

— JATETXEETARAKO GIDA —

Nola egin aurre elikagaiak xahutzeari

**DONOSTIA
XAHUKETARIK GABE**



**SAN SEBASTIÁN
SIN DESPERDICIO**



EDUKIA

1. Aurkezpena	3
2. Zer da DONOSTIA XAHUKETARIK GABE?	4
3. Elikagaiak alferrik galtzea: hainbat esparrutatik landu beharreko eginkizuna	6
4. Jatetxeetan janari hondakin gutxiago sortzeko jokabide egokiak	7
4.1 ELIKAGAIK HARTZEA	8
4.2 BILTEGIA	9
4.3 SUKALDEAN PRESTATZEA	11
4.4 JANGELA ZERBITZUA	12
4.5 HONDAKIN PREBENTZIOA ETA KUDEAKETA	16
4.6 ABIAN JAR DAITEZKEEN BESTE JANDUNBIDE EGOKI BATZUK	18

Donostiako Udaleko Ingurumen Zuzendaritza

2018ko azaroa

ENEA Estrategias para la Sostenibilidad SLren laguntza teknikoarekin egina da dokumentu hau, Udalsarea 2030 udalerri jasangarrien euskal sarearen Berringurumena sostengagarritasun berrikuntzako programaren bidez.

1. Aurkezpena

Etzeko hondakinen poltsako frakzio nagusia biohondakina da, eta, frakzio horren barruan, nabarmen ikusten da azken urteetan modu esanguratsuan ikusten ari den arazoa: **janaria alferrik galtzea**.

Elikagaiak xahutzearen aurkako borroka arazo etiko, sozial, ekonomiko eta ingurumeneko bat da, eta lehentasunezko elementu gisa sartu da Nazio Batuen 2030eko Garapen Sostengagarriaren Helburuetan eta Europar Batasuneko Ekonomia Zirkularreko paketea.

Urteak daramatza Donostiak proiektu berritzaileen eta frogapekoen aldeko apustua egiten, udalerriko ingurumen hobekuntzari ekiteko eta hainbat sektore inplikatzeko.

Duela gutxi, hondakinen Batzorde ez-iraunkorraren bidez, **Hondakinen Dokumentu Zuzentzaile** bat egin dute, ekonomia zirkularraren printzipioetan oinarritua. Dokumentu horrek berariazko programa bat du, elikagaiak alferrik galtzearen aurka borrokatzeko.

Aldi berean, Donostiako **Milango Hiri Elikagai Politikako Itunari** atxikita dago, haren bidez, mundu zabaleko 140 hirik baino gehiagok hitzeman baitute lan egingo dutela janari janari sistema sostengagarri, inklusibo, erreisiliente, seguru eta dibertsifikatuak garatzearen alde, janari seguru eta denok eskuratzeko modukoa lortzeko, guztia eskubideetan oinarrituriko ekintza inguru batean, elikagai hondakinak murrizteko eta biodibertsitatea zaintzeko, eta, aldi berean, klima aldaketaren eraginak arintzeko eta horietara egokitzeko.

Duela gutxi, **Elikagai Xahuketaren aurkako Euskadiko Plataformari** atxiki zaio Donostia, 2018an sortu baitzuten elkartrukerako foro gisa, erakundeek, organismoek, elkarteek, entitateek eta abarrak parte hartzeko.

2. Zer da DONOSTIA XAHUKETARIK GABE?

DONOSTIA XAHUKETARIK GABE Donostiako Udaleko Ingurumen Zuzendaritzak bultzatutako ekimen bat da, eta helburutza du janik alferrik ez galtzeari ekitea, hiriko sektore batzuetan oso praktika erraz eta bideragarri batzuk eginda.

2018an abiarazi dute ekimena, Udalsarea 2030 udalerri jasagarrien euskal sarea programaren bidez. Sareko kide da Donostiako Udala.

Ekimena definitzeko balio izan duen lehen urte honetan, saio bat egin dugu Donostiako hainbat jatetxetan da.

DONOSTIA XAHUKETARIK GABE elikagaiak alferrik galtzearen aurka jardunbide egokiak aplikatzen dituzten establezimenduak goraipatzeko sistema bat da.

Ingurumen Zuzendaritzaren web orrian daude goraipamena merezi ahal izateko baldintzak.

<https://www.donostia.eus/ataria/es/web/ingurumena/elikagaien-estrategia/donostia-hondakinik-gabe>



1. Irudia. Ekimenaren etiketa

Etiketa bat jasoko dute baldintzak betetzen dituzten establezimenduek, lokaletan ezarri ahal izateko, eta Udaleko Ingurumen Zuzendaritzaren webgunean ere aipatu ahal izango dituzte.

Jatetxeetan elikagaiak alferrik galtzea murrizteko jardunbide egokien neurrien eta adibideen katalogoa erakusten dugu dokumentu honetan. Jatetxe batek DONOSTIA XAHUKETARIK GABE aitorpena lortu nahi badu, gutxienez, honako neurri hauek ezarri beharko ditu:

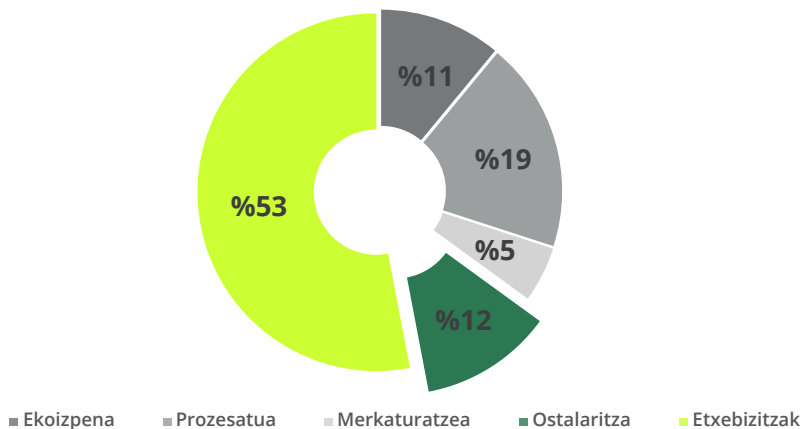
1. Janaria alferrik ez galtzea prebenitzeko argiro balio duen neurri bat, behintzat, hartzea. Horien artean, batez ere, bezeroak bukatzen ez duen jana etxera eramatea berez eskaintzea edo sukaldean janari hondakin gutxiago sortzea nabarmen murrizten duten lan prozedura egiaztagarri batzuk izatea.

2. Ondo bereiztea hondakin frakzio guztiak, bai eta biohondakina ere.

3. Hartutako prebentzio neurriak azaltzea eta erabiltzen irakastea langileei.

3. Elikagaiak alferrik galtzea: hainbat esparrutatik landu beharreko eginkizuna

Janaria xahutzea lehentasunezko gaia da Europar Batasunean, eta banaketa hau du xedatuta sektoreka:



2. Irudia. Janari xahuketaren banaketa sektoreka



3. Irudia. 12. GJHren logotipoa

Adibidez, 2030 Agendak, garapen jasangarriko **12. helburuan, kontsumo eta ekoizpen jasangarriaren gaine**koan, ondokoa planteatzen du 2030erako helburu espezifiko moduan: **erdira jaiste munduan pertsonako alferrik galtzen den janaria, txikika saltzen denean eta kontsumitzaileek eurek, eta orain baino janari gutxiago galtzea ekoizpen eta hornidura kateetan ere.**

Tokiko esparrutik, hainbat sektoretatik hel dakioko eginkizun horri, eta Donostiak ostalaritza sektoretik hastea erabaki du, udalerriko ekonomian eta kulturaren duen garrantzia kontuan hartuta. Bestalde, sektore horren bidez, herritarrenganaino zuzenean hel daiteke.

4. Jatetxeetan janari hondakin gutxiago sortzeko jokabide egokiak

Hona hemen, Donostiako jatetxeetan ezarritako jardunbide egokien bidez, janaria prestatzeko prozesuko faseetan har daitezkeen neurri batzuk:



4.1 ELIKAGAIAK HARTZEA



4.2 BILTEGIA



4.3 SUKALDEAN PRESTATZEA



4.4 JANGELA ZERBITZUA



4.5 HONDAKIN PREBENTZIOA ETA KUDEAKETA



4.6 ABIAN JAR DAITEZKEEN BESTE JANDUNBIDE EGOKI BATZUK

4.1 ELIKAGAIAK HARTZEA



NEURRIA	HELBURUA
1. Hornigaiak erreserbetara egokitzea	Eskaerak biltegiko erreserbetara egokitzea, elikagai kantitate handiak pilatu ez daitezen, batez ere galkorrak.
2. Elikagai galkorrak maizago hartzea	Elikagai galkorren kasuan, harrera maiztasuna handitzean (adibidez, eguneroko maiztasunean), produktuak sasoirik onenean kontsumitzeaz gain, ez dira biltegian heltzen hasiko. Beste abantaila bat ere badu: elikagaiak gordetzeko leku gutxiago behar izatea, baita hotz ganberetan ere.
3. Elikagaiak biltegiarekin berehala kudeatzea, ezaugarrien arabera	Garrantzitsua da elikagaiak berehala kudeatzea, bakoitza bere ezaugarrien arabera, izoztuak batez ere, hotz katea ez hausteko. Gainera, komeni da produktu izoztuetan tamaina egokiko zatiak egitea eta, biltegiratu aurretik, elikagaiak garbitzea edo hezurra kentzea.



4.2 BILTEGIA

NEURRIA	HELBURUA
4. Biltegia prestatzea	Biltegitratzeko espazioa prestatu eta behar bezala iraunaraztea, denbora laburragoa igaro behar dutelako janariak biltegitik kanpo eta aldi baterako kokalekuetan elikagaiek, eta, hala, hotz katea ez da hausten, ezta produktua kutsatzen edo kolpatzen, "eremu desegokietan" egoteagatik. Gainera, produktuen errotazio sistema erabiltzen laguntzen du.
5. "Lehenik sartu, lehenbizi irten" sistema aplikatu	Produktuekin, "lehenik sartu, lehenbizi irten" errotazio sistema aplikatzea, gehiegi heldu direlako edo biltegian iraungi direlako elikagaiak alferrik ez galtzeko.
6. Ontzien tamaina optimizatzea	Janaria ontzi handitan erosteak dirua aurrezten du, eta ontzi hondakin gutxiago sortzen. Bestalde, ontziaren edukia zentzuzko epean kontsumitzen ez bada, elikagai gehiago sortzeko arriskua dago (eta, ondorioz, galera ekonomikoa). Beraz, garrantzitsua da aztertzea zer ontzi tamaina den egokiena, elikagai bakoitzari eman beharreko zaion erabileraren arabera.

7. Etiketa jartzea arinago honda daitezkeen janariei	Etiketatu elikagaiak, hondatzeko arrisku handiena duten elikagaiak lehenetsi eta haietakoren bat ez erabiltzeko aukera murrizteko.
8. Hotz ganberak irekitzeko denbora optimizatzea	Hotz ganberak edo hozkailuak ahalik eta gutxien irekitzea, hotzaren katea ez hausteko eta tenperatura galerak eragindako energia gastua murrizteko. Praktika hori gogorarazteko kartel batekin indartu daiteke jokabidea.
9. Gordetzea elikagai bakoitza behar dituen baldintzen arabera	Elikagai bakoitza behar dituen baldintzen arabera biltegiratu beharra dago. Adibidez, frutak eta barazkiak gehiegi pilatu gabe biltegiratu behar dira, zapalduta edo kolpeen ondorioz ez hondatzeko. Beste elikagai batzuk hutsean ontziratuta edo hotzean nahiz leku fresko eta lehor batean gorde behar dira.
10. Bereiztea denbora gehien gordeta egondako edo heltzen hasi diren fruta edo barazkiak	Heltze prozesu aurreratuan edo kaltetuta dauden elikagaiak bereiztea, gainerako elikagaiei eragin ez diezaieten. Ahal denean, janariren bat prestatzeko aprobetxatuko dira.

4.3 SUKALDEAN PRESTATZEA



NEURRIA	HELBURUA
11. Produktuak ahalik eta gehien aprobetxatzea, gehiegi ez baztertzeko	Produktuak ahalik eta gehien aprobetxatzea, ahal den neurrian, galerak murrizteko, eta, saihetsezina den kasuetan, hondakin horiek beste elaborazio batzuetarako erabiltzea. Eguneko menua aldatzeak elikagaiak berriz erabiltzea erraztu dezake.
12. Kantitateak doitzea aurreikusitako erreserbetara edo eskaeretara	Erreserbapean funtzionatzen duten jatetxeek prestatutako janari kantitateak doi ditzakete erreserbetara, eta, erreserbekin lan egiten ez dutenek, berriz, aste, egun eta ordu bakoitzean gehien eskatu ohi diren janariak azter ditzakete, eskaria aurreikusteko.

JARDUNBIDE EGOKIEN ADIBIDEAK

PRESTAKETA OPTIMIZATZEA

Eguneroko menua prestatzetik hasita, kontuan izan prestakinak optimizatzearena, adibidez, egun baterako boloniar erako pasta planifikatzea eta, hurrengo egunerako, lasagna.

Jatetxe batzuk: Bera-Bera, Avenida XXI, El Fogón, Garraxi edo Km 0, besteak beste



4.4 JANGELA ZERBITZUA



NEURRIA	HELBURUA
13. Kalitateari lehentasuna ematea, kantitatearen ordeztasuna	Janariaren kalitatea lehenestea kantitatearen ordeztasuna, beharrezkoak ez diren garnizioak edo garnizio oparoak saihestuta.
14. Janari aukera murriztea	Menuko janari kantitatea murriztea, errazen hondatzen diren elikagaietatik, gutxiago edukitzeko.
15. Soberakinak etxera eramatea eskaintzea	Jatetxeak bere kabuz eskaintzea bezeroei soberakin geratu diren anoak eramateko aukera, prestatutako eta egoera onean dauden elikagaiak alferrikerik ez galtzeko.
16. Haurrentzako menua eskaintzea	Haurrentzako menua eskaintzea, janari sinpleagoetara egokitzeari eta kantitate egokiagoak eskaintzeari esker, nabarmen murrizten baitu janaria soberan geratzea.
17. Menu erdia eskaintzea	Eguneko menua eskaintzeko orduan, interesgarria da menu arinagoa egitea nahiago duten pertsonen menu erdia eskaintzea (adibidez, lehen platera eta postrea, besterik ez).

18. Partekatzeko janariak eskaintzea

Bezeroak janari kantitateari buruz aholkatzea eta janariak partekatzeko aukera eskaintzea.

19. Zerbitzuan eskaintzen den ogia doitzea

Ogi xahuketa murriztea, eskaintzen den kopurua eta modua nahiz mahaikideei birjartzeko modua egokituta.

20. Ogi apurrak berriz erabiltzea

Ogi apurrak postreak edo beste janari batzuk prestatzeko berrerabil daitezke, adibidez, torradak edo ogi birrindua.

JARDUNBIDE EGOKIEN ADIBIDEAK



ONTZIAK ERABILTzea, GERATU DEN JANARIA ETXERA ERAMATEKO

Modu aktiboan eskaintzen diete establezimenduko langileek bezeroei soberakinak eramateko aukera. Argazkian, Gipuzkoako Foru Aldundiak eta Donostiako Udalak hiriko jatetxeetan banatutako *Gourmet* bagak.

Jatetxe batzuk: El Fogón, Sidrería Garbera, Peregrinus Australian Korneer eta All i oli, besteak beste.



ONTZI ETA MAHAI TRESNA KONPOSTAGARRIAK ERABILTZEA TAKE-AWAY ZERBITZURAKO ETA SOBERAKINAK ETXERA ERAMATEKO

Konposta egiteko ontzi eta mahai tresnak erabiltzea, soberakinak eramateko eta *take away* zerbitzurako.

Km 0 jatetxea



OGI OPILAK XERREKIN ORDEZKATZEA

“Banakako” opilak hainbat ogi motatako xerrekin ordezkatzea.

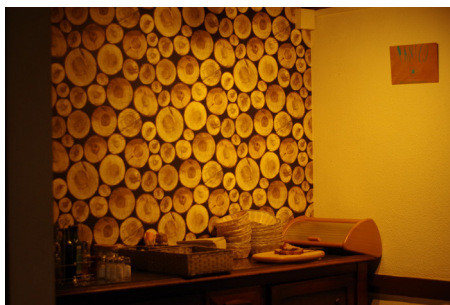
Avenida XXI jatetxea



OGI APURRAK APROBETZEA

Ogi apurrak aprobetxatzea beste janari batzuk prestatzeko: ogi birrindua, zopa, gazpatxoak, txigortuak, torradak, bizko-txoak, budinak...

Garraxi, Avenida XXI eta Km 0 jatetxeak



OGI AUTOZERBITZUA

Ogi autozerbitzua, bezero bakoitzak behar duen ogi kantitatea eskuratzeko.

Garraxi jatetxea



ZOPA ONTZIZ ZERBITZATZEAZ

Zerbitzatu koilarako platerak (zopak, pureak, lekaleak...) zopa ontziz, bezeroak nahi duena zerbitzatzeko eta ontziko gainerako guztia berrerabili ahal izateko.

Avenida XXI jatetxea



SASOIKO ETA TOKIKO PRODUKTUAK ERABILTZEA

Tokiko eta denboraldiko produktuak dituen iradokizun gutuna edo eguneko menua.

Gandarias, Km 0 eta Garraxi jatetxeak



BOLATXOAK

Bolatxoa tamaina txikiagoko ogitartekoa da, ogitartekoaren erdiaren baliokidea. Lehen, ogi biribil batean eskaintzetik datorkio izena.

Juantxo taberna



4.5 HONDAKIN PREBENTZIOA ETA KUDEAKETA

NEURRIA	HELBURUA
21. Biohondakina bereiztea gainerako frakzioetatik (beira, ontzi arinak, papera eta kartoia, sukaldeko olio erabilia)	Biohondakina bereiz jaso eta konpost instalazio batera bidaltzen da. Han, konpost bihurtzen da eta nekariztzen, lorezaintzan eta abarrean ongarri gisa erabiltzen.
22. Hondakinak berriro erabiltzea	Hondakinak murriztea, ontziak berre-rabilita.

JARDUNBIDE EGOKIEN ADIBIDEAK



ONTZIAK BERRERABILTZEA

Kontserba poteak eta kristalezko edo zeramikazko beste ontzi batzuk ber-rerabiltzea, elikagaiak gordetzeko edo postrerako ontziak izateko.

0 km eta All i Olijetxeak



ONTZI ARINAK BEREIZ JASOTZEKO ERABILERA BAKARREKO PLASTIKOZKO POLTSAK EZ ERABILTzea

Berrerrabil daitezkeen errafiazko poltsez ordezkatzeari erabilera bakarreko plastikozko poltsak, erabilera bakarreko plastikoak ez erabiltzeko.

Garraxi jatetxea



OLIOA IRAGAZTEA

Oliorako iragazgailu bat instalatzea, gutxiago kontsumitu eta hondakin gisa erabiltako landare olio gutxiago sortzeko.

Juantxo Taberna

4.6 ABIAN JAR DAITEZKEEN BESTE JANDUNBIDE EGOKI BATZUK



NEURRIA	HELBURUA
23. Langileei prestakuntza eta informazioa ematea, elikagaiak alferrik galtzea murrizteko neurriei buruz	Behar bezala ezartzeko, ezinbestekoa da langileak aldian-aldian prestatu eta informatzea establezimenduak elikagaiak alferrik galtzea murrizteko hartzen dituen neurriei buruz.
24. Iturriko ura pitxerretan eskaintzea	Kristalezko pitxerren iturriko ura eskaintzeak erabilera bakarreko ontzi gutxiago erabiltzea dakar, bai plastikozkoak bai beirazkoak. Gainera, iturriko ura kalitatezkoa dela nabarmentzen du.
25. Elikagai xahuketaren gaineke auditoria	Sortzen diren elikagai hondakinen auditoria bat egiteak aukera emango du jakiteko, batez ere, prozesuko zein ataletan sortzen diren eta zio nagusiak zein diren. Gainera, elikagai gutxiago alferrik galtzeko neurriak hartu ondoren, ikuskaritza bat egin daiteke berriro, emaitzak alderatu eta neurriak eraginkor diren neurtzeko.
26. Garbiketa produktu ekologikoak erabiltzea	Establezimenduak sortutako inpak-tua murrizten du ingurumenerako eta pertsonentzako kaltegarriak diren produktuak ez dituzten garbiketa produktuak erabiltzeak.

27. Oihalezko mahai zapiak erabiltzea	Hondakin gutxiago sortzen laguntzen du oihalezko edo material birziklatuzko mahai zapiak erabiltzeak.
28. Saihestea behin erabili eta botatzeko gaiak erabiltzea	Ez erabili jatetxe zerbitzuko erabili eta botatzeko gauzak (platerak, edalontziak, mahai tresnak...)
29. Ontziak itzultzeko sistema erabiltzea	Lehentasuna ematea edariak behin eta berriro erabiltzeko edo itzultzeko ontzietan eskaintzeari.
30. Dosi bakarreko produktuak saihestea	Ontzi hondakinak murrizteko, galakorrak ez diren elikagaietan (azukrea, olioak, kafea, txokolate hautsa...), dosi bakarrean datozen produktuak ez erabiltzea.

JARDUNBIDE EGOKIEN ADIBIDEAK



OIHALEZKO MATERIAL BIRZIKLATUZKO MAHAI ZAPIAK

Oihalezko mahai zapiak edo Ecolabel ziurtagiridun paper birziklatuzko mahai zapiak erabiltzea.

All i Oli, Avenida XXI, Km 0, El Fogón eta Uliako Aterpetxea jatetxeak



ITURRIKO URA PITXERREAN

Etxeko Ura ekimenean parte hartzea, horren bidez, Udalak emandako pitxerretan eskaintzen baitute iturriko ura.

Beste jatetxe batzuek ere eskaintzen dute ura haien pitxerretan.

Jatetxe batzuk: Garraxi, Km.0, Cachón, El Fogón, Uliako Aterpea, Garbera sagardotegia, besteak beste



IRAGAZITAKO ITURRIKO URA

Iragazki sistema baten bidez, iturriko ura iragazi eta botilaratzea, botilako uraren kontsumoa eta biltegiatzeko behar den lekua murrizteko.

Urepel eta Gandarias



URA BERRIRO ERABILTzea

Ur pitxerretan edo beste erabilera batzuetarako bilgarrietan geratzen den ura berrerabiltzea, adibidez, landareak ureztatze edo ontzi garbigailuaren ur tanga aurrez kargatzeko.

All i Oli jatetxea



DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN