



ENEK

Proiektu pilotuek gidatzen dute eskola jantokien etorkizunera doan hegazkina

Eskola jantokien kudeaketa eredua eztabaidagai izan da azken hamarkadan. 2000. urteko martxoaren 22an eskola sare publikoko jantoki zerbitzua arautzen duen Agindua onartu zenetik, eskola ezberdinetako guraso elkarteek beraien sukaldean funtzionamenduan erabaki ahal izateko aukera aldarrikatu dute. Izan ere, besteak beste, hornitzaileen inguruko erabakietan kontrola erabat galdu zuten gurasoek, eta urte hauetan guztietan janariaren kalitatearen inguruko kezak eman dira behin baino gehiagotan. Aldarrikapen askoren ondoren, Eusko Jaurlaritzaren Hezkuntza Sailak lau zentrotan proiektu pilotuak abiaraztea onartu zuen 2013an, eta 2015ean erabaki zuen zeintzuk izango ziren zentro horiek. 2015-2016 ikasturtearen bukaeran hasi zen Markina-Xemeingo Beko Benta ikaste-

txeko sukalde (280 ume) funtzionamendu berriarekin. Ikasturte honen hasieran, Gernika-Lumoko Allende Salazar ikastetxeko sukaldeak ere bide berari ekin dio, 630 umerentzat menuak prestatuz. Urtarriletik aurrera espero da Urduñako eta Laukarizeko eskola jantokiak ere martxan egotea. Kasu guztietan, tokiko elikagai ekologikoen protagonismo handia dute menuetan.

NORK BERE ELIKADURAREN ARDURA BERRESKURATU

Geroz eta jantoki gehiago zeuzkan sarearen funtzionamendua legezatzeko lehengo Agindua izan zen 2000. urtekoa. Ordura arte, ehunka eskoletako sukaldeetan inguruko baserritarren eta dendarien produktu freskoak erabiltzen ziren. Agindua ezarpenetik, “kudeaketa zuzenaren” eredua da aukera bakarra: hau da, Hezkuntza Sailak aukeratutako zazpi *catering* en-

presetariko bat jantokiaren kudeaketa oso az arduratzea. Egutero 10.000 menu baino gehiago prestatzeko, ulergarria izan daitekeenez, *catering* enpresok lehengai kopuru izugarriak erosten dizkiete banatzaile handiei, prezio “lehiakorragoak” lortuz aldi berean. Logikoa, operatibotasunaren ikuspegitik. Zentzu gutxiak, tokiko ekonomiari eta nekazaritzari begiratuta. Eta baita janariaren kalitateari erreparatuz gero ere: agerikoa da are kalitate hobea izango duela menuak zenbat eta lehengai freskoagoak erabili, eta otorduak jango diren tokitik are eta hurbilago prestatu.

Proiektu pilotuetan gurasoek haurren elikaduraren kontrola berreskuratzen dute, baina horrek inplikazioa ere eskatzen du. Guraso elkarteak jantokiaren kudeaketa oso az arduratzen dira: menuak sasoiatasunera moldatu, hornitzaileen aukeraketa eta lehengaien erosketa, sukaldarien for-

mazioa eta baita jantokiko zaintzaileen kontratazioa ere (aurreko urteetako pertsona berak mantendu dira, baina kontratazioa guraso elkarteak egiten dio zuzenean *catering* enpresari). Sukaldariak Hezkuntza Saileko langile izaten jarraitzen dute.

Moldaketok egiteko, Markina-Xemeingo kasuan, dozena bat gurasok osatutako lantaldea buru-belarri aritu da azken urtean zehar, Lea-Artibai Landa Garapen Elkartearekin eta baserritarrekin batera. Gernikan, Allende Salazar ikastetxeko gurasoen elkarteak, daukan tamainagatik, gaitasuna izan du lan guztioz arduratzeko, elkarreko pertsona bat koordinazio lanetarako soldatapean jarritz. Ikastetxeak duen ikasle kopurua dela eta, hogeita menu ezberdin prestatu behar izan ditu gure adituak, alergia-mota ezberdinak kontuan hartuz. Menuen moldaketak eskatzen zuen lan eskergarako, Arantxa Iriarte ENEEKren lan-

NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOA

taldeko nutrizio-adituaren laguntza izan dute: «Osasunaren Mundu Erakundeak bere nutrizio-piramidean ezarritako irizpideetan oinarritu ditugu menuak, goitik behera aldatu ditugunak. Lehen haragi asko zuten; hori gutxitu dugu, barazki, lekari eta arrain gehiago sartuz». Urtaro bakoitzerako menuak diseinatu dira, astero aldatzen direnak. Adin guztietako umeeke menu berdina dute, «baina kopuruak ezberdinak dira. Adin-tarte bakoitzarentzat gramaje zehatzak kalkulatu ditugu; horrela, lehengai-beharrak zehatz-mehatz ezaugarri daitezke eta hornitzaileekin urte osoko programazioa egin».

Frijitutako prestaketak drastikoki gutxitu dituzte, baita azukredun postreak ere. Ez da gutxiagorako, egungo ume askok gehiegizko pisua baitu. «Deia» egunkarian argitaratutako albiste baten arabera, 4 eta 18 urte arteko gaztetxo euskaldunen %12,2 obesoak dira. 11 eta 14 urte arteko mutikotan obesitate-tasa %19,4 da, eta, 15 eta 18 urteko neskatuen artean, %15,6 (www.deia.com; 2016/05/17). Estatu mailan, adin tarte horientzat tasa %22,8 da (www.diariovasco.com; 2016/11/26). Eskolako jatordu garrantzitsua da umeen elikaduran, eguneko anoaren zati handia suposatzen baitu. Urte askotan zehar.

KOSTUAK FINDU ZERBITZU IRAUNKORRERAKO

Proiektu pilotuak arrakastatsuak izateko baldintza garrantzitsua da kudeaketaren bideragarritasun ekonomikoa. Horrenbestez, ekimen guztientzako betebeharrak da kostuak menuko 4,60 eurotik ez pasatzea. Tarte horretan, jantokiko zaintzaileen nominak (sukaldariak Gobernuak ordaintzen ditu), garbiketarako produktuak eta lehengaien gastuak sartzen dira, baita erantzukizun zibileko asegurantzen kontratazioa ere. Zaintzaileen soldatak eta garbiketarako gaiak ordaintzen kopuru osoaren bi heren inguru xahutzen da, Markina-Xemeingo kasuan.

Esperientzia honen jarraipen teknikoaz arduratzen den Lea-Artibai Landa Garapen Elkarteak Ibon Goitiak aditza ematen duenez, pasa den apiriletik gaurdaino iragan diren sei eskola-hilabeteetan, kontuak ondo ateratzen ari dira. «Gutxi gora behera, lehengaiak aurrekontuaren herena suposatzen dute Bekobentako jantokian. Hasiatik planteamendua izan da ahalik eta lehengai gehien bertoko ekoizpen ekologikoak izatea, baina zenbait lehengai ekologiko ez dauzkagu eskura (haragia kasu) eta beste batzuk aurrekontutik joaten zaizkigu (arrautzak edota olio kasu). Horrelakoetan, bestelako kalitate bermeak dauzkaten bertoko ekoizpenetara jo dugu.

JAN TOKIKOIA

¿QUÉ Y DE DONDE? NONDIK ZER?

AUTO-GESTIÓN DEL COMEDOR POR PARTE DE LAS MADRES Y PADRES DE ALLENDE SALAZAR

Con los objetivos de impulsar la economía ambiente y una alimentación saludable para Allende Salazar lleva muchos meses trabajando en el comedor escolar. Nuestros niños y niñas comen frescos. ¡Buen provecho!

ARRAULTZA

Busturiko Vanesa abeltzaileak Osoak landan hasten ditu natural eta ekologikoak. Miliak Oso hauek erosten dituzte gure sukaldariek.

BARAZKIAK

Ajalgiz, kortezubi eta Busturin dauzen bost baserri errotuko sarak, era planifikatu eta koordinatu batean lan eginez, barazki eta fruta ekologikoz hornituko du gure eskola.

- Apioa, artisa, aza, azaleroa, azarona, beronjaza, borraja, brokolia, erremolona, karabaxa, karabaxina, kardos, lekai, lizurak, letxua, lomarda, ortuak, garaiak, perretxak, perretxo, porrua, tipula, txakur, xerri, zereala.

LEKALEAK + ZEREALA

Nafarroa, Araba, Gaztela eta Ebroko nekazarien kooperatibak erosiko dizkizugu lekale, zereale, oilu, gazta eta azukre ekologikoak.

- Nafarroa: Oliba olio birjina, gitarra eta abereak
- Ebro: Arroz, espagetiak, mihiak eta lotzak
- Gaztela: Indioa Gornik, indioa txurik, dikiak eta garbitzak

FRUTA

Pasibile dionean, sagarra eta madariak busturialdeko erortiko dira. Gaituzteko fruitak, beste herrietako nekazariek erosiko dizkizugu.

- Busturialdea edo Nafarroa: sagarra, mandarina...
- Kaxerlar Inak Platanak
- Balentzia: Mandorinak
- Gaztela: Molokak

BEHI OKELA

Iturbe Anaiak izango da gure hornitzailea. Busturin dute espezialitatea eta bertan hasten dituzte eta natural batean, eusko lezetan zuzenean, gure umeeke jango dituzten abereak.

KONTSERBAK

Gizaburugako Laneko Kooperatibaren kontserbak erosten ditugu gure eskolan.

- Gizaburua: Artisa, mendia, oliba, piperrak, piperrak eta tomateak.

DENON ARTEAN HOBETO!

Pasadan ikasturtean egin genuen bezala, aurtun ere jantokiari buruzko asanbladak egingo dira eta bertan parte hartzea animatzen zaituztegu.

Edozein ekarpen edo zalantzarako: jantokia@gurasokallende.net

ENTRE TOD@S MEJOR!

Al igual que el curso pasado, durante este curso organizaremos asambleas para tratar asuntos del comedor en las que os animamos a que participéis.

Para cualquier duda o sugerencia: jantokia@gurasokallende.net

TXARRIKIAK

Eusko herriko 35 baserri osatzen dute Baserriak elkartea. Txerri era asko eta naturalen hasierak dituzte eta kalitateko laboreak integratuak dauzke.

- Eusko Herri: Solomoa, txerria eta urdai egosia

OILU OKELA

Zornotzeko Larraino Haragizko Labordun Landa elkartea hornituko du gure sukaldaria.

- Zornotza: Oliba Birjina, iterra eta indiar bularrak

ALLENDE SALAZARREKO GURASO ELKARTEA

Arrainak Ondarroako lonjatik datoz: umeeke erraz jateko moduko piezak dira, hezur gutxikoak (legatza, hegaluzea, antxoak...) eta ezin freskoagoak. Barazkiak hemen ondoan dauzkagun bost baserri ekologikok hornitzen dizkizute; sasoi bakoitzean tokatzen dena sartzen da menuan, planifikazio batean oinarrituta. Oliba Nafarroatik dakargu, zati handi batean ekologikoa da. Azukrea, gatz edota ogia herriko dena txikietan erosten dugu».

Allende Salazar ikastetxean bestelako egoera daukate. Guraso elkarteko Dabid Zelaiak azaltzen duenez, beraien aurrekontuaren ia %50 lehengaietara doa. «500.000 euroko aurrekontua dugu ikasturterako, eta hortik 240.000 euro janaritan gastatuko dugu: eskualdeko bost baserri ekologikok barazki hornitzen gaituzte; arrautzak eta esnekiak ere, ekologikoak eta bertakoak dira. Beldurra geneukan inguruan egongo ote zen ekoizpen nahikorik. Haragia Labelduna da, arraina Ondarroako lonjakoa. Oilasko ekologikoak Galiziatik dakartzagu; lekari ekologikoak, Araba eta Gaztelatik. Fruta ere zuzenean ekoizle ekologikoei hartzen diegu: sagarrak eta madariak Busturialdekoak dira, edo, ez daudenean, Nafarroakoak; mandarinak zuzenean Valentziako ekoizle ekolo-

giko bati erosten dizkiogu... Eta kontuak oso ondo doaz, gurasoek berdin-berdin ordaintzen dute: 4,6 euro otorduko. Gurea irabazi asmorik gabeko elkarte da, horregatik erabaki dezakegu daukagun aurrekontu osotik %50 janarira bideratzea».

BERMEAK BETETZEN DITUEN KUDEAKETA EREDUA

Sukaldaritza kolektiboko zerbitzua ematen duen edozein sukaldar bezala, eskoletakoek ere osasun baldintza batzuk bete behar dituzte. Prestatzen duten otordu kopurua handitu ahala, baldintza horiek zorrotzagoak dira. Ibonek dioenez, «Osasun Agintaritzatik ez dugu inolako arazorik izan, bi ikuskaritza egin dizkizute eta ondo joan dira, azkenengoa inolako aipamenik gabe pasa genuen. Gurea zentro txikia da, ez da 300 jankidetara iristen, hortik gorakoek beste baldintza batzuk bete behar dituzte. Guri bakarrik eskatzen zaigu lehengaien trazabilitatea ongi zaintzea».

Gernikan lan gehitxoago dute zentzu horretan. 300 jankidetik gora daudenez (bi txanda egiten dituzte, 13:00etatik 14:00etara eta 14:00etatik 15:00etara), AAKPK (Arriskuen Analisia eta Kontrol Puntu Kritikoak) sistema ezarrita izan behar dute. Dabidek azaltzen du hori ez dela arazo handia izan, lehendik ere sukaldar-

riek sistema hori betetzen zutelako. Hornitzaileen aukeraketarako bai konplikatu dira zertxobait gehiago: «Aukeraketa antolatzeke orduan, lehengai-loteen definizioa egin dugu, hau da, 'barazkiak eta fruta', 'behi-haragia', 'txerriak', 'arraina'... Gero, lote bakoitzaren esleipenerako baldintza batzuk ezarri ditugu: eskualdekoa eta ekologikoa izanez gero, puntuazio gehiago; emakumea izanez ere, puntu gehiago; proiektu kolektiboentzako berdin... Guri garrantzitsuak iruditu zaizkizun baldintzak jarri ditugu, gure helburuak betetze aldera: umeen elikadura zaintza, ingurumen irizpideak izatea eta tokiko nekazaritza indartzea. Helburuak lortzen ari gara, inolako gainkosturik gabe». Loteen definiziorako, Urduñan alde aurretik egin zuten lanean oinarritu dira.

PROZESUA SISTEMATIZATU ETA AUKERAK ZABALDU

Zelaiaren hitzetan, gurasoak prozesuarekin batera ikasiz joan dira: «Ez gara adituak, dakien jendearekin egonez joan gara ikasten. Baina zalantza gabe diot: kolektiboki, egin daitezke, laguntzeko prest dagoen jende mordo dago-eta. Guk, loteen antolaketarako adibidez, Urduñako eredu izan dugu. Gure partetik, martxan gauden lau proiektuetan dena sistematizatzen ari gara, datu guztiak erregistratuz: menuak, adinkako gramajeak, kontu ekonomikoak... Atzetik datozenek hori guztia aprobetxatu ahal izatea da xedea. Jantokia autogestiora bueltatzeko bidea luzea da, baina esperientzia pilotuetan jasotzen ari garen datuekin bide horren erdia baino gehiago egin izango dute hurrengo esperientziekin».

Elkarrizketa bukatu aurretik, nahi bat adierazi du Dabidek: beraiek izan duten aukera beste toki batzuetan ere izatea. «Era honetan funtzionatu nahi duten ikastetxeek aukera izan behar dute horretarako. Denek ez dute bide hau aukeratu, baina posibilitate ezberdin asko egon badaude menuak tokiko ekoizpenaren arabera antolatzeke: sukalde zentralak, eskualde mailakoak... Jantoki-eredu hau zabal dadin, ordea, ezinbestean egin beharreko bi lan daude: alde batetik, araudia aldatzea; eta, bestetik, gurasoen partetik, lanean hastea araudia dagoeneko aldatua egongo balitz bezala. Gure Platera Gure Aukera ekimena horretarako ari da lanean. Eredu bat hiltzen ari da, eta, janariarekiko ardura, tokiko ekonomia eta ingurumena uztartzen dituen beste bat, jaiotzen».