

Prentsa oharra

Nota de prensa

HONDAKINAK PREBENITZEKO EUROPAKO ASTEA



“DONOSTIA, XAHUKETARIK GABE”, HIRIKO JATETXE, DENDA ETA ETXEETAN JANA ALFERRIK GALTZEARI KONTRA EGITEKO EKIMENA

Donostiako Udalak bat egingo du, azaroaren 16tik 24ra, Hondakinak Prebenitzeko Europako Astearekin.

Jana alferrik galtzeari kontra egitea da gure gizartearen erronka handienetako bat. Nazio Batuek, 2030eko Agendaren bidez, garapen jasagarriko hamazazpi helburu proposatu dituzte; besteak beste, alferrik galtzen den jana erdira murriztea txikizkako salmentan eta kontsumitzaileen artean.

Euskadin, Elikagaien Xahuketaren aurkako Plataforma sortu zen iaz. Plataforma horretan, Donostiako Udalak eta beste erakunde batzuek borondatez eta elkarlanean parte hartzen dute. Plataformaren konpromisoetako bat da jana alferrik galtzearen eraginaz sentsibilizatzea gizartea.

Ekologiako zinegotzi Enrique Ramos sozialistak gogorarazi duenez, “Donostiako Udalak ‘Donostia, xahuketarik gabe’ ekimena jarri zuen abian 2018an, hiru sektoretan hondakinen prebentzioa lantzeko: jatetxeak, janari dendak eta etxeak. Ekimen horren bidez, alferrik galtzen den janaria murriztu nahi da, eta herritarrak sentsibilizatu, Nazio Batuek proposatutako erronkan parte har dezaten.”

Prentsa oharra

Nota de prensa

Orain arte, hiriko 31 jatetxetan jarri da “Donostia, xahuketarik gabe” bereizgarria, eta “Jatetxeetarako gida. Nola egin aurre elikagaiak xahutzeari” argitaratu da, erronka horrekin bat egin nahi duten jatetxeei informazioa emateko. Udalaren webgunean aurki daitezke hala gida bera nola jatetxe parte hartzaileen zerrenda.

Ramosek adierazi duenez, “aste gutxi barru, kanpainaren bereizgarria duten jatetxeek erreserbatarako webgune bat izango dute eskura. Webgune horrek aukera emango die menuak aurrez erreserbatzeko, lana hobeto planifikatu eta sukaldeko soberakinak gutxitu ahal izan ditzaten”.

“Jatetxe horietako batzuek hartutako neurrietako bat da bezeroei aukera ematen dietela jatetxean jan ez dutena etxera eramateko, *gourmet bag* batean. Aukera hori oso hedatua dago beste hiri eta herrialde batzuetan, eta ari da pixkanaka gure ohituretan sartzen. Jatetxeek adierazi dute azken hilabeteetan gero eta jende gehiagok eskatzen duela soberako janaria etxera eramateko”, nabarmendu du Enrique Ramosek.

Bestalde, jatetxe batzuek aukera eman diote Udalari janari hondakinen ezaugarriak aztertu eta analisi objektibo bat egiteko. Emaizte datu kuantitatibotan erakusten dute zenbat janari galtzen den alferrik hiriko jatetxeetan.

Ekologiako zinegotziak adierazi duenez, “analisi horretan ikusten da, adibidez, jatetxe batek astebeteetan sortutako janari hondakinetatik % 76 galerak direla, hau da, jan ezin diren janari hondarrak, eta % 24, berriz, jan zitezkeen janari hondarrak. Ehuneko horrek esan nahi du astean 60 kg janari inguru galtzen dela alferrik jatetxeko, baina hori saihestu zitekeela edo aprobetxatu zitekeela janaria, hainbat neurri ezarrituz gero, hala nola: hornigai batzuk murriztuz edo ordezkatzuz, ogia alferrik ez galtzeko beste formatu batzuetan jarrituz, online aplikazioak erabiliz eguneroko soberakinak prezio murriztuan saltzeko”, nabarmendu du.

Janari denda batzuk ere, hala nola supermerkatu txikiak, fruta dendak eta okindegiak, ari dira bat egiten borroka honekin, eta datozen hilabeteetan “Janari dendetarako gida. Nola egin aurre elikagaiak xahutzeari” argitaratuko da, eragina biderkatzeko eta ahalik eta establezimendu gehienetara zabaltzeko.

Bereizgarria duten establezimenduetako batzuek jadanik egiten dituzte jana ez alferrik galtzeko hainbat praktika; esate baterako, *To Good to Go* aplikazioa dute ezarria, eguneroko soberakinak ateratzeko; modu horretara, balioa ematen diote bestela hondakin bihurtuko litzatekeen janari. Beste kasu batzuetan, jana eskala txikian emateko joera dago; horrek balio soziala eta auzoa kohesionatzekoa ematen dio irtenbide horri.

Prentsa oharra

Nota de prensa



Enrique Ramosek nabarmendu duenez, “-CO² Etxeko Komunitatea izeneko ekimenean parte hartzen duten Donostiako zazpi familia “DONOSTIA, XAHUKETARIK GABE” kanpainan parte hartzen ari direla. Dagoeneko izan dute bisita bat alferrik zenbat jan galtzen duten ikusteko eta kopuru hori gutxitzeko neurriak identifikatzeko. Datu bat: bi heldu eta hiru adingabe dituen bost pertsonako familia batean, adibidez, janari hondarren % 9 alferrik galdutako janaria izaten da”.

Jana alferrik galtzeari kontra egitea erronka handia da, baina eragileek (jaketxeak, dendak eta herritarrak) arteko elkarrekintzak areagotu dezake eragina, eta nabarmen lagundu Nazio Batuek jarritako helburua betetzen.