkizuneko ekintzaileei erresilientzia, baita gaitasun digital eta jasangarriak ere, garatzen laguntzea du helburu.

Antolatzaileen artean daude Nafarroako Unibertsitate Publikoa eta Mondragon Unibertsitatea, guk biok bertatik gatoz eta enbaxadore-talde honetan Euskal Herria ordezkatzeko duguna. Halaber, parte hartzen dute Mazedonia Mendebaldeko Unibertsitateak (Grezia), Tiimiakatemiak (Finlandia) eta ESTIAk (Frantzia). Unibertsitate bakoitzak gutxienez ordezkari bat du enbaxadore-taldean.

2025eko abenduaren 4an, Bidarteko ESTIAren egoitzan elkartu ginen, bigarren edizioako parte-hartzaileekin eta antolatzaile erakunde guztiekin batera. 24 orduz, elkarrekin lan egin genuen irtenbide berritzaile eta praktikoak proposatzeko, jasangarritasunaren printzipioak eta 1. moduluan ikasitakoak kontuan hartuta. Modulu honetan, tailer interaktibo eta rol-jokoen bidez, mundu mailako ingurumen-erronken konplexutasuna, ekintza kolektiboaren garrantzia eta etorkizun jasangarri batera jotzeko estrategiak aztertu genituen.

Parte-hartzaileen aldean, enbaxadoreen taldeak erronka osagarri bat izan zuen: aurre egiteko aurrez definiturik zegoen arazo zehatzik ez genuelako. Hala ere, abantaila estrategiko bat ere bazuten, azken emaitzari dagokionez helburu argi bat geneukalako: aldarrikapen-kanpaina bat garatzea.

Guri buruz eta gure gaia

Nor gara?

Nire izena Luana Valle da, 20 urte ditut eta Nafarroako Unibertsitate Publikoan Ekonomia gradua ikasten ari naiz. TEAMIT+ programan Espainiako taldeko enbaxadorea naiz eta bertan parte hartu nuen jasangarritasunarekiko eta ingurumenarekiko nuen interesagatik, eta gizarte-eragin handiko proiektu bati ekarpen egiteko aukera eman zidalako.

Programaren nazioarteko dimentsioak erakarri ninduen, ikuspegi eta kultura aniztasunak prozesua eta emaitzak aberasten dituela uste dudalako. Elikagaien xahuketaren inguruko kontzientziazio-kanpaina hau bereziki garrantzitsutzat jotzen dut; izan ere, gaur egungo gizartean premiazko arazoa dela uste dut, eta horri aurre egiteko herritarren kontzientziazioa nahiz egiturazko aldaketak ezinbestekoak direla.

Ni Olatz Martija naiz, Bilboko ekintzailea, proiektuen kudeaketa eta talde-lidergoarekiko pasioa dut. Esperientzia bakoitzaz ahalik eta gehien aprobetxatzen saiatzen naiz, beti eragin positiboa sortzeko gogotsu.

2025ean, Mondragon Unibertsitatean LEINN ikasi nuen (Lidergoa, Ekintzailtza eta Berrikuntza) gradua. Graduan nengoela, Duara sortu nuen, pertsonen potentziala baliatuz ekonomia zirkularrean eta lankidetzan oinarritutako ereduak garatzea helburu duen berrikuntza jasangarriko agentzia.

TEAMIT+ programaren lehen edizioko modulu guztietan parte hartu nuen, eta enbaxadore gisa inplikatzeko erabakia hartu nuen, Europako proiektu-kudeaketako nire ikaskuntzari ekar diezaiokeen balioagatik. Hautatu dugun gaia – elikagaien xahuketa – bereziki garrantzitsua da niretzat, eguneroko bizitzan aurrez aurre daukagun arazoa delako. Elikagaien xahuketa Euskadiko eta Nafarroako kantinetan zehazki.

Kontzientziazio-kanpainaren eta bigarren moduluaren —24 Orduko Berrikuntza— esparruan, Espainiako, Greziako, Frantziako eta Finlandiako parte-hartzaileek osatutako enbaxadore-taldeak jorratuko zen gaia hautatu eta Europako Batasunaren mailako azterketa orokor bat egin zuen.

Lan bateratu horretan oinarrituta, gure liburuxka eskoletako jantokietan elikagaien xahuketaren arazoari eskaini nahi genion erabaki genuen. Zehazki, gai hau Euskal Herria eta Nafarroako testuinguruan aztertzea aukeratu genuen, inguru ezagun eta tokikoa delako.

Hautu honek aukera ematen digu arazoari ikuspegi zehatz batetik heltzeko, behaketa zuzena errazteko eta gure testuinguru lokalera egokitutako irtenbideak proposatzeko.

Hurbilketa horretan oinarrituta, hurrengo ataletan lehenik Europako mailan janari-hondakinen arazoa orokorrean aztertuko dugu eta, ondoren, aztergai den testuinguruan duen egoera zehatza aztertuko dugu.

Zergatik elikagaien xahuketa?

24 Orduko Berrikuntzaren ekitaldian elikagaien xahuketari buruz egindako ikerketa ez da kasu isolatu bat; aitzitik, askoz ere zabalagoa den errealitate baten isla da.

Europar fenomeno zabalago baten adierazlea. Urtero, Europako Batasunean 58 milioi tona janari inguru xahutzen dira, eta hori, Eurostat-en arabera, pertsona bakoitzeko 130 kilo inguru da.

Zenbaki hauek egitura-arazo bat agerian uzten dute, elikagaien xahuketa ezin baita soilik banakako jokabideari egozten, eta hornikuntza-katearen hainbat fasetan gertatzen baita, ekoizpenetik banaketara, catering sektorea barne.

Xahututako elikagai bakoitzak baliabide esanguratsuak erabiltzea dakar: nekazaritzarako lurra, ura, energia, garraioa eta giza lana. Elikagaiak galtzen direnean, baliabide horiek guztiak ere xahutzen dira.

Gainera, elikagaien hondakinen deskonposizioak, bereziki anaerobiko (oxigenorik gabeko) baldintzetan, berotegi-efektuko gasen isurketetara ekarpen handia egiten du; horietako batzuk metano moduan sortzen dira – karbono dioxidoa baino potentzia handiagokoa den gas bat eta, NBEren arabera, klima-aldaketa larriagotzen duena. Europako Batasunaren Kontseiluaren arabera, EBn elikagaien xahuketari dagokio elikagai-sistemaren berotegi-efektuko gasen isurien %16.

Beraz, elikagaien xahuketaren murrizketa klima-ekintzako tresna zehatza da. Eredu hau da, non antolaketa-aldaketek emaitza neurgarri eta azkarrak ekar ditzaketen. Testuinguru honetan, etxeek elikagaien xahuketaren zati handiena osatzen badute ere – Eurostat-eko datuen arabera, zehazki %53, biztanle bakoitzeko 69 kg-ri dagokiona – catering sektorea, jantokiak barne, ekintzarako gako eremu izaten jarraitzen du, elikagaien xahuketaren %11 osatuz, biztanle bakoitzeko 14 kg inguru.

Ingurumen-ikuspegitik harago, berreskuratze kolektiboak eredu ezartzeko gaia ere pizten du. Erakunde publikoek eta unibertsitateek gizartean funtsezko papera dute. Haiek hartzen dituzten praktikek jokabidea eragiten dute, ohiturak moldatzen dituzte eta kultura partekatu bat eraikitzen laguntzen dute. Arlo horietan ekiteak ez du soilik inpaktu ekologikoa jorratzea esan nahi, baita etorkizuneko belaunaldien kontzientzia piztea ere.

Azterketa honen oinarri hartuta, arreta testuinguru lokal eta zehatz bati zuzentzen diogu.

Euskal Herriko eta Nafarroako egoera

Gure lurraldean arreta jarritz gero, egoera ez da nabarmen hobea. Euskal Autonomia Erkidegoan eta Nafarroan, elikagaien xahuketaren bolumenak dimentsio handiko arazoa agerian uzten du, bai xahutzen den elikagai kopuruari dagokionez, bai elikagaien hornikuntza-katean dauden egiturazko eraginkortasun-faltengatik.

Erabilitako metodologiaren arabera datuak aldatu egiten badira ere, urtean 300.000 tona baino gehiago xahutzen direla kalkulatu da; hau da, pertsonako urtean 100 kg baino gehiago. Gainera, elikagaien xahuketaren %40 eta %45 artean etxeetan sortzen da. Horrek erakusten du arazo nagusia azken kontsumoan dagoela, eta haren atzetik daudela industria eta jantoki kolektiboen sektorea.

Bi eskualdeetan, kontsumo-ohiturek eta elikagai freskoen kudeaketak arazoaren zati esanguratsu bat osatzen dute. Janari erosketan planifikaziorik eza, biltegiatze desegokia edo 'erabiltzeko azken eguna' eta 'lehenago kontsumitzea gomendatzen da' daten arteko nahasmenduak galerak saihestu daitezkeenak eragiten ditu. Horri gastronomia-kultura oso garatua batzen zaio; bereizgarri den baliabide bat izanik ere, prestatutako janariaren bolumena handitzen du eta, ondorioz, soberakinen arriskua ere handitzen du.

Arreta elikadura kolektiboko zerbitzuetan (eskolak, unibertsitateak, ospitaleak edo enpresak) jartzen badugu, elikagaien xahuketari dimentsio estrategiko berezia hartzen dio. Zerbitzu hauek eguneroko ekoizpen bolumen handiak kudeatzen dituzte eredu nahiko estandarizatuetan, eta, beraz, eskalagarriak diren soluzioak ezartzeko ingurune egokiak dira. Testuinguru honetan, hainbat ikerketak iradokitzen dute jantoki kolektiboetan prestatzen den elikagaiaren %10etik %20ra bitartekoa alferrik galtzen dela. Galeren iturri nagusiak hiru arlo kritikoetan kontzentratzen dira: eskaera-aurreikuspen okerrekin eragindako gehiegizko ekoizpena, bazkaltariekin plater jakin batzuk baztertzea eta sukaldean prestatzea-fasean sortzen den xahuketa.

Horrez gain, garrantzitsua da nabarmendzea jada ekimen ugari daudela martxan Euskadin eta Nafarroan elikagaien xahuketa murrizteko, bereziki jantoki komunalen testuinguruan. Erakunde mailan, Eusko Jaurlaritzak hainbat proiektu sustatzen ari da, eta horiek geroxeago xehetasun

gehiagorekin aztertuko ditugu. Gainera, konpromisoa dago arazo horri aurre egiten dioten start-upetan inbertitzeko, eta aldi berean, hainbat zentro eta erakundek ekimen independente ugari sortzen ari dira.

Testuinguru horretan, galdera estrategiko gako bat sortzen da: zer eragin lor genezakeen ezagutza eta ikaskuntza guzti hau modu koordinatuan partekatuta eta aplikatuta, hainbat ereduren eta lan-ildo paraleloen arabera modu zatikatuan jardun beharrean?

Kanpaina: 24 Ordu

Kanpainaren helburuak

Lehen helburua datuen bidez argi eta garbi erakustea elikagaien xahuketa Europa osoan eragiten duen benetako arazoa dela. Era berean, oharkabean pasatzen den fenomeno bati arreta jartzea bilatzen du. Unibertsitate eta ikastetxeetako jantokietan egunero sortzen da elikagaien xahuketa, baina askotan oharkabean igarotzen da. Horregatik, kanpainaren helburua errealitate zehatz eta ukigarri hori agerian jartzea da.

Bigarren helburua elikagaien xahuketaren eta klima-krisiaren arteko lotura egitea da. Botatzen den elikagai bakoitza baliabideak alferrik erabiltzea eta saihestu zitezkeen isuriak ordezkatzeko dituen. Hala ere, lotura hori ez da beti guztiz ulertzen, eta hori argiago eta ulergarriago egin beharra indartzen du.

Azkenik, hirugarren helburua gure proposamena aurkeztea eta haren garrantzia azaltzea da, eragile desberdinak soluzioan parte hartzera animatuz. Aisolatutako ahaleginen ordezkari berrikuntza kolektiboa sustatzea funtsezkoa da: komunitate askok erronka bera dute, eta soluzioak partekatuz, ikerketa eta ezarpenarako bideratutako baliabideak optimizatu daitezke, bai kostuak bai denbora murriztuz.

Narratiboak progresio logiko bat jarraitzen du: lehenik, Europako mailan elikagaien xahuketaren tamaina azaltzen du; ondoren, instituzioetako catering-ean eta unibertsitate eta eskola jantokietan zentratzen da; eta, azkenik, gure berrikuntza-gune proposamenaren bidez hobekuntzarako bide posibleei buruzko eztabaida zabaltzen du.

Erabiltzaileak

Kanpaina hub-aren erabiltzaile izan daitezkeen erakunde eta pertsona guztiei zuzenduta dago. Hala ere, ez da helburu-talde zorrotz batera mugatzen; aitzitik, proposamenaren funtsezko elementuen bidez interesa piztea eta parte-hartzea sustatzea du xede.

Adibidez, herritarren parte-hartze osagai bat aurreikusten da. Gainera, unibertsitate eta ikerketa zentroen parte-hartzea bilatuko dugu, proiektu bateratuetan lankidetzan aritzeko prest daudenak, ekimen indibidualekin alderatuta baliabideak optimizatuz. Era berean, funtsezkoa da gaiaren lehen

eskuko ezagutza duten eta eguneroko bizitzan esperientzia duten komunitateak inplikatzeari, datuak emanaz, soluzioen baliozkotzea errazteko eta emaitza aplikagarriak sortzen laguntzeko.

Azkenik, guneak ekintzaile sendoen oinarria behar du: ikerketak sortutako ezagutzak merkatuan transferitzeko gai diren pertsonak, gizarte-, finantza- eta ingurumen-arloetan negozio-eredu jasagarriak garatzeko gai direnak.

Mezu gakoa eta kokapena

Kanpainaren mezu nagusia argia da: arazo partekatu handia dugu aurrean, eta elkarrekin soluzioak bilatzeko prozesua bideratzen badugu, emaitzak modu eraginkorrarekin lortuko ditugu.

Kanpainak ikuspegi eraikitzaile eta soluzio-orientatua hartzen du. Ez du errurik leporatzea bilatzen, baizik eta erantzukizun partekatua sustatzea. Ikus-entzuleei egungo praktikak berrikusteko eta proiektuan parte hartzeko gonbidapena luzatzen die.

Tokiko hurbilketa

Kontzientzia pizteaz harago, kanpaina honek aldarrikapen-ikuspegiaren parte da. Bere helburua da erakustea trantsizio berdeak eguneroko egoeretan ere egokitzearen eskatzen dituela.

Europako herrialde desberdinetako arazo zehatzak jorratuz, proiektuak tokiko ekintza Europako erronka zabalago bati lotzen dio. Testuinguru hauetan elikagaien xahuketa murrizteak klima-helburuetan laguntzen du eta praktika kolektiboen pixkanakako eraldaketa bultzatzen du.

Komunikazio-formatua eta estrategia

Kanpaina hiru minutuko iraupena duen narrazio labur eta egituratu baten inguruan antolatu da, argitasuna eta eragina maximizatzeko helburuarekin. Formatu honek mezu gakoaren hautaketa arduratsua eskatzen du eta komunikazioaren eraginkortasun orokorra hobetzen du.

Bere izaera audiowisualak mezuak modu eskuragarri, zuzen eta erakargarri batean helaraztea ahalbidetzen du. Askotan ikusi gabe geratzen dena agerian uzten du, arreta erakartzen du, hausnarketa bultzatzen du eta haren zabalkundea errazten du, bereziki unibertsitateko testuinguru batean kanal digital eta sare sozialen bidez.

Emaitza

24 orduko lanaren ondoren, sortu genuen bideoa 2. moduluan parte hartzen ari ziren guztiei aurkeztu genien.

Prozesua

24 orduak esperientzia nahiko eskatzailea izan ziren. Talde gisa koordinatzea, bakoitzak genituen ideietan konpromisoak egitea eta modu leunean komunikatzea oso zaila iruditu zitzaigun. Atsedenaldiek eta hainbat " " jarduerak erlaxatzen lagundu ziguten eta, pixkanaka, talde gisa kohesionatzen hasi ginen, lanak modu naturalean aurrera egiteko aukera emanez.

Ez genuen asko lo egin eta, azkenean, talde osoa elkarrekin Bidart bisitatzera joan ginen. Hasieran ez genuen akordiorik lortuko zirudien, baina, talde-ekintzailatza metodologiak dioen bezala, prozesuan konfiantza izan behar da. Azkenean, denok emaitzarekin pozik geratu ginen.

Euskal Herriko eta Nafarroako interes-taldeak

Sarrera

Euskal Herriak Europako elikagaien xahuketaren inguruko ikerketa-zentro bat garatzeko baldintza egokiak eskaintzen ditu. Lankidetza-tradizio sendoa duen lurraldea da, eta bertan interesdunen arteko lankidetza-ereduak —bereziki mugimendu kooperatiboak bultzatutakoak— balio partekatua sortzeko eta epe luzearako irtenbide jasangarriak garatzeko duen gaitasuna erakutsi du.

Ekosistema honetan, erronka konplexuek erantzun kolektiboak eskatzen dituztela oinarri hartuta, argi dago indarrak bat egiteko eta baliabideak modu kolektiboan optimizatzeko borondatea dagoela. Beraz, elikagaien xahuketari aurre egiteko beharrezkoa da diziplina anitzeko taldeak osatzea, profil anitz biltzen dituztenak: esparru akademiko eta zientifikotik hasi eta enpresa-komunitate, administrazio publiko eta zuzenean eragindako komunitateetaraino. Aniztasun horri esker, ez bakarrik arazoa hobeto ulertzea ahalbidetzen da, baita eraginkorragoak, praktikoagoak eta eskalagarriagoak diren soluzioak diseinatzea ere.

Era berean, eskualdeak jada ekimen ugari martxan ditu, elikagaien xahuketari hainbat ikuspegitatik eta esku-hartze maila desberdinetan aurre egiteko. Aniztasun horrek azpimarratzen du ez dagoela erantzun bakarra, baizik eta elkar osagarri diren soluzio multzo bat, elkar indartu dezaketenak. Testuinguru horretan, gune baten sortzea aukera gisa ikusten da ahalegin hauek lotzeko, sinergiak maximizatzeko eta Europako mailan eredu jasangarriagoetara trantsizioa azkartzeko.

Elkarriketak

Gure kontzientziazio-kanpainaren barruan, hainbat eragilerekin elkarriketak egin ziren, eta bi taldetan sailkatu dira: alde batetik, elikagaien xahuketa murrizteko soluzioak ezartzen ari diren enpresa edo ikastetxeak

eta, bestalde, elikagaien sektorean (kantinetan, esaterako) diharduten erakundeak, gai honi buruz lehen eskuko informazioa emateko gai direnak.

Denis Ugalde-Oreka

Elkarriketaren data: 2026ko otsailaren 26a

Oreka enpresako zuzendari nagusi Denis Ugaldek azaldu duenez, proiektuaren helburua elikagaien xahuketa murriztea da, enpresa eta sukaldeetatik soberako elikagaiak biltzea eta elkarte solidarioei banatzea. Enpresek eskuragarri duten elikagaia erregistratzen dute, eta Orekak kudeatzen ditu bilketa, garraioa eta banaketa, segurtasun-protokoloak betez. Erronka nagusia logistika da, elikagaiak iraunkortasun laburra dutelako eta egokiak diren ontzietan azkar garraiatu behar direlako.

Elkarriketa:

Nola hasi zinen?

Oreka sortu zen egoera onean zegoen janaria askotan kantinetan eta sukalde handietan xahutzen ari zela ohartu ginenean. Helburua sistema bat sortzea zen, soberako janari hori biltzeko eta ongintzako erakundeei birbanatzeko, bigarren bizitza bat emateko.

Nola funtzionatzen du ereduak?

Elikagai soberakinak dituzten enpresek plataforman erregistratzen dute eskuragarri dagoena. Orekak bilketa, garraioa eta banaketa antolatzen ditu elikagai hauek erabil ditzaketen ongintzako edo gizarte-erakundeei.

Nondik lortzen duzue janaria eta nola aprobetxatzen duzue?

Janaria batez ere soberakina sortzen duten ospitale, eskol, enpresa eta catering zerbitzuetatik dator. Janaria egoera onean dagoenean, biltzen eta berbanatzen da beste pertsona batzuek kontsumitu dezaten.

Nola garraiatzen dute eta nola ziurtatzen dute egoera onean dagoela?

Garraiaketa elikagaien segurtasun protokoloen arabera egiten da, tenperatura eta denborak zorrotz kontrolatuta. Prozesu osoa erregistratzen da elikagaiak egoera egokian iristea bermatzeko.

Zein ontzi erabiltzen dira garraiorako?

Elikagai-mailako onartutako edukiontziak erabiltzen dira, hala nola catering-platerak eta bestelako ontzi egokiak, garraioan elikagaien segurtasuna bermatzeko.

Negozio-ereduaren ahulguneak zeintzuk dira?

Erronka nagusia logistika da, prestatutako janariak iraunkortasun mugatua duelako. Era berean, dohaintza-enpresak eta hartzaile-erakundeak modu eraginkorrean koordinatzea ere beharrezkoa da.

Nola kudeatzen dute denbora-tartea janaria hondatu ez dadin?

Bilketa eta banaketan azkartasunari ematen zaio lehentasuna – askotan egun berean edo hurrengo egunean – janaria kalitatea galdu aurretik kontsumitzea ziurtatzeko.

Zein esperientzia negatibo izan dituzue?

Hasieran, Orekak kontraturiko banaketa-langile batek – janaria nola garraiatu behar zuen argibide argiak jaso gabe – BECeko ekitaldi bateko soberakin handia biltzera joan zen, baina auto baten ordeztu motozikletaz iritsi zen, eta garraio-gaitasun faltagatik ia ezer ere ezin izan zuen eraman.

Ondorioa

Laburbilduz, elkarrizketak azpimarratzen du nola Oreka-k elikagaien xahuketa praktika bidezko hurbilketa batekin aurre egiten dion, benetako eragina lortuz, enpresak soberako elikagaiekin eta horiek erabil ditzaketen gizarte-erakundeekin modu eraginkorrean lotuz. Bere salmenta-puntu bereizgarria operazio osoa kudeatzean datza, prozesu osoan zehar segurtasuna eta trazabilitatea bermatuz. Hala ere, erronka nagusia logistika izaten jarraitzen du, prestatutako janariarekin lan egiteak abiadura eta koordinazio oso zehatza eskatzen baititu. Denboran zehar, beren eredu hobetu eta esperientzia ikasi dute, eta horri esker beren operazioak indartu eta gero eta sendoago eta eraginkorrago den sistema baterantz joan dira.

Egoitz Bikandi – Atxuri School

Elkarrizketaren data: 2026ko martxoaren 5a

Atxuri Eskolako irakasle Egoitz Bikandik azaldu duenez, jantokiko proiektuak bazkariaren ondoren geratzen den janaria aprobetxatzea du helburu, alferrik galtzerik ez dadin. Janari hori aurretik zerrenda batean izena eman duten familiei banatzen zaie, plastikozko Tupperware ontzietan, etxera eraman eta han jan dezaten. Helburua da janari-hondakinak murriztea eta oraindik egoera onean dagoen janaria aprobetxatzea. Elkarrizketan

elkarrizketan azaldu dutenez, sistema soberako janaria planifikatzearen eta familien arteko koordinazioaren gainean oinarritzen da, janaria ahalik eta ondoen aprobetxatzea helburu hartuta.

Elkarrizketa:

Nola hasi zinen?

Atxuri Eskolan, eskolako kantinatik geratzen zen janaria aprobetxatuz hasi ziren.

Nola funtzionatzen du egitasmoak?

Modeloa eskolako kantinan geratzen den, baina oraindik egoera onean dagoen janaria biltzean oinarritzen da. Janari hori Tupperware ontzietan paketatuta eta zerrendako familiei ematen zaie, etxera eraman eta ahalik eta gehien aprobetxatzeko.

Nondik lortzen duzue janaria eta nola aprobetxatzen duzue?

Janaria eskolako kantinatik bakarrik dator, bazkariak zerbitzatu ondoren soberakinak daudenean.

Nola garraiatzen duzu? Nola ziurtatzen duzu ez dela hondatu?

Janaria kantinatik jasotzen denetik egoera egokietan gordetzen da. Ontzi hermetikoetan banatzen da eta entregatu aurretik egoera onean dagoela egiaztatzen da; kalitatea bermatzeko entrega-denborak zorrotz betetzen dira.

Zer motatako ontziraketa erabiltzen duzu garraiatzerakoan?

Janari-mailako plastikozko Tupperware ontziak erabiltzen dira. Familiek etxera eramaten dituzte. Izan ere, plastiko-hondakinak murrizteko, familia bakoitzari bere Tupperware ontziak ekartzea sustatzeko plan bat egon zen, baina kutsadura gurutzatuaren prebentzioarekin lotutako osasun eta segurtasun arrazoiengatik, hori ezinezkoa da.

Negozio-ereduaren ahulguneak zeintzuk dira?

Ahuletaetako bat da kantinako soberakin kopuruaren menpe dagoela; soberakinik ez badago, banatzeko janaririk ez dago. Era berean, familien zerrenda modu eraginkorrean koordinatzea ere garrantzitsua da banaketa eraginkorra bermatzeko.

Nola kudeatzen dute denbora-tartea janaria hondatu ez dadin?

Janaria kantinako zerbitzua amaitu eta berehala banatzen da, biltegiatze-denbora ahalik eta gehien murrizteko. Gainera, Tupperware ontzietan sartu aurretik egoera onean dagoela egiaztatzen dugu.

Negatibo esperientzia bat kontatu al diezagukezu?

Behin batean, espero baino janari gehiago zegoen eta bildatzeko izena eman zuten familien kopurua nahikoa ez zenez, soberakina zati bat ezin izan zen erabili. Honek nabarmendu zuen familiekin planifikazioa eta komunikazioa hobetzearen garrantzia.

Ondorioa

Laburbilduz, Atxuri Eskolako kantinaren ekimenak erakusten du antolaketa sinple batekin elikagaien xahutzea nabarmen murriztu daitekeela eta, gainera, tokiko familiei zuzenean lagundu dakiela. Sistema praktikoa eta ezartzeko erraza da, jantokiaren soberakinetatik abiatuta eta azkar banatuta funtzionatzen duelako. Hala ere, egunero geratzen den janariaren kopuruaren eta familiekiko koordinazio onaren mende dago, ezer alferrik galtzen ez dela ziurtatzeko. Haien esperientziek argi erakusten dute planifikazio eta komunikazio hobek erabat erabakigarriak izan daitezkeela eredu gero eta hobeto funtzionatzeko.

Mónica Aguirre – Beriain Estatuko Eskola.

Elkarrizketaren data: 2026ko martxoaren 22a

Mónica Aguirre 21 urtez ikastetxeko jantokiko arduraduna izan da. Une honetan Beriain Estatuko Eskolan ari da lanean, Iruñerriko herri batean kokatutako eskualde-eskola batean, Haur Hezkuntzako

1. mailatik Lehen Hezkuntzako 6. mailara bitarteko ikasleei zerbitzua eskaintzen diena. Bere kontaketa ikastetxeko jantoki-zerbitzuaren antolaketa eta testuinguru honetan elikagaien xahuketaren kudeaketari buruzko lehen eskuko ikuspegia eskaintzen du.

Elkarriketa:

Nola funtzionatzen du kantineko menua?

Alde batetik, Nafarroako Gobernuak ezartzen ditu jarraibideak eta estandarrak. Menuko bakoitzaren (oinarri-menua, glutenik gabekoa, haragiz gabekoa, esneki gabekoa, etab.) atzean nutrizionistez osatutako talde bat dago, benetako elikagaietan eta tokiko ekoizpenetan oinarritutako orekatutako eta -eko menua prestatzeko ardura duena. Haurrei zuzendutako karbohidrato eta frijitu askoko menuen aurreko eredutik aldendu dira, eta

horren orde, osasunean zentratutako eta janariaren benetako zapoak baloratzen dituzten kontzientziak elikadura-ohiturak sustatzen dituzte, testurak ezkutatu gabe.

Duela urte batzuk arte, janaria termika-ontzietan aurrez eginda iristen zen sukalde zentraletatik, baina orain eskolak bere sukaldea du bertan. Horrek esan nahi du egunero langile izendatu batek eguneko otordu guztiak prestatu eta sukaldatzen dituela Nafarroako Gobernuak ezarritako jarraibideei jarraituz.

Zenbat ikaslek jaten dute kantinean?

Une honetan, kantina erabiltzen duten ikasleak 90 inguru dira, eta astegunaren arabera, 5 eta 6 irakasle ere han bazkaltzen dute.

Ikasle askok inguruko herri txikietatik datoz eta eskolara garraiatzen dituzte, eskola eskualdeko erdigune gisa funtzionatzen duena. Honek jantokiaren zerbitzuaren jarraitasuna bermatzen du, izan ere, eskola mota honek (eskualdekoek) baldintza espezifikoak bete behar ditu eta Nafarroako Gobernuak koordinatzen du; Gobernu hori baita beste herri batzuetatik etortzen diren ikasle horientzako garraio- eta jantoki-zerbitzuak kudeatzeaz arduratzen den erakunde nagusia. Horrela, kasu askotan, jantoki-zerbitzua mantentzea posible eta bideragarria da, baita eskola txikietan ere.

Egunero zenbat janari xahutzen da (gutxi gorabehera kg-tan)?

Ez dago hondakinen kopuru finkorik, menutik asko baitpende du. Plater batzuk beste batzuk baino gehiago gustatzen zaizkie, baina egunean 2,5 eta 3 kg inguru xahutzen dira.

Zuen erakundeak janari-hondakinak kudeatzeko modurik al du?

Une honetan, janari-hondakinak kudeatzeko protokolo espezifikorik ez dago. Hala ere, jakitun gara Nafarroako Gobernuak babestutako pilotu-proiektu bat dagoela Iruñeko eskolan. Gainera, enpresak gehiago jakin nahi du eta, egokia bada, ekimen honetan parte hartu.

Ondorioa

Laburbilduz, elkarriketak erakusten du Beriain Estatuko Eskola ondo antolatuta dagoela eta Nafarroako Gobernuak araututa dagoela, kalitate handiko produktuen gainean oinarritutako menu orekatuekin. Hala ere, elikagaien xahuketa gertatzen jarraitzen du, menu desberdinak nola onartzen diren arabera, neurri handiagoan edo txikiagoan. Nahiz eta oraindik ez egon horretarako protokolo espezifikorik, interesa dago dagoeneko dauden ekimenetan parte hartzeko. Eskolak egitura ona du, baina oraindik badago hobekuntzarako tartearen janari-hondakinen kudeaketan.

Ondorioak

Elkarriketetatik ideia gako batzuk nahiko argi atera daitezke.

Lehenik eta behin, elikagaien xahutzea sistema osoko hainbat puntutan dagoen arazoa da, sukalde komertzial handietatik eta enpresetatik hasi eta eskolako jantokietaraino. Horrek berresten du ezin dela soluzio bakar batekin konpondu, baizik eta testuinguru bakoitzera egokitutako hurbilketa behar direla.

Era berean, argi dago jada martxan dauden ekimenak daudela, funtzionatzen ari direnak eta eragina sortzen dutenak, batez ere soberako elikagaien birbanaketan. Hala ere, denek aurre egin behar diete erronka antzekoei, hala nola logistika, denbora kudeaketa eta inplikaturako alderdi desberdinen arteko koordinazioari.

Gainera, eredu askok faktore aldakorren menpe daude, hala nola geratzen den janariaren kopurua edo jasotzeko prest dauden pertsonen eskuragarritasuna, eta horrek oztopatzen du haien eraginkortasuna eta eskalagarritasuna.

Eskolako jantokien kasuan, arazoarekiko kontzientzia handiagoa dagoela dirudi, baina oraindik ere prozesuak hobeto egituratu eta janari-hondakinak kudeatzeko protokolo argiak ezarri beharra dago.

Orokorrean, elkarriketek indartzen dute ezagutza eta ekintza jada daudela, baina ekimenak lotzeko, koordinazioa hobetzeko eta eraginkorrago eta errepikagarriago diren soluzioak garatzeko aukera argia dagoela ere erakusten dute.

Gomendioak

Jantoki komunitarioetan elikagaien xahuketa murrizteko, neurri desberdinak konbinatzen dituen estrategia bat hartu behar da, tartean kudeaketan, hezkuntzan eta inplikaturako erakunde eta pertsonen arteko koordinazioan hobekuntzak egitea.

Lehenik eta behin, funtsezkoa da eskaera-aurreikuspenak hobetzea, ekoizturiko kantitateak benetako kontsumo-ohiturekin lerrokatzeko. Horrela, soberproduktzioa murrizten lagunduko litzateke, alferrikako xahuketaren kausa nagusietako bat. Horretarako, garrantzitsua da, halaber,

neurtzeko sistema estandarizatuak ezartzea, xahuketaren kopurua neurtzea ahalbidetuko dutenak eta datuetan oinarritutako erabakiak hartzea errazteko.

Bigarrenik, soberakinen birbanaketarako mekanismoak indartu behar dira. Oreka bezalako ekimenek erakusten dute enpresetako, ospitaleetako soberakinak

kantinetatik biltzen eta ongintzako erakundeei berrbanatzen direla erakusten dute, lankidetzaz sustatuz eta emaitzak hobetuz. Eredu honetan, logistika eta azkartasuna funtsezkoak dira garraioan elikagaien segurtasuna bermatzeko, elikagaiak iraunkortasun oso mugatua dutelako.

Eskolako mailan, Atxuri Eskolaren ereduak erakusten du soberako elikagaien berrerabilera barnekoa, familiei banatuz, soluzio eraginkorra izan daitekeela. Sistema hau beste eskoletan ere errepika daiteke, hala nola Beriain Eskolan, familiekiko planifikazioa hobetuz elikagaiak xahutzea saihesteko.

Gainera, erabiltzaileen kontzientzia pizteak funtsezko papera du. Eskola-kantinak hezkuntza-espazio gisa ere ikusi behar dira, non jateko ohitura arduratsuak sustatzen diren eta menuen inguruko iritzia jasotzen den, elikagai jakin batzuekiko gorrotoa murrizten laguntzeko.

Azkenik, beharrezkoa da Euskal Herriko eta Nafarroako dagoeneko dauden ekimen desberdinen arteko koordinazioa hobetzea, isolatuta ez funtzionatzeko bermatuz. Zentro, erakunde eta agintari publikoen arteko lankidetzaz handiagoak praktika onenak partekatzeak aukera emango luke, haien eragina handituko luke eta politika, finantzaketa eta babes instituzionalaren bidez soluzio eraginkorrak garatzeko aukera emango luke. Hori dela eta, jada aipatutako ekimenekin batera, nabarmentzekoa da baita ere Nafarroako ekimen berritzaile berria – prest dauden otorduak saltzeko makinetan oinarritutakoa. Hauek erakusten dute soberako janaria modu seguruan eta eskuragarri batean erabiltzeko eredu berrien potentziala, eta beste eskualde batzuetan ezartzeko eredutzat har daitezke.

Bibliografia

- ⊕ TEAMIT+ – Sortuz ikasten. (eg.b.). <https://teamit.plus/>
- ⊕ EITB. (2025eko irailaren 29a). Basque Herriak pertsonako eta urteko 115 kilo janari galtzen ditu elikagaien xahuketagatik, guztira 244.000 tona. EITB. https://orain.eus/es/actualidad/sociedad/2025/09/29/euskadi-pierde-115-kilos-comida-persona-ano-el-desperdicio-alimentario-un-total-244000-toneladas/?utm_source=chatgpt.com
- ⊕ navarra.es. (2022ko azaroaren 2a). Nafarroako Gobernuak 2022–2027ko elikagaien xahuketaren aurkako agenda onartu du. https://www.navarra.es/es/-/nota-prensa/el-gobierno-de-navarra-ha-aprobado-la-agenda-para-reducir-el-desperdicio-alimentario-2022-2027?utm_source=chatgpt.com
- ⊕ Vasco, E. J.-G. (2022ko irailaren 8a). Elikagaitik xahuketaren bolumena Euskal Herrian. Eusko Jaurlaritzaren Web Ateburua: <https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/->

/noticia/2022/elika-pone-numeros-al-desperdicio-alimentario-en-euskadi/?utm_source=chatgpt.com

- ⊕ Europako Kontseilua. (2025, otsailaren 19a). Elikagaien Xahutzea. <https://www.consilium.europa.eu/es/policies/food-waste/#0>
- ⊕ Eurostat. (2025, urriaren 16a). EBN pertsona bakoitzeko urtero 130 kg janari xahutzen da.
- ⊕ Eurostat: <https://ec.europa.eu/eurostat/en/web/products-eurostat-news/w/ddn-20251016-2>
- ⊕ Nazio Batuak. (egunik gabe). Elikadura eta klima-aldaketa: dieta osasuntsuagoa planeta osasuntsuago baterako | Nazio Batuak. <https://www.un.org/es/climatechange/science/climate-issues/food>
- ⊕ Elikagaien xahuketa: Zero Zabor Eguna markatzen duen erronka premiazkoa. (2026ko martxoaren 30a). NBEko Albisteak. <https://news.un.org/es/story/2026/03/1541302>

TEAMIT+: Talde ekintzailearen aniztasun kulturalaren eragina berrikuntza kooperatiboan.

TEAMIT+ proiektuari buruz

TEAMIT+-ek hezkuntza-programa berritzaile bat garatzea du helburu, 'sortuz ikastea' ikuspegian oinarritutako irakaskuntza-metodologia bat aplikatuz. Metodologia zehatz hau aplikatuko zaie lanbide-heziketako eta goi-mailako hezkuntzako ikasleei, baita diziplina akademiko desberdinetako gazte immigratzaile, errefuxiatu eta langabezian dauden pertsoneri ere. Helburua da etorkizuneko 'teampreneur' bihurtzeko prestatzea, gizartean eragina izan dezaten, ekonomia berdeago batera egokitzearen garrantzia ulertuta, eta gaitasun ekologiko, digital eta klima-erresilientzian oinarrituta.



Europako Batasunaren finantzaketa jaso du (101111560 zenbakiko diru-laguntza hitzarmena). Hala ere, adierazitako iritzi eta ikuspegiak egileenak soilik dira eta ez dute derrigorrez islatzen Europako Batasunaren edo Hezkuntza eta Kultura Exekutibo Agentziaren (EACEA) iritziak. Ez daiteke Europako Batasuna ezta EACEA ere horien erantzule izan.

Ez Europar Batasunak ezta EACEAk ere ezin dute horien erantzukizuna hartu.



**Co-funded by
the European Union**