

on dori oak

EAE-ko ikastetxe publikoetako
jantokien proiektu pilotuak

BEKOBENTA / ALLENDE SALAZAR / LAUKARIZ / URDUÑA

Bekobenta, Allende Salazar,
Laukariz eta Urduñako Guraso
Elkarte eta ikastetxeek BIGE eta
EHIGE erakundeen laguntzarekin
2021eko bigarren hiruhilekoan
osatu eta maiatzaren 31ean
argitaratu dugu dokumentu hau.

Egileak:



Laguntzaileak:



0/

Aurkibidea

1/	Aurrekariak	4
2/	Pilotajearen helburuak	7
3/	Lau eskolen aurrekariak	11
4/	Kudeaketa ereduak eta ezaugarriak	16
5/	Menuak	22
6/	Hornitzaileak eta lehengaiak	27
7/	Azpiegitura eta ekipamendua	39
8/	Higiene eta osasun protokoloak	45
9/	Pertsonala eta giza baliabideak	49
10/	Gobernantza eta Guraso Elkarteen papera	60
11/	Kudeaketa ekonomikoa	66
12/	Elikadura heziketa	73
13/	Ondorioak	77
14/	Bukatzeko	86
15/	Araudi barrirako proposamenak	89



1/

Aurre
kariak

2014ko maiatzaren 16an, sare publikoko lau ikastetxetan bi urteko proiektu pilotuak abiatzea eskatu zion Eusko Legebiltzarrak Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza sailari.

Hainbat bileretako bide luzea egin ondoren, 2015ko uztailean lau proiektu aurkeztu zizkieten Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza sailari Bizkaiko lau ikastetxe publikok: Bekobenta-Markina LHI-BHI, Allende Salazar LHI (Gernika), Laukariz LHI (Mungia) eta Urduña LHI.

Ikastetxe hauetako OOGetan proiektu pilotuan parte hartzeko erabakia hartu zen.

Lau eskolak bide berdinetik ekitea erabaki genuen: Administrazioarekin kudeaketa partekatuaren eredia probatzea, horniketa tokian-tokiko ekoizleekin egitea, merkatari txikiekin antolatuz eta ahal den neurrian elikagai ekologikoak erabiliz.

2016ko apirilean abiatu zen aurreneko esperientzia Markinako Bekobenta eskola publikoan. Jantokia eraldatzen hurrengoak Allende Salazar, 2016ko irailean, eta Mungiako Laukariz, 2017ko irailean, izan ziren. Azkenik, 2018ko irailean, Urduñako eskolarekin, 4 eskolen proiektu pilotuak martxan ziren.





2/

Pilotajearen
helburuak

Eusko Legebiltzarraren eskaerak, Hezkuntza Sailaren proiektu pilotuen esperientzia oinarri hartuta, honako hau planteatzen zuen:

“Legebiltzarrak Jaurlaritzari eskatzen dio abian jar dezala bi urterako proiektu pilotu bat 2014-2015 ikasturtean sare publikoko 4 zentrotako jantokiekin lotuta, zentro horietako jantokiak kudeaketa propioaren bidez kudeatuz, tokiko ekoizleekin eta merkatari txikiekin hornidura antolatuz eta, ahal den neurrian, elikadura ekologikoko produktuak erabiliz”.

Premisa hori abiapuntutzat hartuta, lau eskolok, funtsean, ahal izanez gero beste jangela-eredu baten hipotesia egiaztatu nahi genuen. Gure eskola-jantokietako esperientziak martxan jarrita, hainbat helburu lortu nahi genituen:

Menu eta produktu osasungarriagoak

Hurbileko produktuak, freskoak, sasoikoak eta nekazaritza ekologikotik datozenak, ahalik eta gehien erostea, lehengai motaren arabera sukaldaritza-teknikak jarraituz, gure seme-alabei elikadura askotarikoa, orekatua eta osasungarria emateko.

Lehengaiak zuzenean hurbileko ekoizleei eta saltoki txikietan eskuratzea, lurraldeko ekonomian ahalik eta inpaktu handiena izateko

Koipeen, azukreen eta gatzaren kontsumoa ahalik eta gehien murriztea, eta menuetan elikagai prozesatuen eta ultra-prozesatuen presentzia murriztea

Elikadura-pedagogia eta ohiturak

Jangela-eredua aldatzarekin batera, gure hezkuntza-komunitateen helburua da, halaber, gure seme-alaben hezkuntza-prozesuaren alderdi garrantzitsuenetako batek duen arreta eza aldatzea: elikadura-hezkuntza. Beraz, elikagaien hezkuntza gure curriculuan zeharka txertatzearen aldeko apustua egiten dugu.

Ikasleak prestatzea jateko ohiturekin jarrera positiboak gara ditzaten, bai eta dieta jasangarri, osasuntsu eta zapoetsuaren oinarriak ezagutu ditzaten ere, besteak beste gehiegizko pisua saihesteko eta osasuna hobetzeko.

Bazkaltzeko unean haurrak adeitasuna, elkartasuna eta bizikidetzarako hezkuntza barne hartzen dituen diziplina batera egokitu daitezten sustatzea, ikasleen eta begiraleen arteko errespetu-esparrua bultzatuz, atsedenaldira hedatuko dena. Era berean, menuen aniztasuna bultzatzea eta ikasleen ahosabaia gustu desberdinetara hezte.



Hezkuntza-komunitatearen parte-hartzea sustatzea.

Familien eta komunitatearen parte-hartzea eta hezkuntza eta osasun arloko beste programa batzuekiko koordinazioa sustatzea, pertsonen arteko aberastasuna handitzeko.

Jantoki-zerbitzuaren gardentasuna areagotu nahi dugu. Jantokia erabiltzen duten familiak eskubidea dute in situ egiaztatzeko generoaren eta zerbitzuaren kalitatea, eta inkesten, ikuskapenen eta auditoretzen maiztasuna, edukia eta emaitza ezagutzeko.

Antzeko ekimenak egiten ari diren beste ikastetxe batzuekin harremanetan egotea, elkarrengandik ikasteko eta hezkuntza-materialak eta ideiak partekatu ahal izateko. Oro har, partaidetza-esperientziak sustatzea.

Lehen sektorea bultzatzea

Gure eskualdeetan nekazaritza eta merkataritza sustatzea eskala txiki eta ertainean, ekoizpen ekologikoa lehenetsiz.

Kontsumo ekologikora bideratutako tokiko ekoizpen-egitura sustatzea, km0 produktua lehenetsiz. Halaber, nekazarien bizi-baldintzak hobetzen lagundu nahi dugu, produktuengatik bidezko ordainsaria emanaz.

Gure apaltasunetik, banaketa-kate laburrak bultzatu nahi ditugu. Uste dugu merkatu-ratzeko modu zuzen eta konfiantzazko horiek gure herrialdeko ekoizpen-ehuna berreskuratzeko tresnetako bat direla.

Ingurumenarekiko errespetua

Aztarna ekologikoaren inpaktua murriztea, batez ere elikagaien garraioak eragindako kutsadura murriztuz, horiek ahalik eta gutxien ontziratuz eta hondakinak birziklatuz.

Elikagaiak ahalik eta gutxien alferrik galtzea, egunero-egunero sukaldatutako kantitateak zerbitzuaren premietara egokituz eta hondakinak gutxitzeko mekanismoak ezarri.

Laboreak egiten diren lurraren iraunkortasuna, bertan bizi diren espezieen biodibertsitatea eta kontserbazioa mantenduz. Ekoizpen ekologikora bideratutako nekazaritza-azalera erabilgarria handitzen laguntzea. (Europar Batasunaren erronka 2030aren amaieran ekoizpen ekologikoan ziurtatutako nekazaritza-azalaren % 25era iristea da. Europar Batasunak erosketa publiko berdean eta jantoki kolektiboetan jartzen du arreta helburura iristeko tresna gisa) Koherenteak izatea ikasgelan ingurumenaren arloan lantzen diren edukiekin.





3/

Lau eskolen
aurrekariak

Atal honetan, proiektu pilotu bihurtu arte lau ikastetxetan izandako aurrekariak jaso ditugu.

LAUKARIZ

2000ko martxoaren 22ko Agindua indarrean sartu aurretik, Laukariz herri eskolako jantokia oso-osorik autokudeatu egiten zen. Eredua tokiko ekoizpen ekologikoan oinarritzen ez bazen ere, lehengaiak hautatzeko irizpideetan kontuan hartzea egingarria zen; izan ere, ikastetxeko jantoki-batzordeak hartzen zuen erabakia, edo, besterik ezean, hornitzaileekin solaskide zen pertsonak.

Eusko Jaurlaritzak proposatutako kudeaketa zuzeneko araubideari atxikita ez dagoen ikastetxeko jantoki-zerbitzu orori diru-laguntza kendu zitzaionez, eskola beldur zen garai hartan baliatzen zen jantoki-ereduaren bideragarritasunaz, familien eta irakasleen ahaleginak xurgatzen zituzten beste proiektu batzuetan murgilduta baitzegoen. Orduan, funtzionamendu-tipologia horri atxikitzea erabaki zen.

Ondoren, eta hurrengo urteetan, kudeaketa zuzenaren eredia luzatu egin zen, a priori ez zelako hain konplexua hori ezartzea. Ondorengo azterketek eta beste kasuistika batak, berriki, Administrazioarekin kudeaketa konpartitu berri batera garamatzate. Plan-teamendu hori bideragarria da hainbat eragileren inplikazioari eta ahaleginari esker, baita kudeaketa iraunkorreko eredu bat mantentzen duten edo hartu duten eta eskolaren jomugan dauden ikastetxe urrien esperientziari esker ere.

URDUÑA

Jantokia

Urduñako Eskolako jantokia eskola sortu zenetik beti Hezkuntza Sailaren zuzeneko kudeaketan egon da. Ez du sukaldetik eta menu garraitua izan du 2018 irailera arte, hau da, proiektu pilotua abian jarri zen arte. Lau proiektuetatik sukaldetik ez duen bakarra da, jantokia eta ofizce bat ditu.

Urduñako elikadura sistemaren trantsizio agroekologikoaren bidean sortutako proiektuetako bat, udal sukaldea, izan zen sukalde falta horri irtenbidea eman diona.

Hala, 2018ko irailetik eskolako bazkaria udal sukaldean egiten da, instalazioak eskolaren ondoko eraikinean bait daude, udal adinekoen egoitzan. Bertan sukalde zentrala dago, Osasun saileko baimena duena eskolarako zerbitzua bertatik emateko (2018tik erregistro sanitarioa du. Inskripzio zenbakia 91100063/BI eta 2601988/BI).



Udal sukaldea. Azpiegitura

Udal sukaldea hirugarren adinekoen udal egoitzan dago, eskolako jantokitik 5 metro eskasera. Eskolako jangela eta sukaldea oinezkoen kale batek banatzen ditu, ibilgailurik ibili gabe.

Egoitzako sukaldea egokitzeko irekierak 2012an egin ziren, landa-garapeneko laguntzeekin. Ordutik, udal egoitzak sukalde nagusi bat du, eta bertan menua egin daiteke egoitzako zerbitzurako eta beste zerbitzu batzuetarako.

2009. urtean, eskolako jantoki-zerbitzua aldatzeko apustua egin zenean, ikastetxean bertan sukalde instituzional bat izan arte itxarotea planteatu zitekeen, baina une hartako zirkunstantziek udal sukaldearen aldeko apustua egitea eragin zuten.

Urduñako udal sukaldeak eskola-jantokiari eta hirugarren adinekoen egoitzako jangelari ematen die zerbitzua. Guztira 200 menu bazkarian eta 55 menu afarian, baita gosariak eta askariak ere egoitzako erabiltzaileentzat.

Momentuz, egoitzarako eta jangelarako zerbitzua bereizita dago: zerbitzu bakoitzerako langileak daude. Bi zerbitzuak integratuz, bideragarritasun ekonomikoa hobetu liteke baina zerbitzuak integratu ahal izateko, zerbitzua ematen zaien zentroetako administrazio arduradunek erabaki batzuk hartu behar dituzte Urduñako eskolako jantoki-zerbitzua legez egonkortzearekin lotuta daudenak.

ALLENDE SALAZAR

Ikasleen elikadurarekiko kezka izan zen jangelako kudeaketa konpartituaren abiapuntua. 2014an hasi zen bide hori Allende Salazar eskolan. Orduan batzorde bat sortu zen eta elikadurari buruz eztabaidatzen hasi zen. Guraso-elkarteak “hamaiketakoari” buruzko kanpaina batekin hasi zen, Osasuneitor izeneko pertsonaia bat sortuz eta lehen hezkuntzan gailetak sagarren eta ogien truke aldatuz. Baina jangela-eredua aldatzea zen elkartearen erronka nagusia, eta aukera hori aztertzen hasi ziren. 2015ean, beste 3 eskolarekin batera, Hezkuntza Sailaren proiektu pilotu batean parte hartzeko aukera sortu zen. Proiektu horretan, eskola publikoetako jantokiak kudeatzeko modu berriak probatu nahi ziren.

Eskola-komunitatetik aukera historikoa ikusi zen, eta aprobetxatu egin behar zen; izan ere, ordura arte, Euskal Autonomia Erkidegoko eskola publiko guztiak bezala, catering-enpresa batek kudeatzen zituen.



Hezkuntza Sailarekin bilera batzuk egin ondoren, eta jantokia kudeatzeko baimenarekin, proiektua lantzen hasi ziren. Lehenik eta behin, eskola hornitzeko lehengai nahikorik ote zegoen aztertu behar zen. Lan honetan Lurbizi landa garapen proiektuaren laguntza izan zuten. Ekoizpen-gaitasuna egongo zela egiaztatu ondoren, bigarren lana menuak egitea eta hornitzaileak aukeratzea izan zen.

BEKOBENTA

Bekobenta eskolako jantokia 1974ko urriaren 1ean hasi zen 2 sukaldarirekin. Begirale lanak irakasleak egiten zituzten eta jantokiko kudeaketa zuzendaritzak egiten zuen.

1999an hasi ginen cateringarekin eta 2016 urtera arte iraun zuen. Hasieran Hezkuntza Saileko 3 sukaldari genituen eta begiraleak, gaur egun bezalaxe, catering enpresak kontratatzen zituen. Enpresak bidaltzen zuen jantokian sukaldatzeko janaria.

2005.urtean gurasoek jantokiarekiko zituzten kezkei erantzuteko asmoz, OIZPE guraso elkarteak, EHNEk eta EKOZAINek jantokiko janariari buruzko jardunaldiak antolatu zituzten. Hau izan zen lehenengo ahalegina.

2014.urtean berriro eskola komunitatetik kezka berdina sortu zen. Guraso talde baten ekimenez sentsibilizazio kanpaina bat egin zen eskolak biltzen dituen udalerrietan: aurkezpenak, dibulgazio bideoak, eskualdeko egunkarietan argitalpenak, irratian elkarriketak, inguruko azoketan hitzaldiak, eskolako umeekin sentsibilizazio ekintzak (km0, ekologikoa, ortua, ...)

Guraso talde honen ekimenez proiektua aurrera atera zen. Honi onarpena emateko eskolako gurasoen bozketa bat egin zen proiektuarekin aurrera jarraitu edo ez erabakitzeke, non %99ak baiezkoa eman zuen.

Orduz geroztik eskolako guraso elkarteko kideak arduratzen dira jantokiko kudeaketaz. Guraso elkartean 9 kide daude eta bakoitzak bere zereginak ditu. Kide hauetatik, bi lagunek jantokiko ardura dute. Pertsona hauen gain dago kudeaketa ardura, baina erabakiak denon artean hartzen dira.



ALLENDE SALAZAR



RION
A OSASUNTSUA
REKIN IKASTURTE

Bizkaia

4/

Kudeaketa
ereduak eta
ezaugarriak

Lau proiektu pilotuek helburu komuna dute: ikasleen elikadura hobetzea. Baina helburu hori lortzeko landutako bideak ezberdinak dira, ikastetxe bakoitza bere egoera eta beharretara egokitu bait da. Lauen kasuan Guraso Elkarateak eta ikastetxeak ari dira jantokiaren kudeaketan egiten Administrazioarekin elkarlanean, baina kasuz kasu ezberdintasun batzuk badira.

Ezaugarri hauek konpartitzen dituzte lau proiektuak: bertako elikagaiak eta ekologikoak erabiltzen dituzte, eskola-jantokia espazio pedagogiko bezala ulertzen dute, Administraziopeko pertsonalgora dute, kudeaketa zuzeneko jantokien kuota berbera dute, eskola-komunitate osoak parte hartzen du modu aktibo batean, besteak beste.

BEKOBENTA

Bekobenta HLHI eta Markina BHI erakin berean kokatuta daude, bakoitza bere zuzendaritzarekin, zenbait espazio partekatuz: gimnasioa, jolastokia, liburutegia eta jantokia. Jantokiaren kudeaketa OIZPE guraso elkarteak, Bekobenta HLHI-k eta Hezkuntza sailak lankidetzan daramagu Lea Artibai Landagarapen agentziaren laguntzarekin. Horretarako, Hezkuntza sailak irakasle bat jardun osoan esleitzen dio eskolari.

2020/2021 ikasturtean 369 ikasle ditugu Bekobenta HLHI-n eta 168 Markina BHI-n. Guztira 537 ikasle eta horietatik 354 jantokiko erabiltzaileak, hau da, ikasleen %65,92 jantokiko erabiltzailea da. Haur eta Lehen hezkuntzan jantokiko erabiltzaileen kopurua %68,29koa da eta bigarren hezkuntzan %60,71koa.

Bazkaltiar kopurua handitu egin da azken 4 ikasturtetan. Adibide bezala, 2015/2016 ikasturtean 285 ikasle ziren jantokia erabiltzen zutenak, 2017/2018 ikasturtean 317 eta 2020/2021 ikasturtean 354 ikasle erabiltzen dute.

Gure kudeaketa ereduak sukaldariak eta jantokiko arduraduna Eusko Jaurlaritzaren langileak dira, jantokiko begiraleak berriz Eurest-enak, eta proiektu pilotuko koordinatzailea Guraso Elkartea da. Sukaldari eta zaintzaileen kopurua Eusko Jaurlaritzaren razioen arabera ezartzen da. Guztira 17 begirale eta 5 sukaldari ditugu (4 jardunaldi osoan, bat 6 orduetan eta beste bat 2 orduz).

Gure ikastetxeko berezitasunetako bat ikasle garraiatuen kopurua da. Haur eta Lehen hezkuntzako Ziortza- Bolibarreko eta Markina-Xemeingo herri gunetik urruti dauden baserri eta etxeetan bizi diren ikasleak ditugu eta Bigarren hezkuntzan Etxebarria, Aulestia, Munitibar, Ziortza-Bolibar eta baita herri gunetik urruti dauden baserri eta etxeetan bizi direnak ere. Guztira 140 ikasle garraiatu ditugu, hau da, %39,66a. Bekadunei dagokienez, jantokiko erabiltzaileen %14,16ak jantokiko beka jasotzen du.



Gure eskolako jankide kopurua eta nolakotasuna:

	kuota	Jankide kopurua
Bekadunak	4 €	50
Garraiatuak	3,30 €	140
Gainontzekoak	4,60 €	164
Auxiliarrak	0 €	4
Sukaldariak	0 €	5
Jantokiko arduraduna	0 €	1
GUZTIRA		363

ALLENDE SALAZAR

Gure kudeaketa eremuan sukaldariak eta jantokiko arduraduna Eusko Jaurlaritzaren langileak dira, jantokiko begiraleak berriz Gascarenak, eta proiektu pilotuko koordinatzailea Guraso Elkarteko langilea. Sukaldari eta zaintzaileen kopurua Eusko Jaurlaritzaren ratioen arabera ezartzen dira. Hau hala izanik, gurasoek ordaintzen duten jantokiko kuotarekin, gainontzeko eskoletako kuota bera, ordaintzen dira jakiak, garbiketarako produktuak, APPCC-ren atal batzuk, begiraleen soldatak, koordinatzailearen soldata, sukaldarien eta hezitzaileen otorduak.

Proiektu pilotuko lehen ikasturtean, hau da 2016/17an, 791 ume matrikulatuta zeuden gure eskolan eta hauetatik 2 eta 12 urte bitarteko 625 ume inguru geratzen ziren jantokian bazkaltzen, %79. Gerora, urtero-urtero, bazkaltiar kopurua igotzen joan da, batez beste %4-5, iaz 730 bazkaltiarretera iritsi zelarik (32 begirale). Sukaldari kopuruari dagokionez hauek dira datuak: 8 lanaldi osora, lanaldi erdira bat eta 2 orduko lanaldiko beste bat.

Gure eskolako jankide kopurua eta nolakotasuna:

	kuota	Jankide kopurua
Bekadunak	4 €	140
Garraiatuak	3,30 €	70
Gainontzekoak	4,60 €	505
Auxiliarrak	0 €	6
Sukaldariak	0 €	10
Jantokiko arduraduna	0 €	1
GUZTIRA		732



LAUKARIZ

Laukariz eskolako jantokia guraso-elkarteko jantoki-batzordeak kudeatzen du, ikastetxea eta Hezkuntza sailarekin elkarlanean, eta familia boluntarioek osatzen dute. Horietako gehienek guraso-elkarteko zuzendaritza-batzordeko karguak bete dituzte azken urteotan. Batzorde horrek pertsona bat kontratatu du Hornitzaileen Kudeatzaile gisa, eta catering-enpresa bat (Gastronomía Cantábrica, SA) azpikontratatuta dauka begirale lanak egiten dituzten giza baliabideak izateko.

Sukaldeko eta garbiketako langile guztiak, bai eta instalazioak eta ekipamenduak ere, Eusko Jaurlaritzaren menpe daude.

Hauek dira mahaikideen kopuruari eta motari buruzko datuak:

	kuota	Jankide kopurua
Bekadunak	4 €	39
Garraiatuak	3,30 €	29
Gainontzekoak	4,60 €	112
Auxiliarrak	0 €	2
Sukaldariak	0 €	4
Jantokiko arduraduna	0 €	1
GUZTIRA		187

Eskolako ordutegia dela eta, ikasleek bi ordu dituzte goizeko eta arratsaldeko eskolen artean. Jantokien espazioa kontuan izanda, bi txanda egin behar dira, beraz, jateko benetako denbora hiru laurdenetakoa da, eta eskola-komunitateak positiboki baloratzen du hori, jantokian lantzen diren helburu pedagogikoak lortzen laguntzen duelako.

Guztira, 11 begirale ditu Laukizek eta 22 ordutan zehar sukaldatu egiten da.

URDUÑA

2018ko irailaz geroztik, udal sukaldean prestatutako menuekin ematen da jantokizerbitzua. Udal sukaldea Udaleko adinekoen egoitzan dago. Sukalde zentrala da eta zerbitzua emateko baimena du. Menuak beroan garraiatzen dira sukaldetik eskolako office-era. Menua goizeko 8:00tan hasten dira prestatzen eta 12:00ak aldera garraiatzen da sukaldetik 5 metrotara dagoen eskolako office-era. Sukaldea eta office-a hurbil daude baina eraikin ezberdinetan, hori dela eta termoak gastronomik bandejetan garraiatzen dira.

Menuak prestatzeko, lehengai freskoak, sasoikoak eta ekologikoak erabiltzen dira. IGEak bi enpresa zerbitzu erabiltzen ditu:



- GASCA: sukaldaria (8 ordu).
- TAMAR: begiraleak (ratioen arabera) + office-eko langilea (ratioen arabera).
- Lehen gaiak Guraso elakrteak erosten dizkie zuzenean baserritarrei eta tokiko merkatariari.

Urduñako eskolako guraso elkarteak familien kuotak kobratzen ditu eta Hezkuntza Sailak ekarpen ekonomikoa egiten du, beste ikastetxe askotan bezala. Proiektu pilotua hasi aurretik ere horiek ziren diru-sarrerak (aurreko egoeran eskolako jantoki arduradunak kudeatzen zituen kontuak, hau da, arduradunak jasotzen zituen diru sarrerak eta ordainketak egiten zituen). Diru sarrera horiekin (kuotak, Hezkuntza sailaren aportazioa + bekak) egiten dira ordainketak: pertsonala, elikagaiak, garbigarriak, aseguruak, jarraipen higieniko sanitarioa.

Jantokiko arduradunaren funtzioa proiektu pilotuan hasi zenetik: jantokian geratzen diren ikasleen kudeaketa (Hezkuntza departamentuko aplikatiboaren bidez), jantokiko begiraleen koordinazioa, jantokiko batzordearen bileretan parte harzteak, jantokiaren antolaketa.

Gure eskolako jankide kopurua eta nolakotasuna:

	kuota	Jankide kopurua
Bekadunak	4 €	34
Garraiatuak	3,30 €	9
Gainontzekoak	4,60€	93
Irakasleak	8,1 €	3
Begiraleak	0 €	9
Sukaldariak	0 €	1
Jantokiko arduraduna	0 €	1
GUZTIRA		149





5/

Menuak

Lau eskoletako menuak diseinatzeko orduan gure inguruan ekoizten diren elikagaiei erreparatu behar diegu derrigorrez. Gure lau eskualdeetan eta bere inguruan zer ekoizten den eta elikagaiak noiz dauden jasotzeko moduan dira menua eraikitzeke oinarriak.

Eskola bakoitzak menuak diseinatzeko orduan bide ezberdinak erabili baldin baditu ere denok honako irizpide hauek kontutan izan ditugu:

- Menuen inguruko Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Sailaren gomendioak.
- NAO estrategiaren gomendioak.
- Menuan barazki gehiago sartzea (lehen plateren eta goarnizioen osagai nagusia).
- Lehengai freskoak lehenestea izoztuen aurretik.
- Haragia eta arrain freskoa lehenestea elaboratuen aurretik.
- Proteina begetalaren egun bat gehitu.
- Postreetan, fruta astean hiru edo lau egunetan, jogurta astean behin edo bitan.
- Menu 2030 gida.
- Inguruko ohitura gastronomikoak.
- Umeen elikadura ohiturak.
- Udal sukaldeko ekipamendua.
- Sukaldeko langileen prestakuntza.
- Lehengaiak entregatzeko egunak.
- Proiektuan parte hartzen duten kolektibo guztien iritzia

Lau eskoletako menu bereziak profesionalek diseinatuak dira ere eta basalaren ahal danik eta antzerakoa izatea ahalegintzen gara. Menu hauetan aurrean aipatutako irizpideak ere jarraitzen dira.

BEKOBENTA

Proiektua martxan jartzeko orduan eskolako guraso talde bat sortu zen. Talde honen parte izan ziren sukaldari profesional bat, nutrizionista bat, eskolako sukaldariak, guraso elkarteko kideak eta Lea-Artibaiko landa-garapen agentziako kide bat, bestek beste. Pertsona guzti hauen artean diseinatu zen menua Eusko Jaurlaritzaren araudia jarraituz.



Diseinatutako menua Eusko Jaurlaritzara bideratu zen eta aldaketa batzuk egin ondoren baimendu zuten. Sasoiko produktuetara egokitzen da eta kurtso amairen hurrengo kurtsora begira moldaketak egiten dira guraso elkarteko kideak, sukaldariak eta landa garapeneko kideen artean adostuta.

10 menu ezberdin zerbitzatzen dira guztira.

Proiektu honek esparru askotako ondorioak ekarri ditu. Prozesatutako janaria kendu eta sukaldean bertan sasoian sasoiko produktu freskoak sukaldatzen dira batez ere. Barazki gehiago sartu dira (egunero lehengo edo bigarren plateretan sartuta), janari frijitua eta prozesatua murriztu eta ordezkatu dira, proteina osasuntsuak eta bertokoak gehituz. Izoztutako elikagaiak gutxitu, azkenburuetan fruta kopurua gehitu eta esnekiak jantokian bertan egiten direla nabarmendu behar dugu. Ogiaren kasuan %20 integrala da.

ALLENDE SALAZAR

Lehen menu eredu nutrizionista batek diseinatu zituen 3 hilabeteko prozesu arduratsu baten ondoren. ENEEK erakundeak finantzatu zituen menu basala eta beste 12 menu bereziak diseinatzeko lanen kostuak. Gerora proiektuaren koordinatzaileak arlo honetan oinarrizko ikasketak jaso ditu, moldaketak, egokitzapenak eta berrikuntza batzuk egin ahal izateko.

Menuak, zehatz mehatz, Hezkuntza sailak behartzen duen anoetara eta jakien aniztasunetara zein maiztasunetara egokituta daude. Horrez gain, urtero Osasun Publikoak gure menuen azterketa egiten du OMEren irizpideak kontuan hartuta eta orain arte emaitza egokia jaso dugu.

Allende Salazarko jantokian menu basalaz gain 22 menu ezberdin zerbitzatzen dira.

LAUKARIZ

Estibaliz López nutrizionista kontratatu zen, menuak egiten laguntzen duena, eta bost asteko menu basal birakaria diseinatu da. Hainbat profesionalen baliozkotzen dute menu hau, borondatez hobetzeko ideiak ematen, hala nola Jorge Cocolina pediatriak, Artxandako ostalaritza-eskolako zuzendaritzak eta gure hezkuntza-komunitatetik gertu dauden bi nutrizionistak.

Kalkulagailu nutrizional bat ere erosi da (ALCE, ingeniariak, informatikoak eta medikuntzan eta biologian estatistikan espezializatuak), errezeta bakoitza egiaztatzeko, Eusko Jaurlaritzaren eta AEPren irizpideak bete ditzan. Berrikusi egiten da errezeta eta menu bakoitzak mantenu gaien proportzio egokia izatea. Nutrizio-kalkulagailuaren gai-



nean bertikal bat garatu da errezetak formalki egiteko.

Hilabetez hilabete, menu basala birpasatzen da, denboraldira eta produktuaren hornidurara egokitzeko. Alergiatarako, dieta berezietarako eta abarretarako egokitzapenak ere egiten dira.

Une honetan, Laukarizko eskolan 14 menu desberdin zerbitzatzen dira basaletik aparte.

URDUÑA

Eskolako jantokiko menua Menjadors Ecologics elkartearen laguntzarekin egin da. Elkarte horrek esperientzia du kolektibitateak jantoki iraunkor bihurtzen. Profesional talde batek osatzen du, eta, besteak beste, sukaldariak, nutrizionistak, hezitzaileak eta kontratazioko teknikariak ditu.

Menuaren definizioan eskola komunitateak parte hartu du, hau da jantokiko arduraduna, familia, begirale eta umeen iritzia ere jaso dira. Eskola komunitateari zuzendutako hainbat formazio saio egin dira elikadura jasagarriaren inguruan.

Menua diseinatzeko atal honen sarreran zerrendatutako irizpideak hartu dira kontutan.

Urduñako Eskolako Guraso elkarteak egunero egiten du zerbitzuaren jarraipena. 2018ko irailetik hilabetez hilabete jaso ditu eguneroko gora beherak, kantitateak, ikasleen onarpena, soberan geratu bada zergatia etabar.

Bi menu eskaintzen dira. Sasoi hotzekoa menua (negukoa, azarotik maiatzera) eta sasoi beroko menua (udarakoa, ekaina, iraila eta urria). Basalarekin batera gure jantokian txerrikirik gabeko menua eta obolakteobarazkijalea arrainarekin prestatzen dira. Menu alergiko bakarra dugu.

Lehenengo platerak, barazki, lekale eta karbohidratoz osatuak, ez dute animalia jatorriko osagairik. Bigarren platerak, proteinaz osatuak, haragi txuria, gorria, arraina, arrautza eta proteina begetala (lekaleak) dituzte. Postrea fruta da gehienetan eta astean behin, eta batzuetan bitan, yogurta. Soilik egun zehatzetan ematen da beste mota bateko postrea. Orokorrean plater errazak egiten dira, eguneroko otorduetan ohikoak izan beharko luketenak.





6/

Hornitzaileak
eta lehengaiak

Lehengaiak aukeratzeko orduan proiektu bakoitzak mekanismo ezberdinak erabili ditu baina oinarrian irizpide berdinak egon dira. Ezberdintasun gutxirekin proiektu ezberdinen artean hauek dira erabilitako irizpideak:

- Iraunkortasuna: xahuketa, ontziraketa, etabar.
- Distantzia, ekoizpen-puntutik jantokira.
- Ekoizpen-eredua: ekologikoa, integratua, label, etabar.
- Sozio-ekonomikoak.
- Genero-ikuspegia eta gazteen lanbideratzea.
- Erantzuteko epea.
- Banaketaren planifikazioa eta biltegi-ahalmena.
- Hobekuntzak proposatutako loteari.
- Etabar.

ALLENDE SALAZAR

Menu osasuntsuak eta nutritiboak eskaintzea da helburu nagusia eta hori lortzeko, sasoikoa, freskoa, bertokoa eta ahal den neurrian ekologikoak eta labeldunak izan behar dute elikagaiak.

Jakiak hasieran 12 lotetan sailkatu ziren lehiaketa publikoa kaleratzeko eta landutako irizpideek emandako puntuazioaren arabera hornitzaileak aukeratu ziren 2016ko otsailerako. Ibili ahala aldaketa batzuk egin behar izan dira, batetik hornitzailearen bat ez zelako guztiz egokia izan eta bestetik ere gehitu behar izan direlako hornitzaile berri batzuk behar berriak asetzeko.

Hornitzaileen lehiaketa gauzatzeko Osasun sareako mediku bat, eskolako zuzendaria eta Guraso Elkarteko presidentek osaturiko epaimahai bat eratu zen. Lan-talde honek plegu guztiak biltzen zituen dokumentua publiko egin zuen. Gehiengo prezio justu bat jarri zen elikagai bakoitzerako eta eskaintza ekonomikoa ez zen aukeraketarako balorazio elementua izan. Hauek izan ziren saritzen genituen irizpideak:

- Ahalik eta distantzia laburrena izatea ekoizpen gunetik kontsumitzeko gunera.
- Ahalik eta ekoizpen eredu ekologikoena izatea.
- Ekoizleen eredu juridikoari dagokionez, eskualdean kokatutako elkarte izaerari eta minoristari lehentasuna ematea. Ekoizleen arteko sareen



sorrera ere baloratzen genuen.

- Ontzi egokia, tamaina eta materialari dagokionez, eta berrerabilgarria izatea.
- Genero perspektiba izatea.
- Gazteen presentzia izatea.
- Horniketan, ahalik eta maiztasun eta arintasun handiena izatea.
- Loteak, ahalik eta aniztasun handiena izatea.

Hauk dira gure hornitzaileak eta ekartzen dizkiguten elikagaiak:

Barazki ekologikoak. Busturialdeko 6 baserritar. Euretari batek barazkien koordinaketa egiten duelarik.

Fruta ekologikoak eta konbentzionalak. Banatzaileak: Gumendi (Lodosa-Nafarroa) eta Pinilla (Gernika-Bizkaia).

Lekariak. Ekanatur (Berantevilla-Araba).

Txahal okela Labelduna. Iturbe Anaiak (Gernika-Bizkaia).

Hegazti okela Galiziako Labelduna. Larrako zatitze sala (Zornotza-Bizkaia).

Txerri okela Euskal Herriko labelduna. Basatxerri (hiltegia eta zatitzea Zestoan)

Arrain freskoa. Onkaia (Ondarru-Bizkaia eta Mutriku-Gipuzkoa).

Arrautza ekologikoak. Euskaber (Gernika-Bizkaia).

Esneki ekologikoak. Bizkaigane (Errigoiti-Bizkaia).

Kontserbak. Laneko (Gizaburuaga-Bizkaia).

Pasta eta arroza ekologikoak. Gumendi (Lodosa-Nafarroa).

Okindegia (Irin ekologikoa). Mendiondo (Gernika-Bizkaia).

Jaki bereziak. Omago (Gernika-Bizkaia).

Izoztuak. Discon 94/Euskopan (Larrabetzu-Bizkaia).

Untxia. Gestora cunícola del Norte (Mungia-Bizkaia).

Zitriko ekologikoak. Agua Clara Kooperatiba (Valencia).

Oliba olio estrak ekologikoa. La palmera Bio (Ecija-Sevilla).

Gatz ekologikoa. Altava Sal (Castellón-Valencia).

Atun migak kontserban. Arroyabe (Bermeo-Bizkaia)

Ozpina ekologikoa. Gumendi (Lodosa-Nafarroa)

Hauk dira ALLENDE SALAZAR ikastetxeko elikagaien datuak:





Allende Salazar

Zelako produktuak eta hauen jatorria



KONTSUMO PUNTUAREN IKASTURTEKO DATUAK. ALLENDE SALAZARKO ESKOLA JANTOKIA:

78%

Euskal Herriko produktuak

67%

Busturialdeko produktuak

48%

Produktu ekologikoak

39%

Baserriko produktuak

670

Mahaikide

206.000€

Lehengaiantzako aurrekontua

***Bertakoaz Elikatu proiektuko datuak**



Ekologikoa

BARAZKIAK
15.510kg

Busturialdeko 5 baserritarrek eraturako sareak hornitzen du Allende Salazar ikastetxeko jantokia.



Ekologikoa

ARRAUTZAK
766kg

Busturiko abeltzain baten oiloen arrautzak ekologikoak kontsumitzen dira jantokian.



Baserrikoa

TXARRI OKELA
1.720kg

Basatxerri elkarteko baserritarrak mendian aske gizendutako txerrien okela jaten da.



Baserrikoa

BEHI OKELA
2.360kg

Busturin era naturalean hazitako abereen okela jaten dute jantokiko umeek.



Baserrikoa

HEGAZTIAK
2.414kg

Produktu begetalekin astiro hazitako Galiziko landa oilaskoa jaten da jantokian.



Ekologikoa
Kontzentzionala

FRUTA
7.241kg

Fruta gehiena ekologikoa da, batzuetan eskualdekoa eta gehienetan Euskal Herrikoa.



Ekologikoa

ESNEKIAK
4.392kg

Errigoitiko Bizkaigane baserriko esnekiak erabiltzen dira astero eskolan.



Freskoa

ARRAINA
6.952kg

Ondarroako arrainontzietatik heltzen da zuzenean sasoiari kontsumitzen diren arrain freskoa.



Bertakoa

KONTZERBAK
3.257kg

Gizaburuagako kooperatiba bateko kontzerbak erabiltzen dira Allende Salazarren.



Ekologikoa

OLIBA OLIOA
860kg

Andaluziako kooperatiba batetatik dator olibo-olio ekologikoa.

LAUKARIZ

Laukarizko eskolak, Jantoki Batzordetik, deialdi publiko eta irekia egin zien eskualdeko hainbat erakundetako hornitzaileei: Mungiako Udala, Jata Ondo, Behargintza, Mungia-ko Merkatarien Elkarte, Butroi Bizirik Elkarte eta Laukarizko eskola.

Deiari emandako erantzuna ez zen nahikoa izan behar guztiak betetzeko, eta ikerketa eta identifikazio lana egin zen zuzenean Jantokiaren Batzordetik, beharrezko materia-tipologia guztien hornitzaile nahikoak izateko.

Ikerketa hau egiteko Behargintzak, Jata Ondok, BBTk, EHNEk eta ENEEKek emandako datuak berrikusi ziren. “Hornitzaileen ebaluazioa” izeneko dokumentu bat sortu zen, jantokiaren hornitzaile posible gisa aurkezten diren enpresak eta ekoizleak kuantitatiboki eta kualitatiboki baloratzeko balio izan duena. Honako ebaluazio-irizpide hauetan oinarritu zen hornitzaileak bilatzeko prozesua:

- Ontziratze mota.
- Ekoizpen- edo eraldaketa-puntuaren eta kontsumo-puntuaren arteko distantzi
- Produkzio-eredua.
- Elkartze-eredua.
- Genero-ikuspegia eta gazteen enpleguaren sustapena.
- Erantzuteko denbora.
- Banatzeko plangintza eta biltegitatzeko ahalmena.
- Proposatutako lotearen hobekuntzak
- Eskaintza ekonomikoa.

Irizpide horiekin, ingurumenari eta pertsoneri buruzko irizpide jasangarrien arabera ekoiztutako tokiko produktuen kontsumoa bilatu da.

Kontratazioan lehentasuna ematen zaie interes egiaztatua izanik puntuazio global onena lortzen dutenei, eta puntuazio berdinen kasuan, azterketa haztatua egiten da, iraunkortasunaren kontzeptuarekin zuzenean lotutako irizpideei pisu handiagoa emanaz, aldi berean, produktu merkeago bat eskain dezaketelako.

Hauk dira gure hornitzaileak eta ekartzen dizkiguten elikagaiak:

Barazki ekologikoak –3 baserritar: Lurmena (Fruiz-Bizkaia), Haien Fereka (Gamiz-Bizkaia) eta Lurbatuak (Markaida-Mungia)

Patata Ekologikoa–Ramon Lopez de Arkaute (Ixona – Araba)

Fruta konbentzionalak– Banatzailea: Fruteria Areizti (Mungia-Bizkaia)



Ernamuin ekologikoak – Germinados Kimuak (Maruri-Bizkaia)
Perretxikoak, kimiko gabe–Gaizka Abio (Bakio-Bizkaia)
Lekariak ekologikoak eta eusko label– Ecoleceraekologikoak (Lecera-Zaragoza) eta Garaia (Mungia-Bizkaia)
Arroza ekologikoa – Ecolecera (Lecera-Zaragoza)
Txahal okela ekologikoa–Iturbaltza (Derio-Bizkaia)
Hanburgesas (txahala) –SandraLejarza (Lemoa-Bizkaia)
Hegazti okela –GranjaSanig (Zamudio-Bizkaia)
Txerri okela Euskal Herriko labelduna– Basatxerri (hitegia eta despiezea Zestoan-Gip)
Arrain freskoa –Elu Arrainak (Ondarru-Bizkaia)
Arrautza ekologikoak –Jose RamónBilbao (Mungia-Bizkaia)
Esneki ekologikoak– Bizkaigane (Errigoiti-Bizkaia)
Gazta eta gurina–Mantequeras Santi (Zamudio-Bizkaia)
Kontserbak– Laneko (Gizaburuaga-Bizkaia) eta Exclusivas Gernika (Gernika-Bizkaia)
Mermelada ekologikoak–Olatxuko Laboreak (Fika – Bizkaia)
Pasta ekologikoak – Txaramela (Muskiz-Bizkaia)
Okindegia (Irin ekologikoa) – Mendiondo (Mungia-Bizkaia)
Jaki bereziak –Izar Bide eta Bioleta Munduan (Mungia-Bizkaia)
Izoztuak – Discon 94/Euskopan (Larrabetzu-Bizkaia)
Izozki naturalak–HeladosVarona Izozkiak (Santurtzi-Bizkaia)
Untxia– Gestoracunícola del Norte (Mungia-Bizkaia)
Zitriko kimiko gabe–NaranjaTradicional de Gandia (Gandia-Valencia)
Oliba olio a estra naturala, kimiko gabe–AceiteLis (La Alm. DE DoñaGodina-Zaragoza))
Ozpina – Gutierrez Angulo (Zamudio-Bizkaia)
Beste batzuk –Alimentación Gatika eta Cooperativa San Isidro (Mungia-Bizkaia)

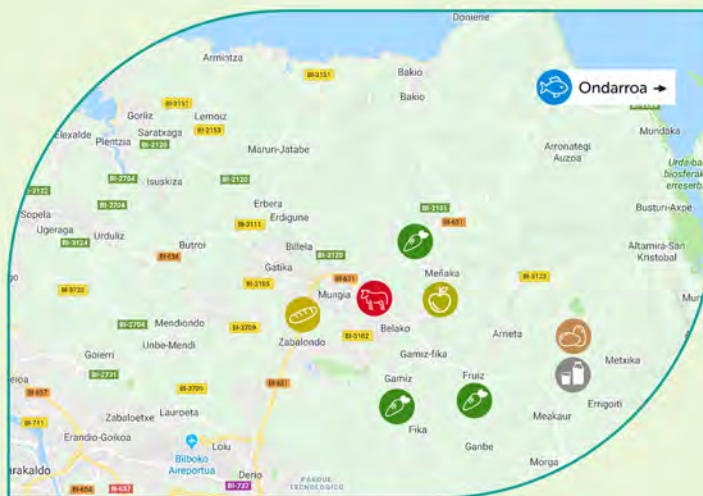
Hauek dira LAUKARIZ eskolako elikagaien datuak:





Laukariz

Zelako produktuak eta hauen jatorria



KONTSUMO PUNTUAREN IKASTURTEKO DATUAK. LAUKARIZKO ESKOLA JANTOKIA:

79%

Euskal Herriko produktuak

45%

Uribeko produktuak

53%

Produktu ekologikoak

45%

Baserriko produktuak

179

Mahaikide

45.575€

Lehengaientzako aurrekontua

***Bertakoaz Elikatu proiektuko datuak**



Ekologikoa
Baserrikoa
Konbentzionala

BARAZKIAK-FRUTA

7.100kg

Eskolan kontsumitzen den kopurutik, 1500 kg. eskualdeko baserrietakoa da.



Ekologikoa

LEKARIAK

1.056kg

Zaragozako Lecera herrian era ekologikoan ekoiztutako lekariak erosten dira.



Baserrikoa

BEHI OKELA

363kg

Eskualdeko larretan era ekologikoan hazitako abereen okela jaten dute jantokiko umeek.



Baserrikoa

TXARRI OKELA

430kg

Basatxerri elkarteko baserritarrak mendian aske gizendutako txerrien okela jaten da.



Baserrikoa

HEGAZTIAK

428kg

Produktu begetalekin astiro hazitako oilaskoa erosten dira Laukariz eskolan.



Freskoa

ARRAINA

569kg

Ondarroako arrain-ontzietatik heltzen da zuzenean sasoiari sasoiko arrain freskoa.



Baserrikoa

ARRAULTZAK

250kg

Errigoitin kokatzen den landa oiloen ustiapen batetako arrautzekin elikatzen dira eskolako umeak.



Freskoa
Bertakoa

OKINDEGIA

1.200kg

Mungian artisau eran egindako ogia jaten dute jantokian.



Ekologikoa

ESNEKIAK

482kg

Errigoitiko Bizkaigane baserriko esnekiak erabiltzen dira astero eskolan.



Baserrikoa

OLIOA

1.110kg

Olio Birjina Extra, Zaragozako La Almuniako ekoizle bateri erosten zaio.

BEKOBENTA

Lehengaiak eta hornitzaileak aukeratzeko orduan, hainbat irizpide izan genituen kontuan. Batzuk azpimarratzearen, ondorengo puntuak hartu ziren kontuan:

- Herrikoa edo ingurukoa izatea.
- Produktu ekologikoa ekoiztea.
- Urte osoko hornitzaile izateko gaitasuna bermatzea eta konpromisoa izatea.
- Eskolan ikasteak seme-alabaren batek.
- Prezio baremo batzuetan sartzea.

Bestalde, berton ekoizten ez diren elikagaiak herriko komertzio txikien bitartez lortzen ditugu hauei ere gure babesaren emateko helburuarekin. Hauek dira gure hornitzaileak eta ekartzen dizkiguten elikagaiak:

PATATA EKOLOGIKOA. Ramon Lopez de Arkaute (Ixona – Araba).

BARAZKI EKOLOGIKOAK. Nerea Perosanz Garrido (Markina-Xemein - Bizkaia).

BARAZKI EKOLOGIKOAK. Igor Lete Urriolabeitia (Markina-Xemein) Myriam Onaindia.

BARAZKI EKOLOGIKOAK. (Mutriku - Gipuzkoa) .

LEKARI EKOLOGIKOAK. Guillermo Alonso Perea (Berantevilla - Araba).

OILASKOA. Lumagorri, S.L. (Zerain -Gipuzkoa).

ARRAINA. Santi Burgoa, S.L. (Ondarroa - Bizkaia).

OKELA. Larrako harategiak (Zornotza - Bizkaia).

ARRAUTZAK. Joseba Zabala Laraudogitia (Gizaburuaga - Bizkaia).

KONJELATUAK. Euskopan 2002, S.L. (Larrabetzu - Bizkaia).

ESNEA. Aiarbe, S.L. (Berriz - Bizkaia).

YOGURTA. Jon Kepa Agirregoikoa Etxebarria (Zornotza - Bizkaia).

ZITRIKO EKOLOGIKOAK. Biocitrus Ebre, S.L. (Tortosa - Tarragona).

FRUTA. Salim frutategia (Markina-Xemein - Bizkaia).

ARROZA, PASTA, BESTE BATZUK. Mari Janariak (Markina-Xemein - Bizkaia).

OGIA. Aulesti Okindegia, S.L.U. (Aulesti - Bizkaia).

OLIOA. Herrigora Erribera Elkarte (Tutera - Nafarroa) .

Hauek dira BEKOBENTA eskolako elikagaien datuak:





Bekobenta

Zelako produktuak eta hauen jatorria



KONTSUMO PUNTUAREN IKASTURTEKO DATUAK. BEKOBENTAKO ESKOLA JANTOKIA:

73%

Euskal Herriko produktuak

45%

Lea-artibaiko produktuak

15%

Produktu ekologikoak

25%

Baserriko produktuak

300

Mahaikide

91.960€

Lehengaientzako aurrekontua

***Bertakoaz Elikatu proiektuko datuak**



Ekologikoa

BARAZKIAK

8.500kg

Eskualdean, ekologikoan ekoizten duten 5 baserriarren barazkiak kontsumitzen dira Bekobentan.



Ekologikoa
Baserrikoa
Kontzentzionala

FRUTA

2.500kg

Horietatik 600 kg. Lea-Artibain ekoiztutakoak dira, eta beste 400 kg. Tarragonatik (ekologikoak)



Baserrikoa

BEHI OKELA

700kg

Eskualdeko eta inguruetakoko baserri eta ustiapenetako okel gorria erosten da.



Baserrikoa

LEKARIAK

800kg

Arabako Beranturi herrian ekoiztutako kalitateko lekariak heltzen dira jantokira.



Baserrikoa

HEGAZTIAK

1.400kg

Lumagorri oilaskoizterrak kontsumitzen dituzte umeeek gehien bat jantokian.



Freskoa

ARRAINA

3.800kg

Sasoian sasoiko arrain freskoa Ondarroako arrain-ontzietatik heltzen da zuzenean.



Baserrikoa

ARRAULTZAK

585kg

Gizaburuagan kokatzen den landa oiloen ustiapen batetako arrautzak erabiltzen dira.



Ekologikoa
Baserrikoa

ESNEKIAK

2.050kg

Berriatua Ikatza baserriko esnea eta Etxanoko Errotik jogurt ekologikoak kontsumitzen dira.



Freskoa
Bertakoa

OKINDEGIA

2.400kg

Aulestiko okindegian artisauroan ekoiztutako ogia jaten dute jantokian.



Baserrikoa

OLIOA

350kg

Olioa Nafarroako Kaskanteko familia bati erosten zaie eta Birjina Extra da.

URDUÑA

Lehengaiak freskoak, sasoikoak, hurbilekoak, ekologikoak eta zuzenean baserritarrei edo saltoki txikietan erositakoak dira. Tokiko administrazioak udal sukaldea hornitzeko kontratatutako hornitzaileei egiten zaie erosketa. Udalak indarrean duen kontratazioari atxikitu da Gurasoen Elkartea. Hau da: IGEak ez zuen plegurik gin, jadanik Udalak egindakoei axikitu zen. Lehengaien horniketa kontrataziorako pleguak 2014koak dira, irizpide agroekologikoak hartu ziren kontutan.

Arrautzak: ekologikoak dira, Urduñan ekoitzitakoak. Ainhoa Alava. Oilobide

Barazkiak: Ekologikoak eta Airaldeakoak. Iñaki Urkijo, Oleta Baserria.

Jogurta: ekologikoa. Karrantza. Vista Alegre Baserria

Oilaskoa: ekologikoa, Laudio. Oleta Baserria

Lekaleak: hornitzaile ezberdinak....2020/2021 ikasturtea, Ekanatur, Arabako lekaleak.

Ogia: Meliton okindegia, Orduña. Orduñako Ogi labea. Lanean ari gera ogi ekologikoa egin dezaten Arabako irinarekin. Modu horretan eskolan ogi ekologikoa kontsumitzeaz gain eskaintza herri guztira zabalduko litzateke.

Beste haragi batzuk: bereziki txahal haragia eta txerri haragia. Larrako enpresa. Larrakok eskaintzaren arabera, bertako abeltzainen haragia banatzen digu. Txerri haragia, Txerrizaleok elkartearena.

Arraina: Urduñako arrandegia. Pescadería Yoli.

Fruta: Urduñako frutadenda. Onena frutadenda.

Arroza, pasta, olio, tomate birrindua, elaboratuak: Barbed banatzailea. Arroza eta pasta ekologikoak dira. Tomate birrindua ez da asko kontsumitzen, tomate saltsa osagai bezala asko mugatu da. Olio ez da ekologikoa, Nafarroako ekoizleekin ari gera hitzetan olio, pasta eta arroza bezalako produktuak eskuratzeko.

Kontuan izan behar da Urduñako eskolako jantokiak 155 ikaslerentzako prestatzen duela janaria. Hau da, bolumenean nahiko txikiak gara. Eskualdeko beste proiektu batzuk martxan jartzen diren heinean, lehengaien beharrak handitzen joango dira baita erosketa bolumena ere.

Elikagaiak freskoak dira. Elaboratuak eta izoztutakoak oso gutxi kontsumitzen dira. Elikagaietan ekologikoen ehunekoa handitu daiteke, horretarako elikagaien partida zenbatekoa izan behar den finkatu beharko genuke proiektu guztien artean eta Departamentuarekin batera. Olio da pendiente dagoen lehengai bat, oliba olio erabiltzen da, ekologikoa erosi ahal izateko urte osorako egin beharko litzateke erosketa eta beste proiektu batzuekin elkartu erosketa kolektiboa egiteko. Hobekuntza margena badago oraindik.

Hauek dira URDUÑA eskolako elikagaien datuak:





Urduña

Zelako produktuak eta hauen jatorria



KONTSUMO PUNTU-AREN URTEKO DATUAK. URDUÑAKO ZAHAR ETXEA:

55

Mahaikide

40.000

Urteko menuak

90.000€

Lehengaienzako aurrekontua

KONTSUMO PUNTU-AREN URTEKO DATUAK. URDUÑAKO ESKOLA:

139

Mahaikide

25.020

Urteko menuak

43.000€

Lehengaienzako aurrekontua

***Bertakoaz Elikatu proiektuko datuak**

Zahar etxeko jantokiari eta eskolako jantokiari (aurtengo ikasturtetik aurrera) zerbitzua emateko sortu zen Urduñako udal sukaldea. Egoitzak, urte osoan zehar lehengaiak behar dituen heinean, ekoizleentzako aukera oso interesgarria bihurtu da.

Bi jantokientzako behar diren lehengaien erosketa, zahar etxea kudeatzen duen udal enpresa publikoak (Urduñako Arkupea S.L) egiten du lizitazio publiko bidez.

ZAHAR ETXEKO JANTOKIAREN URTEKO DATUAK:



BARAZKIAK

3.816kg

Barazkiak Araialde eskualdetik datoz; Gehien kontsumitzen direnak, patatak, tipulak, azenarioak eta kalabazak dira.

Ekologikoa



TXARRI OKELA

538kg

Laudioko Oleta baserriko mendian aske gizendutako txerri-okela ekologikoa jaten da zahar etxean.

Ekologikoa



OILOA

200kg

Kontsumitzen den oilo-okela ekologikoa Laudioko Oleta base-rritik dator zuzenean.

Ekologikoa



ESNEKIAK

6.240L + 1200kg

Esnea eta jogurta Karrantzako Vista Alegre ustiapenetik heltzen da sukaldera.

Ekologikoa



ARRAINA

2.061kg

Ondarroatik zuzenean datorren arrain freskoa da, eta nagusiek ezagutzen dituzten espezie ezagunak izaten dira.

Freskoa



ARRAULTZAK

12.260 Docena

1.500 oilo dituen Urduñako Oilobide ustiategiako arrautzak kontsumitzen dira zahar etxean.

Ekologikoa



7/

Azpiegitura eta
ekipamendua

Azpiegiturei dagokienean hiru eskolek sukaldea eskolan bertan dute, beraz jantokiko azpiegiturak sukaldeak eta jantokiak osatzen dute. Kasu batetan, Urduñan, eskolan bertan ez dago sukalderik, jantokiak eta office-ak osatzen dute jantokiko azpiegitura eta udal-sukaldearen azpiegitura erabiltzen du. Dimentsio eta ekipamenduei dagokienean, egoera kasuz kasu ezberdina da.

Espazio arazoak daude hiru ikastetxetan eta biretan inbertsioak egin behar dira ekipamenduan, zaharkitua geratu delako. Hezkuntza sailari dagozkio inbertsio hauek: espazioak eta azpiegiturak.

ALLENDE SALAZAR

Eskolako sukaldek 76,8m² ditu, zaharkitua eta txiki gelditu dela esan dezakegu. Jantokiak berriz 386m² ditu eta 3 txandatan burutzen da zerbitzua. Azpimarratu behar da jantokian geratzen den ume kopurua gero eta handiagoa dela. Ondorioz, batetik jantokia txiki geratu da eta, bestetik, ekipamendua txiki eta zaharkituta geratu da: biltegi handiagoa behar dugu, garbigailu tren berria eta handiagoa, beste labe bat gehiago, etabar.

Gaur eguneko azpiegitura eta ekipamendua honakoa da:

- Biltegia
- Hozkailu gela eta izozkailu gela.
- Hozkailua.
- Garbigailu tren.
- Marmita berria.
- Labea.
- Zartagin baskulatu berria.
- 8 su.
- Patatak zuritzeko makina.
- Barazkiak zatitzeko makina.
- Bi mahai bero.
- Hiru harri.
- Konketa bat.

Ikasturte hauetan hainbat arazo izan du ekipamendu honek: labeak hainbat matxura izan ditu, garbigailua etengabe geratzen da, patatak zuritzeko makinaren motorra erre egin da, zartagin baskulatu aldatu behar izan da ezin zelako baskulatu, eta abar. Ondorioz, ekipamendua berritu behar da.



BEKOBENTA

Eskolako jantokiak 498,48 m² ditu eta 3 txandatan burutzen da zerbitzua covid-19 dela eta (aurreko ikasturteetan 2 txandatan) . Kasu honetan ere jantokian geratzen den ume kopurua gero eta handiagoa da eta ondorioz, txiki geratu da eta bestetik, ekipamendua txiki eta zaharkituta geratu da: biltegi handiagoa behar dugu, garbigailu tren berria eta handiagoa, mahai bero bat, beste labe bat gehiago, etabar.

Eraikina Markina-Xemeingo udalarena da eta jantokiko ekipamendua Eusko Jaurlaritzarena. Gaur eguneko ekipamendua hau da:

- Biltegia.
- 2 hozkailu.
- Garbigailu trena.
- Marmita berria.
- Labea.
- Zartagin baskulagarria.
- 6 su dituen sukalde zentrala (gasa).
- Patata zuritzeko makina.
- Xerratzeko makina.
- Mahai bero bat.
- 2 sukaltarri 2 putzurrekin.
- 6 karro.
- Irabiagailua.
- Birringailua.
- 2 frijigailu elektriko.

LAUKARIZ

Laukariz Eskolako jangela 40 m² eta 50 m²-ko bi gelatan banatzen da, 75 eta 80 ikaslerentzako edukierarekin, hurrenez hurren. Ez dago nahikoa lekurik ikasle guztiak aldi berean hartzeko; horregatik bi txanda ezarri dira. Urte honetan 3 jantoki-espazio dauzkagu, liburutegia jantoki da jantokiko orduetan, 2 txandatan burutzen da zerbitzua covid-19 dela eta (aurreko ikasturteetan 2 espazioa 2 txandatan).



2009an eraiki zen sukaldearen eraikin berria, eta horrek kalitate eta freskotasun handiagoa eskaintzen die plateri. 30 m²-ko espazioa da, higienizatzeko, biltegitratzeko, prestatzeko, janaria sukaldatzeko eta banatzeko lanak egiteko bereziki hornitua, eta ikastetxeko 200 ikasleei jaten emateko gaitasuna du.

Sukaldea modernoa da, eta, manufakturako araudien eta jardunbide egokien arabera, altzairu herdoilgaitzezko azalerak ditu, osasungarritasuna bermatzeko, higiena errazteko eta altzarien iraunkortasuna ziurtatzeko. Horren barruan sartzen dira:

- Sukalde bat, 4 su elektrikorekin.
- Bi frijigailu.
- Mahai baskulatzaila.
- Marmita bat.
- Kanpai bat.
- Mahai bero bat.
- Lau harraska.
- Ontzi-garbigailu txiki bat.
- Labe txiki bat.
- Patatera bat.
- Barazki-zentrifugagailua.
- Barazkiak mozteko makina bat.
- Hozkailua eta kutxatila (biltegian).

Instalazioek euren artean eta sukaldetik bereizitako bi biltegi ere barne hartzen dituzte. Horietako batean barazkiak eta frutak, olioak, tomate latak, arroza eta produktu ez galkorrak gordetzen dira. Ere horretan lau ateko hozkailua dago, eta horietako bat arraina edo haragia biltegitratzeko da espezifikoki, eta gainerakoetatik erabat isolatuta dago. Halaber, arkoi txiki bat dago. Bigarren biltegian garbiketa-gai guztiak gordetzen dira.

Une honetan beharrezkoa da marmita aldatzea, sukaldatzeko metodoa aldatu egin delako eta labea gehiago erabiltzea erabaki delako plater batzuk egiteko (frijitzearen ordez). Labearen

edukiera ez da nahikoa mahaikide kopururako.

Zerbitzua bi txandatan antolatzen da, 13:00etatik 15:00ak arte (13:00-13:50, 14:05-15:00). Gure ordutegia gainontzeko proiektu pilotuena baina zabalagoa da.



URDUÑA

Urduñako Eskolak jantokia eta *office* bat ditu. Eskolatik 5 metrotara dagoen udal-sukaldean sukaldatzen da. Sukalde zentrala da, udal eraikin batetan dago eta 90m² ditu.

Zerbitzua bi txandatan antolatzen da, 13:15-15:00 arte (13:15-14:00, 14:15-15:00).

2020ko udaran obrak egin dira eskolako jantokia handitzeko. Begiraleen aldageletan ere obrak egin dira.

Eskola dagoen ekipamendua:

Jantokia:

- Mahai luzeak, hormara jasotzen direnak.
- Mahai txikiak semi zirkulua osatzen txikientzako.
- Janaria platerean zerbitzatzen da.

Office:

- Mahai beroa.
- Hozkailua.
- Garbigailua.
- Fregadera.
- Garbitzeko produktuak gordetzeko gela.

Momentuz azpiegituretan ez da arazorik izan. Urduñako Eskolako Guraso elkarteak proiektua habian jartzeko orduan zenbait erosketa egin zituen: janaria garraiatzeko kontenederoak eta zenbait lanabes txiki.





8/

Higiene
eta osasun
protokoloak

Protokolo guztiak betetzen dira lau eskoletan. Bi kasutan APPCC-a egiten da, 300 ikasle baino gehiago dituztelako. Besteetan enpresa bat kontratu da protokoloak betetzeko.

ALLENDE SALAZAR

300 umetik gorako jantokietan, hau da gure kasua, derrigorrezko azterketa da APPCC-a. Helburua da biltegian, sukaldean zein jantokian gauzatzen diren praktika higieniko-sanitarioak egokiak direla ziurtatzea.

Azterketa honek hainbat eginkizun eskatzen dizkigu. Sukaldariak, jantokiko arduradunak eta jakien horniketaren koordinatzaileak gauzatu behar dituzten eginkizunak dira, bakoitzak bere atalean, batzuk bi hilerik behin, beste batzuk egunero eta beste batzuk puntualki:

- HORNITZAILEEN HOMOLOGAZIO PLANA ETA BAKOITZAREN FITXA prestatu. Hornitzaile bakoitzarekin izan behar den kontratu modukoa.
- ELIKAGAIEN SARRERAKO KONTROLA egin eta jaso dagokion erregistroan (sartzen den jaki bakoitzaren itxura, lote zenbakia, iraungitze data, intzidentziak eta hori ekiditeko zer egin dugun...)
- EKOIZPEN-TRAZABILITATEAREN ERREGISTROA bete. Plater bakoitza prestatzeko erabili diren elikagaiak, bere lotearen identifikazioa, hornitzailea eta tenperaturak jaso behar dira erregistro orrian.
- CHEK-LIST BPMS. Manipulazio egoki bat egiteko ezartzen diren neurri higieniko-sanitarioak betetzen diren konprobatu eta jaso erregistro orrian.
- GARBIKETA ETA DESINFEKZIO PLANA. Produktuei dagokionez erabilera egokia egiten den ziurtatu eta erregistratu.
- IZURRITEEN KONTROLAREN PLANA.
- MAKINA ETA INSTALAZIOEN MANTENU PLANA. Matxuren konponketak eta mantenu lanak erregistratu behar dira.
- FORMAZIO HIGIENIKO-SANITARIOAREN PLANA. Langileek arlo horietan gauzatu behar dituzten formazioa saiok antolatu.

Laboratorios Arabak egiten digu APPCC-ren eguneraketak, kontrolak eta suertatu daituzken zalantzen argitzea. Orain arte, arlo higieniko-sanitarioari dagokionez, ez dugu inolako arazo larririk izan.



BEKOBENTA

Proiektua martxan jarri zenean gure eskolako kasuan ez zen derrigorrezkoa APPCC-a egitea, baina ikasle kopuruak gora egin du azken urte hauetan eta protokolo hau martxan jarri behar izan dugu.

APPCa Laboratorios Arabak lagunduta disenaitu zen. Urteroko jarraipenak eta moldaketak laborategi horrek jarraitzen du egiten.

Higieneari buruzko protokoloa Limpiezas Garrido, S.L. enpresak egiten du garbitasun eta desinfekzio planak jarraituz.

LAUKARIZ

Laukarizko eskolako jantoki-zerbitzuan Eusko Jaurlaritzaren gida higieniko-sanitarioko protokolo guztiak betetzen dira. Erregistro-fitxak egunero, hilero edo urtero betetzen dira, egin beharreko kontrolak egiteko.

Gainera, Jantoki Batzordeak Alvaro Mateos Amann bromatologoa kontratatu du, Amatemann enpresako gerentea, urtean 2 berrikuspen egiteko, dagozkion analisiak egiteko, zalantzak argitzeko, bai Jantokiko Batzordearen aldetik, bai sukaldaritzako Batzordearen aldetik, etab.

URDUÑA

Amatemann enpresa kontratatu da baldintza higieniko-sanitarioak betetzeko aholkularitzarako eta arrisku plana betetzeari buruzko guztirako. Sukalde zentralak dituzten betebeharrak betetzen ditu sukaldeak. Udal sukaldean eskola jantokirako zerbitzuan prestatzeko baimena du.

APPCaren jarraipena Amatemann enpresak egiten du. Hilabetero egiten dute bisita sukaldera eta hartzen dituzte laginak. Jantokian eta *office*-ean lehendik egiten zen jarraipen berbera egiten da.





1-2-01

3ª-BI-1-1-01

3ª-BI-1-1-01

1ª-BI-2-04

1ª-BI-2-04

9/

Pertsonala
eta giza
baliabideak

Giza baliabideei dagozkien baldintza guztiak Eusko Jaurlaritzak ezarritakoak dira: ratioak, lan-baldintzak, eta abar. Sukaldari guztiak (Urduña ezik), Hezkuntza sailaren menpeko langileak dira. IGEek begiralean kontratatzen dituzte (Urduñaren kasuan, office-eko langilea ere). Bi eskoletan Guraso elkarteak pertsonala kontratatu du ku-deaketa eredu honetan behar den lana aurrera eraman ahal izateko.

9.1.- Sukaldariak

Sukaldariei dagokienean azpimarragarria da egindako elkarlana IGEarekin zerbitzua hobetzeko eta lan zama ez handitzeko. Lana aldatu da, kasuan kasu aldaketak ezberdinak izan dira, moldaketa txikiak.

ALLENDE SALAZAR

Sukaldarien kopurua urtero bazkaltiar kopuruko ratoria egokitzen da. Batez beste, 8 sukaldari jardunaldi osora, bat lanaldi erdira eta beste bat 2 ordotara izaten da.

Proiektuaren kezketariko bat sukaldariak gehiegizko lan-karga ez izatea zen eta hau ez zedin gertatu lehen momentutik ezarri ziren neurri batzuk. Neurriak hiru arlotan jorratu ziren:

- Guraso Elkarteak tresna zehatz bat erosi zuen barazkiak txikitzeke.
- Baserritarrei eskatzen zaien baldintzak dira, barazkiek tamaina egokia izatea, txikiak baztertuz, ahalik eta aprobetxamendu handiena izatea eta garbi etortzea.
- Menuen prestaketetan labearen erabilera da nagusiena, osasuntsuena delako eta bide batez lan-karga gutxitzen duelako.

Lehen ikasturtetik baieztatu dezakegu neurri hauek oso baliogarriak izan direla eta lan karga handituko zelaren kezkak usatu izan direla.

BEKOBENTA

Gure eskolako sukaldariak Administrazioako langileak dira. Gure bazkaltiar kopuruaren arabera 4 sukaldari jardunaldi osoan esleitu dizkigute eta beste sukaldari bat 6 orduko jardunaldian. Honez gain, 2020-2021 ikasturtean Covid-19a dela eta egunean 2 orduko jardunaldia duen beste sukaldari bat gehitu digute indartze lanak egiteko.



Guraso Elkarteko kideak sukaldariekin batzartzen dira urtean zehar euren kezka eta iradokizunak entzun eta nola gauzatu daitezkeen erabakitzeko.

Sukaldariak erronka handia izan dute produktu fresko eta prozesatu gabekoekin lan egiten eta ahalegin handia egin dute.

LAUKARIZ

Laukarizko eskolak bi sukaldari ditu, 8 orduko lanaldiarekin, beste sukaldari bat lau orduko lanaldiarekin eta laugarren bat bi orduko lanaldiarekin. Lau lanpostuak Eusko Jaurlaritzak zehaztu eta kudeatzen ditu. Ikasturte honetan (2020/21), bizi dugun ezo-hiko egoera dela eta, eskolako liburutegia jantoki gisa prestatu da, eta Eusko Jaurlaritzak beste pertsona bat sartu du egunean bi orduz (COVID laguntza), gehien erabiltzen diren guneak garbitzeko.

Sukaldeko langile guztiekiko harremana oso positiboa izan da hasiera-hasieratik, komunikazio arina eta etengabea izan da, eta sukaldariak aktiboki parte hartu dute eskolako errezetetan. Bere aldetik elaborazio gehiago behar duten plateri buruzko akordioak lortzen dira. Produktu freskoak prozesatzeko premia handiagoak eta hornidura- eta ontziratze-formatuetan izandako aldaketek ez dute inolako arazorik sortu. Haien laguntza funtsezkoa izan da kudeaketa-eredu hori ezartzeko.

URDUÑA

Urduñako kasua berezia da. Ikastetxeak sukaldari ez duenez, *office* orduak ditu (8 2020-2021 ikasturtean) eta begiarleak, 8 aurtengo ikasturtean. Sukalde orduak (8 ordu) IGEak kontratatutak dira. Office eskolako eraikinean dago, eta sukalde ondoko eraikinean. Ez da sukalde in situ bat, menu garraitua izan daiteke baina oso hurbileko sukalde batetik garraiatua, ez dator bat ez egoera batekin ezta bestearekin ere. Premiazkoa da zentro honek izan beharko lukeen sukalde-ratioa zehaztea.

Gaur egun kontratatuta dauden *office*-orduak ikastetxeari zegozkionak dira zuzeneko kudeaketan zegoenean (garraiatutako janari-zerbitzua). Office-ak funtzionatzen jarraitzen du, eta kontratatutako orduak zeudenak dira, baina denborarekin ikusi da ratio hori berrikusi egin behar dela, eta lanak ondo definitu behar direla, hau da , tokiko egoerara egokitu behar dira. Bestalde, sukaldeko orduak 8 izan behar dira gutxienez. Sukaldeko 16 ordu hartzen dira guztira, baina *office* eta sukaldearen arteko zereginak ez daude banatuta egiten diren zereginen arabera. Ordu kopuru bera, baina lan karga ezberdina. Guraso Elkartek bi aukera ezberdin ikusten ditu:



- 1.- Office eta sukaldearen banatzea.
- 2.- office eta sukaldearen arteko koordinazioa.

Guraso elkarteak zereginen koordinaziorako proposamen bat eskatu du, bai eta orduen banaketa bat ere, espazio bakoitzean egindako zereginen arabera.

9.2.- Hezitzailea/begiraleak

IGEak kontratatzen ditu begiraleak kasu guztietan aurretik jantokia kudeatzen zuen enpresaren bidez. Lan-baldintzak mantendu dira. Begiraleen funtzioaren garrantzia nabarmendu da, begiraleak dira menua ikasleei eskaintzen diena, begiraleen inplikazioa ezin bestekoa da ikasleek jantokian emandako aldaketa onartzeko.

ALLENDE SALAZAR

Ikasturtearen eta ratioen arabera 32 begirale izan dugu gehienez. Lehen txandan begirale batzuk jantoki barruan daude, beste batzuk kanpoan dauden bitartean, bigarren txandako umeak jagoten. Hauek jaten amaitzen dutenean kontrara egiten da. Begirale horietatik hiru menu berezien ardura dute eta euren lana beti dago jantoki barruan.

Begiraleak Gasca Gastronómica enpresaren langileak dira baina Guraso Elkarteak, umeek ordaintzen duten kuotarekin, ordaintzen du euren soldata eta koordinatzailearen bitartez euren lana kudeatzen da.

Urtero, begiraleei zuzendutako formazioa Gasca-k gauzatzen ditu alegia, lehen sorospenak, alergia eta intolerantzien ezaugarriak, higienezaren betebeharrak, ...

Bestetik, jantoki unea umeentzat ez dadin soilik jateko gunea izan baizik eta gune pedagogikoa izan dadin ere bai, Guraso Elkartea, eskolako arduradunarekin batera, plan ezberdinak ditu gogoan jantokian zein patioan jorratzeko; jantokian umeen jarrera hobetu dadin batez ere zarata gutxituz, jateko orduan autonomia gehiago izan dezaten, jakiak hobeto jaten ikas dezaten...

Patioan berriz, aurten, martxan ipini da "Eguerditan Olgetan" ekimena, zeinek burbui-lak mantenduz eta jolas kutxa eta jolas koadernoaren bitartez, jolasa erdigunean jartzea lortu duen. Horretarako eguerdiko hezitzaileen papera oso garrantzitsua izaten ari da. Herriko enpresa bat kontratatu genuen dinamika guztiaren diseinua burutu eta berau egunerokotasunean in-situ koordinatzeko.



BEKOBENTA

Guraso Elkarteak proiektu hau hasi baino lehen catering zerbitzua eskaintzen zuen EU-REST enpresaren bitartez kontratatu ditu begiraleak, pertsona berdinak eta antzinakotasuna mantenduz.

14 begirale ditugu haur eta lehen hezkuntzan eta 3 bigarren hezkuntzan. Honez gain, 2020-2021 ikasturtean Covid-19a dela eta haur eta lehen hezkuntzako begiraleen ordutegia luzatu egin da 15 minututan, momentu honetan bazkariak 3 txandatan ematen bait ditugu. Lehen txandan begirale batzuk jantoki barruan daude, beste batzuk kanpoan dauden bitartean, bigarren txandako umeak zaintzen. Hauek jaten amaitzen dutenean kontrara egiten da.

Guraso Elkarteak hezitzaileekin batzartzen da urtean zelan beraien iradokizunak eta kezka entzun eta nola gauzatu daitezkeen erabakitzeko.

LAUKARIZ

Begiraleak Gasca enpresaren bidez azpikontratatu dira. Adostu zen bezala, zuzeneko kudeaketa-ereduaren testuinguruan zituzten kontratu-baldintzak mantendu egin dira.

Proiektuaren hasieran eta hainbat unetan, beren lana egiteko baliabideei buruz galde-tu zaie.

Catering-enpresak eskainitako prestakuntzaz gain, jangela-batzordeak eskola-komunitate osoarentzat antolatutako alderdi nutrizional, pedagogiko eta lehen sorospeneekin lotutako prestakuntza-tailer eta -ekitaldietan parte hartzeko gonbidapena ere jaso da.

Gainera, Jantoki-batzordeko solaskide bat harreman etengabe dago jantokiko arduradunarekin, eta begiraleekin egindako bileretara joaten da, beharrezkoa denean.

Hala ere, onuragarritzat eta beharrezkotzat jotzen da foro eta topagune berriak aurkitzea begiraleekin, batez ere, jantokiko espazioaren alderdi hezitzaileari elkarrekin buelta bat eman ahal izateko.

URDUÑA

Jantokiko zerbitzuak ordu eta hiru laurdeneko iraupena du.

2021 ikasturtean 8 begirale behar dira ratioen arabera. 2021 ikasturte hasiera bi begirale gehiago kontratatu ziren, COVID-19ak sortutako egoerak eskatzen zituen neurriak



mantendu ahal izateko (10 talde burbuila).

2021ko abenduan, eta begiraleen ordu kostearen igoeraren ondorioz, COVID-19agatik kontratatuko bi begiraleetatik bati uko egin zitzaion, Hezkuntza Departamentuak onartutako aurrekontuarekin ez zelako nahikoa 10 begiraleen kosteari aurre egiteko, besteak beste kostea orduko igo egin delako.

Maiatza bukaeran, covid egoeragatik kontratatuko begiraleari uko egin behar izan zaio, enpresatik iritsi diren kostu igoerengatik.

Jantokiko zerbitzurako eta *office*-eko zerbitzurako langileak TAMAR enpresari kontratatu zaizkio. TAMAR enpresa da Hezkuntza Departamentuko kontratazioaren esleipenean Urduña Eskolari egokitutako enpresa.

9.3.- Jantoki arduraduna eta eskolako zuzendaritza

Jantokiko arduraduna eta zuzendaritza lehengoko funtzio berberak betetzen dituzte. Jantokiko arduradunaren kasuan bere lana guraso elkartearekin partekatu da, ikasleen kuoten kudeaketa eta ordainketak elkarteak egiten bait ditu. Zuzendaritzak orain inplikazio gehiago du eskola jantokian.

ALLENDE SALAZAR

Eskolako zuzendaritzak eta jantokiko arduradunak bat egiten dute guztiz jantokiko proiektuarekin eta euren inplikazioa, dagozkion esparruetan, zalantza barik betetzen dituzte.

Jantokiko arduradun bat dago, irakaslea dena eta lanaldi osoa daukana eta beraz, Eusko Jaurlaritzaren langilea dena.

Bere eginkizuna da, jantokiko kuotak kudeatu, gurasoei jaramon egin, sukaldarien lana ikuskatu, sukaldeko tresneriek dituzten gorabeherei erantzun, APPCC-aren atal batzuk gauzatu eta bazkaltzeko orduan, hau da 13:00etatik 15:00etara, eta begiraleekin batera umeen ardura pedagogikoa izan jantokian zein kanpoan.

BEKOBENTA

Eskolako zuzendaritzak eta jantokiko arduradunak bat egiten dute guztiz jantokiko proiektuarekin eta euren inplikazioa erabatekoa da.



Jantokiko arduradun bat dago, irakaslea dena eta lanaldi osoa daukana eta beraz, Eusko Jaurlaritzaren langilea dena.

Bere eginkizunak dira: jantokiko kuotak kudeatu, gurasoei jaramon egin, sukaldarien lana ikuskatu, sukaldeko tresneriek dituzten gorabeherei erantzun, APPCC-aren atal batzuk gauzatu eta bazkaltzeko orduan, hau da 12:45etatik 14:30etara, eta begiraleekin batera umeen ardura pedagogikoa izan jantokian zein kanpoan.

LAUKARIZ

Zuzendaritza, jantokiko arduraduna eta ikastetxeko gainerako irakasleak proiektu honetan inplikaturik daude.

Laukarizko eskolan jangelako arduradunaren lana gorputz-hezkuntzako irakasleak egiten du, ordu-erabilgarritasuna dela eta. Salbuespen gisa, lehen urtean zuzendariak hartu zuen rola bere gain, proiektuaren bultzatzaile nagusietako bat izateagatik.

Jantokiko arduradunaren eginkizunak zuzendaritza-taldeak eta Jantokiko Batzordeak zehaztu dituzte, betiere indarrean dagoen araudiak ezarritako eginkizunen esparruan.

URDUÑA

Urduñan Eskolak Jantoki Batzordea izendatu zuen proiektu pilotuan hasi aurretik. Jantoki Batzordea osatzen dute Zuzendaria, Eskola Jantokiko arduraduna, gurasoak eta udala. Jantokiko arduradunak jantokiko kudeaketan parte hartzen du. Bera dago jantokian egunero, egunerokotasuna berak kontrolatzen du eta astero elkartzen da jantokiko batzordeko kideekin. Kontu ekonomikoak Guraso elkartearen esku geratu da. Guraso elkarte, Jantokiko arduraduna eta udalaren arteko harremana estua da eta denon artean definitzen ari dira kudeaketa.

9.4.- Kudeaketan laguntzeko giza baliabide berriak

Proiektu pilotua aurrera eramateko eginkizun berriak sortu dira. Eginkizun hauek betetzeko pertsonala kontratatu da Allende Salazar eta Laukariz eskoletan. Bekobentak Landa Garapenerako Agentziaren laguntza dauka eta Orduñako eskolak Udalarena.



ALLENDE SALAZAR

Guraso Elkarteak pertsona bat kontratatu du proiektua aurrera eramateko. Bere soldata familiek ordaintzen duten kuotarekin ordaintzen da. Lehen ikasturtearen hasieran lanaldi erdia izan zuen arren lanaldi osoa behar zuela konturatu ginen eta gaur egun bere lanaldia 8:00etan hasi eta 16:00etan amaitzen da.

Koordinatzaile figura hau klabea da Allende Salazar bezalako ikastetxeko jantoki eredu honen kudeaketarako. Eguneroko eginbeharren artean menu basal eta berezien gestioa eta kudeaketa eta horniketaren inguruko lanak nabarmentzen dira. Baserritarrekin harremana etengabekoa da.

Sukaldariekin menuen eta elikagaien eguneroko errepassoa egiten da. Jakien egokitasuna eta biltegiratzearen ardura ere koordinatzailearen esku daude.

Jantokiko arduradunaren betebeharrak eta proiektuaren koordinatzailearen betebeharrak oso ondo ezberdinduta daude eta elkarrekin lan egiteko prestutasun handia dago.

LAUKARIZ

Jantokiko Batzordeak hornitzaileen kudeatzaile bat kontratatzen du; izan ere, IGEaren izaera dela eta, proiektua ezinezkoa izango litzateke profil hori ez balego. Elkarte hori ez da profesionala, eta nagusiki borondatezkoa da; baldintza normaletan, ezin du jantoki bat kudeatzeak eskatzen duen zerbitzuaren jarraitutasuna eta ordutegi-erabilgarritasuna eskaini.

Kudeatzailearen lana funtsezkoa da, batetik, norberak kudeatutako jantoki-zerbitzuaren funtzionamendu egokia errazteko eta ziurtatzeko, eta, bestetik, ekoizleekin eta banatzaileekin lotura sendoak eta egokiak ezartzeko.

Hasieran, kudeatzailearentzat 2x5 erregimeneko kontratu bat ezarri zen (egunean 2 orduko lanaldia, astelehenetik ostiralera). Ordutegi eskasa egiaztatu zen, eta, beraz, bikoiztu egin zen. Gaur egun, proposamen horri eusten zaio, eta egunean 4 orduko arreta eskaintzen zaio.

Besteak beste, eskumen hauek ditu:

- Zentroarekiko eta hornitzaileekiko harremanean operatiboaz arduratzea.
- Prezioak negoziatzea eta hornitzaileekin akordio interesgarriak lortzea
- Hornitzaileak identifikatzea eta ebaluatzea
- Hornitzaileen datu-basea mantentzea eta aldizkakotasun nahikoarekin eguneratzea, lehengaien erosketa optimizatzeke.
- Jantokiko langileei laguntza eta euskarria ematea, zerbitzuaren kalitatea



bermatzeko eta egin beharreko lehengaien inguruan sor daitezkeen gorabeherak konpontzeko.

- Sukaldeko eta jantokiko langileen beharrak formulatzea eta beharrezkoak diren administrazio-dokumentuak ematea.
- Menuen eta erosketen plangintza antolatzea eta transmititzea
- Langileen, produktuaren, gastuen eta epeen aurreikuspenak betetzen direla kontrolatzea.
- Aurreikusitako kalitate-kontrolak egitea eta menuak baliozkotzea

Konpetentzia horiek honako ekintza praktiko hauek dakartzate: jankideentzat gustagarriak diren errezetekin menu osasungarriak egitea, menuen aldaerak berrikustea eta doitzea, baita dieta berezien menuak ere, eskaerak egitea sukaldearekin batera, eskaerak egitea, baita garbiketa-materiala ere, produktuen eguneroko kontrola, prestatutako plateren eguneroko kontrola (tenperatura), gorabeheren arreta, genero freskoarekin zein prestatutakoarekin, asteroko inbentarioa egitea, albaranak jasotzea, osasun-erregistroak, fitxa teknikoak, ziurtagiriak, prezioak eta abar eskatzea.

Hornitzaile bakoitzari: fakturak egiaztatzea, taula ekonomikoak egunean jartzea, hornitzaileei ordaintzea, familiei kuotak kobratzea, irakasleei menuak ematea, jantokiko arduradunarekin komunikatzea, Mungiako Udalarekin komunikatzea, al baitariarekin komunikatzea, eta abar.

BEKOBENTA

Gure proiektuak Lea Artibai Landa Garapenerako Elkartearen doako kolaborazioa dauka. Proiektu hau aurrera eramateko laguntza hori ezinbestekoa da, baserritarren, guraso elkarte eta jantokiko kudeaketaren arteko harremana bideratzeko. Horretaz gain, 2018tik kontabilitatea eramateko herriko aholkulari bat kontratatu da.

Guraso Elkartek kudeatzen du jantokia, baina proiektua sendotu eta mantenduko babiliz etorkizun hurbilean pertsona bat hartzeko asmoa daukagu gestioa eramateko.

URDUÑA

Urduñako Eskolako guraso elkarteak Udalaren laguntza du, batez ere elikadura zerbitzuaren kudeaketan. Menuak Udal sukaldean prestatzen dira. Udalak baliabideak jarri ditu proiektua habian jartzeko. Bere papera etorkizunean nolakoa izango den definitzear dago.



Udalak kudeatu ditu ondoko eginkizun hauek: nenuaren diseinua, nutrizionistaren laguntza, Menjadors ecologic-ek emandako aholkularitza.

Urduñako Eskolako IGE-k eramaten du kudeaketaren zama eta proiektua ordezkatzeko, baina eskola komunitatearen eta Udalaren laguntzarekin.

Aurrera begira Urduñako Guraso Elkartearen kontabilitatea egunean eramateko aholkularia beharko luke.





10/

Gobernantza
eredua eta
Guraso
Elkarteen
papera

Ikastetxeko OOG da erabakiak hartzeko markoa lau proiektuetan. Jantoki batzordeak eta OOG osoak hartzen dituzte erabakiak. Ordezkapen Organo Gorenaz aparte, proiektu bakoitzak lan-taldeak osatu ditu jantokiaren inguruko gaiak lantzeko.

ALLENDE

Allende Salazarko guraso elkarteak lan-talde funtzionamendua indartu zuen 2014 urtean eta testuinguru horretan sortzen da Jantoki eta elikadura batzordea.

Batzorde honek elikaduraren inguruko proposamenak lantzen ditu eta ondoren elkarteko asanbladan aurkezten dira.

Jantokia aldatzeko erabakia hartu eta gutxira, proiektu pilotoan parte hartzeko aukera zabaldu zen. Kudeaketa oinarri eta baldintzak aurkeztu ziren OMRan eta oho batez onartu zen pilotajearen sartzea.

Ordutik aurrera Jantoki eta elikadura batzordearen lana biderkatu egin zen eta zuzendaritza eta eskola komunitateko gainerako agenteekin elkarlana oso estua izan zen.

Gaur egun eskolako jantoki batzordera eramaten dira egunerokotasunean sortzen diren gaiak. Aurretik, proiektuaren koordinatzaileak eta Guraso elkarteko elikadura batzordeak ere sortzen diren arazoei irtenbideak lantzen ditu. Guraso Elkarteko diruzaina ere koordinatzailearekin sarri biltzen da kudeaketa ekonomikoaren timoiari ondo eusteko.

Elikadura eta jantoki batzordeak elikadura heziketaren inguruko plangintzak ere jorratu izan ditu ikasketa buruarekin elkar lanean. Zentzu honetan ortuaren proiektua nabarmentzekoa da. Batzorde honek komunikazio batzordearen laguntzarekin, menuak eta elikaduraren inguruko edukiak argitaratzen ditu paperean eta elkarlearen hedabideetan.

Baserritar guztiekin ere urtean behin edo birritan bilera antolatzen da horniketaren inguruko plangintza orokor bat egiteko.

Erabaki estrategikoei dagokionez, Gurasoen asanbladak eta OMRak dituzte azken hitza.

BEKOBENTA

Eskola-jantokian aldaketak egiteko lehen saiakera 2005.urtean egin zen. Orduan, gurasoek jantokiarekiko zituzten kezkei erantzuteko asmoz, OIZPE guraso elkarteak, EHNEK eta EKOZAINek jantokiko janariari buruzko jardunaldiak antolatu zituzten.

Bigarrena 2014.urtean egin zen, eskola komunitatetik sortutako kezkei erantzuteko



asmoz. Guraso talde baten ekimenez sentzibilizazio kanpaina bat egin zen eskolak biltzen dituen udalerrietan: aurkezpenak, dibulgazio bideoak, eskualdeko egunkarietan argitalpenak, irratian elkarrizketak, inguruko azoketan hitzaldiak, eskolako umeekin senzibilizazio ekintzak (km0, ekologikoa, ortua, ...)Guraso talde honen ekimenez proiektua aurrera atera zen eta Eusko Jaurlaritzaren jantokirako proiektu pilotuan sartu ginen eskolako gurasoen %99ak baieztatuarekin.

Hauek dira lan-taldeko ardurak:

- Guraso elkarteko bi kide kudeaketa ekonomikoa, antolaketa, eguneroko ustekabeak eta arazoak, hornitzaileekin harremanak, menuaren moldaketak, ordainketak, gurasoen kezkak kudeatzeaz arduratzen dira.
- Eskolako zuzendaritza erreziboak eta altak eta bajak kudeatzeaz arduratzen da, gurasoen kuoten jarraipena ere egiten du.
- Jantokiko arduradunaren zereginak: hornitzaileei eskaerak egin, produktuen sarrerak eta fakturak kontrolatu, APPCCko araudia betearazi, harremanak Eusko Jaurlaritza, sukaldari, begirale eta gurasoekin, otorduko ordutegian umeen erantzukizuna.
- Landa Garapeneko teknikariaren funtzioak: baserritarrekin lotura zuzena du eta baserritarren hornidura antolatzeaz arduratzen da. Hilabetero batzen da baserritarrekin hurrengo hilabeteko hornikuntza antolatzeko.

Urtean behin batzar bat egiten da. Guraso elkarteko 2 kide, sukaldaria, jantokiko arduraduna eta Landa Garapeneko teknikaria batzen diren aurreko ikasturtearen ebaluaketa egin eta hurrengo urterako hobekuntza eta aldaketak proposatu eta martxan jartzeko.

LAUKARIZ

2015ean, Laukarizko ikastetxeari eskola pilotu gisa parte hartzeko aukera eman zitzaion, jantokiaren kogestioaren bideragarritasuna egiaztatzeko. Ikastetxeko zuzendaritza eta guraso-elkartea ados daude, eta proposamena Ordezkaritza Organo Gorenean aurkeztu da. Bozketa egin da, eta positiboa izan da. Horren ondoren, proposamena familiei aurkeztu zitzaion eta hilabete batzuk geroago, proiektua kudeatzeko moduari buruzko informazio zehatzagoarekin, familiei batzarrean aurkeztu zitzaion eta bozketa



egin zen. Bozketa hori ere positiboa da. Azterketa-, prestakuntza-, ikerketa- eta abar-aldi honetan, Mungiako Udalaren, merkatarien Elkartearen eta Jataondoren proiektuarekiko atxikimenduak jasotzen dira.

Jantoki Batzorde bat sortzea erabaki da, familia boluntarioek osatua eta guraso-elkartearen mendekoa, proiektuaren jarraipena ziurtatzeko. Batzorde horretako bi kide, gutxienez, eskolako OOGko partaideak dira. Gaur egun, Jantoki Batzorde horrek honako eginkizun hauek betetzen ditu:

- Txandakako 5 asteko menua berrikustea, hainbat nutrizionistarekin batera. Komunikazioa menua hobetu dezaketen nutrizionista eta pediatrekin.
- Plater bakoitzaren fitxak egin eta nutrizio-kalkulagailuarekin kontrolatu.
- Produktuak eta hornitzaileak hautatzea eta kontrolatzea.
- Osasun-arloko barne-kontrolerako albaitari bat kontratatzea.
- Jantokiko orduetarako aseguru bat kontratatzea.
- Begiraleak subrogatzen dituen enpresa kontratatzea.
- Hornitzaileen kudeatzailea kontratatzea.
- Eusko Jaurlaritzari ikasturte bakoitzari dagozkion diru-laguntza eskabideak eta memoriak egitea.
- Irakasleekin (2030 agenda), jantokiko arduradunarekin eta ikastetxeko zuzendaritzarekin harreman zuzena izatea, proiektuaren martxa onaren alde batera lan egiteko, landu beharreko helburu pedagogikoak sartuz eta ahal den neurrian lagunduz.
- Eskolako familia guztiei proiektuaren nondik norakoan berri emateko behar den dokumentazioa sortzea. Elikadurarekin eta proiektuarekin berarekin lotutako hitzaldiak eta tailerrak egitea.
- Jantokia hobetzeko etengabeko bilaketan egotea. Adibidez, ikasturte honetan hainbat bilera egiten ari dira “Fundación Residuo 0” fundazioarekin, jantokian sortzen ditugun hondakinak minimizatzeko eta janari-soberakinei irteera bat bilatzeko.



URDUÑA

Urduñako eskola jantokia proiektuan zuzendaritzak, guraso elkarteak eta Udalak hartzen dute parte.

Pausuz pausu hau da egindako ibilbidea:

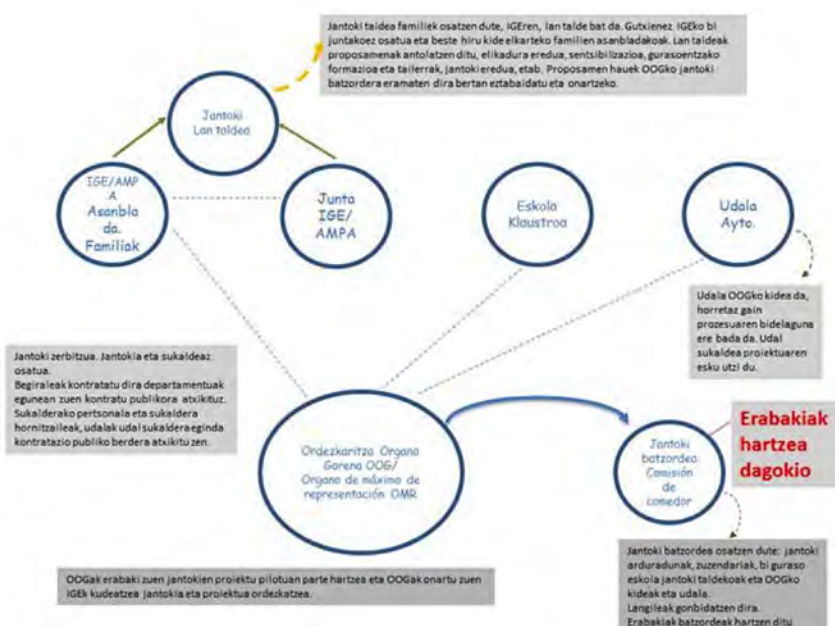
- 1.- OOGko jantoki batzordea osatu zen.
- 2.-OOGk onartu zuen eskola jantokien proiektuan sartzea, eta organo honek erabaki zuen kudeaketa eta proiektuaren ordezkapena eskolako gurasoen elkartearen esku uztea.

Urduñako eskolako IGEak jantoki lan taldea osatu zuen, talde honetan juntako bi kide daude eta elkarteko asanbladako familiak. Talde honetan jantokiarekin zerikusia duten gai guztiak lantzen dira eta proposamenak egiten dira. IGEko juntakoek IGera eramaten dituzte proposamenak eta lan taldean dauden OOGko kideak OOGko jantoki batzordean parte hartzen dute, beratar proposamenak eramaten dituzte. OOGko jantoki batzordeak hartzen ditu erabakiak, edo behar bada OOGk hartzen ditu.

Udala, OOGko kidea izanda, OOGko jantoki batzordean parte hartzen du. Udalaren papera proiektuan bidelagun izatea da eta prozesuan dinamizatzea eta Udal sukaldea proiektua eskola jantokiaren zerbitzura uztea.

Udalak eta IGEak hitzarmen bat sinatu zuten proiektuaren hasieran, hitzarmen horretan udal sukaldearen erabilera baimentzen da eta IGEari baldintza bat jartzen zaio, sukalderako pertsonala eta lehen gaien hornitzaileak kontratatzeke, IGE udal sukalderako udalak ateratako kontratazio publikora atxikitzea.

Langileak, Jantoki batzordera gonbidatzen dira, nahiz eta OOGko kide ez izan, proiektuaren parte garrantzitsu bat direlako.





11/

Kudeaketa
ekonomikoa

Proiektuaren kudeaketa ekonomikoa Guraso Elkarteak egiten du ikastetxearen laguntzarekin. Beraiek kudeatzen dituzte diru sarrerak eta hornitzaileei egin beharreko ordainketak. Kasuz kasu diru sarrerak ezberdinak dira.

Kudeaketa ekonomiko serioa eta gardena egiten da lau ikastetxeetan. Eta datu guztiak eskuragarri daude Hezkuntza sailarentzat.

Azpimarratu behar da kasu guztietan igo egin direla langileen kostuak, negoziaketa berria dela eta. Horrez gain, Covid19ak gastu berriak sortu ditu (espazio berrien erabilpena, begirale gehiagoren beharra).

ALLENDE SALAZAR

Guraso Elkarteko aita batek du Diruzantzaren ardura eta proiektuko koordinatzailearekin batera eramaten dituzte kontuak.

Urtero miloi erdi euro inguru fakturatzen du gure eskolak, erdia baino gutxiago jakien erosketari dagokio eta gainerakoa garbiketarako produktuei, eta begiraleen zein koordinatzailearen soldatei.

Hornitzaileari hileko eskaera osoa egiten zaio aurreko hilaren 15ean, horniketa planifikatu dezaten. Eta hornitzaileei horniketaren hurrengo hilabeteko 3.egunean ordaintzen zaie.

Jantokiko kuota berriz, hilero 15.egunean kobratzen da.

Allende Salazarko jantokiaren diru sarrera-irteerak 2018-2019

SARRERAK	
Sarrerak kuotak	505.231,82€
Sarrera ez ohikoak	0 €
Guztira sarrerak	505.231,82€
GASTUAK	
Pertsonala+garbiketa	290.234,64€
Elikagaiak	204.363,48€
Gastua besteak (Asegurua...)	4.931,06 €
Guztira gastuak	499.529,18€
GUZTIRA	+5.702€



Kontutan izateko bestelako kontuak 2020-2021 ikasturtean:

- Heziketa bereziko irakasle, jantoki arduradun, hezitzaile eta sukaldarien (16) menuen kostua Guraso Elkarateak hartzen du bere gain. 16 menu x 175 egun x 4,60 €/menu = **12.880 €**
- Covid 19aren ondorioz Gastatu gabe = **27.108 €** (3 begirale, 22,45 €/ordu)
- Monitoreen fakturan kostua orduko 20,7 €tik 22,45 €ra igo da.
5 urtetan % 8,45ko igoera eman da.

BEKOBENTA

Kudeaketa ekonomikoa guraso elkartearen esku dago. Jantokiko arduradunak albaranak baieztatzen ditu eta gero fakturak jasotzen direnean bat datozen ikusten da. Kontabilitatea aholkularitza batek eramaten du azkenengo hiru urtetan. Erreziboak eskolako zuzendaritzak gestionatzen ditu.

Bekobentako jantokiaren diru sarrera-irteerak 2018-2019

SARRERAK	
Sarrerak kuotak	226.791,25€
Sarrera ez ohikoak	0 €
Guztira sarrerak	226.791,25€

GASTUAK	
Pertsonala+garbiketa	79.070,37€
Elikagaiak	118.662,31€
Gastua besteak (Asegurua...)	6.991,42 €
Guztira gastuak	204.723€

GUZTIRA	+22.068€
----------------	-----------------

Kontutan izateko bestelako kontuak 2020-2021 ikasturtean:

- Heziketa bereziko irakasle, jantoki arduradun, hezitzaile eta sukaldarien (10) menuen kostua Guraso Elkarateak hartzen du bere gain. 10 menu x 175 egun x 4,60 €/menu = **8.050 €**
- Covid 19aren ondorioz Gastatu gabe = **9.473,20 €**



LAUKARIZ

Laukarizen hornitzaileen kudeatzailea arduratzen da familien kuotak kobratzeaz hilabete bakoitzek 6. Egunean. Jantokiko arduradunak ematen ditu kobraketa hauek egiteko datuak. Hornitzaileen fakturak hurrengo hilabeteko 15. egunean egiten dira.

Laukarizko jantokiaren diru sarrera-irteerak 2018-2019

SARRERAK	
Sarrerak kuotak	135.445,64€
Sarrera ez ohikoak	10.000€ (Subentzioa)
Guztira sarrerak	145.445,64€

GASTUAK	
Gastua monitoreetan	76.625,55€
Beste pertsonala	16.556,14€
Elikagaiak	48.878,94
Garbiketa produktuak	880,47
Gastua besteak (Asegurua, Asesoria...)	2.876,86 €
Guztira gastuak	145.817,96€

GUZTIRA	-372.32€
----------------	-----------------

Kontutan izateko bestelako kontuak 2020-2021 ikasturtean:

- Heziketa bereziko irakasle, jantoki arduradun, hezitzaile eta sukaldarien (6) menuen kostua Guraso Elkartek hartzen du bere gain. 6 menu x 175 egun x 4,60 €/menu = **4.830 €**
- Covid 19aren ondorioz Gastatu gabe = **8.412.54 €**
- Monitorean fakturan kostua orduko 20,7 €tik 22,45 €ra igo da. **5 urtetan % 8,45ko igoera eman da.**

Urtero Hezkuntza sailak ematen digun aportazioaren bilakaera:

2013 2014	2014 2015	2015 2016	2016 2017	2017 - 2018 Pilotoje hasiera	2018 2019	2019 2020
25.115€	16.216€	18.849€	24.664€	10.000€	10.000€	6.962€



URDUÑA

Urduñako Eskolako Gurasoen Elkarteak kudeatzen du jantokia ikastetxea eta Hezkuntza sailarekin elkarlanean. Bi diru-sarrera ditu:

- Familien kuota.
- Hezkuntza Departamentuko ekarpenak.

Diru sarrerak kontu korrante batera doaz, kontu horretan bakarrik jantokiko kontuak kudeatzen dira.

Hilabetero Guraso elkarteak kuota pasatzen dio familia bakoitzari.

Diru ekarpenak eskatzen dizkio Hezkuntza Departamentuari. Diru Ekarpenak 2016an aurkeztutako txosten baten arabera kalkulatu dira. Onartutako aurrekontua 80.000€ izan zen.

Proiektu pilotua hiru ikasturtetara zabaldu da. 2018/2019; 2019/2020 eta 2020/2021. Ikasturte bakoitzean Hezkuntza Departamentuko ekarpenak modu ezberdinean egin dira. Lehengo urtean, 2018ko azaroan, jaso zen ikasturterako ekarpen osoa. Bigarren ikasturtean bi ordainketa programatu ziren, hasiera %75a eta bukaeran %25.

Aurtengo ikasturtean irailetik, abendura eginda ordainketa bat eta bigarrena urtarrietik ekainera. 2018/2019 ikasturtean Departamentuko ekarpenak bere osotasunean behar izan ziren, 2019/2020 ikasturtean 70.000€ eskatu ziren baina ikasturte horretako datuak ez dira esanguratsuak martxoan eten zelako zerbitzua eta 2020/2021 ikasturtean Covid egora dela ez da ohiko urte bat.

Urduñako jantokiaren kasuan IGEak ordaintzen du zerbitzua bere osotasunean, hau da, ez dago Departamentuko langilerik ez bere gain hartzen den beste gasturik. Urduñako IGEak Departamentuko ekarpenak behar ditu ordainketei aurre egiteko, familien kuota bidez jasotzen dena ez delako nahikoa.

IGEak hilabetero egiten ditu hornitzaileei ordainketak (hilabete bukaeran eta kontu korrontean diru nahikoa badago, Departamentuko diru iristen ez den bitartean hornitzaileen ordainketa txandakatzen da atzerapen handiegiak ez izateko ordainketetan).



Urduñako jantokiaren diru sarrera-irteerak 2018-2019/ 2019-2020/2020-2021

	2018-2019	2019-2020
Sarrerak kuotak	94.933,91€	67668.87€
Hezkuntza Departamentuko sarrera	80.000,00€	53209.50€
Totala sarrerak	17.4933,91€	

Gastua monitoreetan	50.568,00€	34534,94€
Office langilea	30.557,4€	22652,47€
Gastua sukaldaria	28.022,15€	21956,16€
Gastua sukaldari laguntzailea	17.768,80€	-----
Gastua elikagaietan	47175,13€	30705,89€
Gastua garbiketa produktuak	2211,00€	1361,74€
AAPCC	1289.94€	1007,37€
Asegurua	436.8€	736,85
Totala gastuak	17.8028.91€	

Covid 19aren ondorioz 2 begirale gehiago kontratua dira 2020ko Iraila, urria eta Azaroan. Abendutik ekainera berriz begirale bat. Errefortzu honen kostua **4.380,74€** izan dira.

2018/2019 Familien kuoten bidez jasotakoaren totala, begiraleen kostua eta elikagaien kostuen totaletik oso hurbil dago. Proiektu pilotuan parte hartzen zen lehenengo urtea zela kontutan izanda kuoten bidezko sarrera, elikagaien kostuarekin eta begiraleen kostuarekin berdintzea espero zen. Diferentzia hau ondorengo urteetan murriztea espero zen. 2019/2020 ikasturterako eskatutako diru laguntza 70.000€ zen. Sukalde orduak gain dimentsionatuak zeuden eta sukalde laguntzaile orduak kendu ziren bigarren urtean. Bigarren urtean kuoten bidez jasotakoa 67.668.87€ izan ziren eta begirale eta elikagaien partiden batura 65240.83€. Bigarren urte hau ez da esanguratsua, eta 2020/2021 ere ez da esanguratsua izango covid-19 egoera dela eta begirale gehiago kontratatu direlako eta urtea ez delako bukatu.





12/

Elikadura
heziketa

Garrantzi handia eman zaio lau proiektuetan arlo pedagogikoari. Proiektu pilotuek elkarlanean zenbait aktibitate gauzatu eta eskola bakoitzak elikadura osasuntsu, jasagarri eta bidezkoa ardatz duen eduki pedagogikoak garatu dituzte.

BEKOBENTA

2014.urtean guraso talde baten ekimenez sentsibilizazio kanpaina bat egin zen eskolak biltzen dituen udalerrietan.

2016 urtean eta proiektu pilotua martxan jarri ostean sentsibilizazio kanpainak egin ziren Markinan eta Aulestin ekoizleak, Bidezko Elikadura eta Landa Garapeneko Elkar-teko arduradunarekin batera. Oso jendetsuak eta partehartzaileak izan ziren.

Honetaz gain aurkezpenak, dibulgazio bideoak, eskualdeko egunkarietan argitalpenak, irratian elkarrizketak, inguruko azoketan hitzaldiak, eskolako umeekin sentsibilizazio ekintzak (km0, ekologikoa, ortua, ...) egin ziren.

Bestalde, LHko ikasleentzat ortua jarri da eskolan eta DBHko ikasleekin ekintza asko bultzatu dira km0, produktu ekologikoak, jasagarriak, osasuntsuak erakusteko.

Basque Culinary Centerreko ikasle batek gure proiekturi buruzko ebaluazio bat egin zuen bere gradu amaierako lanean.

ALLENDE SALAZAR

2015 urtean, eskola komunitatearekin batera elikadura osasuntsua sustatzeko kanpaina bat jarri genuen martxan. *Osasuneitor* izeneko super eroi bat asmatu genuen, ilustrazio bezala hasieran eta aktore batekin landuta gerora. Haur hezkuntzan banatzen ziren galletak ogia eta frutarengatik aldatu genituen.

Jantokiaren eraldaketaren ondoren eta berau indartzeko eta osatzeko asmoarekin, gure eskolako curriculumean elikadura edukiak txertatu genituen.

Elikadura eredu justuago, jasagarriago eta hurbileko edukiak diseinatzeko prozesuan, Bidezko Elikadura erakundearen eta gure eskualdeko baserritarren aholkularitza izan genuen. Ibilbide honetan ere, Guraso Elkarteak finantzatutako ortu-negutegi bat sortu genuen auzolanean. Gaur egun umeen hezkuntza prozesuaren parte garrantzitsua bilakatu dela esan dezakegu.



LAUKARIZ

Laukarizko eskolan, hezkuntza-komunitate osoak babesten du jantokiko proiektua, eta curriculumeko helburuak eta edukiak lortzeko lagungarri diren hezkuntza-jarduerak sartzen dira eskolako eguneroko bizitzan.

Hala, eskolan jarduera jakin batzuk egiten dira, hala nola:

- Patioko hainbat lekutan kokatutako baratze txiki batean parte hartzea (hazitegiak, berotegi txiki bat, konpostatzeko gunea, kanpoko taulatuak, etab.).
- Gosari eta hamaiketako osasungarriak antolatzea.
- Bidezko Elikadurarekin lankidetzan, “Masterchef” antolatzen da, plater erraz eta osasungarriak prestatuz.
- Hainbat txango: Mungiako plazara, ikasleak baserritarrengana hurbiltzeko helburuarekin, eta jangelako hornitzaile berberen ekoizpenetara.

URDUÑA

Urduñako eskola 2010etik ari da elikadurari lotutako lan pedagogikoa egiten. Hau da, proiektu pilotua hasi baino zenbait urte lehenago hasi zen eskola elikadura sistemarekin loturako gaiak lantzen. Lan pedagogikoa garatzeko Bidezko Elikadura gobernuz kanpoko erakundearen laguntza izan da.

Urduñako eskola jantokiko proiektuko herriko elikadura estrategian barne dago. Urduñako Elikadura strategiaren trantsizio ekologikoa 2006an hasi zen eta ordutik formazioa, sentsibilizazioa landu dira herrian orokorrean eta eskolan bereziki.

Proiektu pilotua martxan jarri zenetik eskolan ekintza konkretuak eraman dira aurrera, ikasleekin, irakaslegoarekin, eta familiekin. Sukaldaritza tailerrak, bilerak, hitzaldiak, manualak etxean ere elikadura osasuntsua lantzeko.





13/

Ondorioak

13.1.- Produktuen kalitatea hobetu da.

Lau eskolen datuei erreparatuta hauek dira elikagaien nolakotasunaren datuak:

Produktu ekologikoak	% 38,6
Baserriko edo labeldun produktuak	% 36,3

Gure esperientzia pilotuek gure umeek jantokian jaten zuten produktuen kalitatea hobetzea helburu zuen. Eta esan dezakegu helburu hau bete egin dela. Datuak esku artean, **elikagaien kalitatea nabarmen igo dela ondorioztatu dezakegu**. Inguruko baserrietan mimoz ekoiztutako elikagai fresko eta askotan ekologikoak protagonista bihurtu dira gure esperientzia pilotuetan.

Lau eskoletan bertako produktuen erabileraren ondorioz eta garaikotasunari erreparaturuz, **menu ereduak ere aldatu da**. Menu berriek Hezkuntza Departamentuaren eta elikadura erakundearen gomendioak jarraitzen dituzte. Hauetan, **proteina begetalen kopurua igo eta azukrea eta produktu prozesatuak nabarmen jaitsi ditugu**.

Proiektu pilotuetako lau eskoletan **jantoki zerbitzuaren kalitatea nabarmen hobetu dela esan dezakegu**. **Azpimarragarria da Urduñako kasua**, izan ere menu garraiatua izatetik, bertan egindako kalitatezko bazkarietara pasatu dira. Muturretik muturrera joan direla ondorioztatzen dugu.

13.2.- Gurasoen asebetetzea handia da. Umeek hobeto eta gehiago jaten dute.

Jantoki zerbitzuaren erabileraren inguruko eboluzioa:

	BEKOBENTA	LAUKARIZ	URDUÑA	ALLENDE
2016-2017	285	175		620
2017-2018	308	179		655
2018-2019	335	183	140	680
2019-2020	358	187	145	710

Jantoki zerbitzuaren erabilpenean faktore askok parte hartzen badute ere, lau eskoletan bataz beste **%16ko igoerak zerbitzuarekiko asebetetze maila altua erakusten digu**.

Egindako inkesta batzuk aipatzearen, Laukarizen zuzeneko inkestak egin zaizkie familiei, eta emaitzak oso positiboak izan dira. Adibide gisa, datu esanguratsu batzuk



erakutsiko ditugu. Jantokiko ereduak seme-alabak matrikulatzeko ikastetxearen hautaketan eraginik izan duen galdetzen denean, % 71,8k baietz erantzun du. Eta jantokizerbitzuarekiko gogobetetze-mailari buruz galdetu denean, % **94,5ek esan du oso pozik dagoela**.

Aurten, gainera, inkesta bat egin zaie iaz seigarren mailan zeuden ikasleei eta aurten beste ikastetxe batzuetan daudenei. Ikasle horien % 100ek, beren jantoki berria eskola zaharreko jantokiarekin alderatuta, oso txartzat jotzen dute. Gainera, komentario batzuk gehitzen dituzte, hala nola ikastetxe berrian ez jatea erabaki dutela edo beren eskola zaharrera bazkaltzera joaten uztea gustatuko litzaiekeela.

Umeen elikadura ohiturak zer nolakoak diren kontutan hartuta ere, oro har, hauek jantoki aldaketa ondo onartu dutela esan dezakegu. Urtetik urtera hobeto eta gehiago jaten dute. Kexa maila ere asko jaitsi da batez ere jantoki aldaketa hasieratik bizi izan duten umeen artean.

13.3.- Lehen sektoreari eta bertako ekonomiari laguntzen diegu.

Hauek dira gure 4 jantokiak hornitzen dituzten elikagaien jatorriaren portzentajek:

Eskualdekoak	52,3%
Euskal Herrikoak	76.6%

Jantokiaren aldaketak eragin handia izan du lau eskualdeetako lehen sektorean. **Lau eskolek batera, batz best 386.000€** gastatu ditugu zuzeneko erosketetan urtero. Eskola bakoitzaren pilotaje urteak kontutan hartuta, lau eskolak **proiektu pilotua hasi zenetik 1.700.000€** bideratu ditugu lehengaiak eskuratzeko.

Jantoki eredu hau, ekoiztutako produktuak prezio duin baten zuzenean merkaturatzeko aukera da lehen sektorearentzako. **Merkaturatze labur hau gainera, oso egonkorra da alde aurretik ekoiztutako zati handi bat salduta dutelako.** Honek epe erdi eta luzerako planifikazioak burutzeko aukerak zabaltzen dizkie baserritarrei.

Azterketa sakon bat burutu ez bada ere, eskolek lehen sektorearen inguruko ezagutzan oinarrituta esan dezakegu **lanpostu berriak sortu direla** eta beste asko egonkortu direla. Baserritarrek ustiapenetako **azpiegituretan berrikuntzak burutzeko diru sarrera egonkorrak** izan dituzte ere.



Urduñako kasuan, proiektuak balio izan du sektorearen antolaketa bultzatzeko eta eskualdeko baserriarren produktuak eradaltzeko azpiegiturak abian jartzeko. Gaur egun urdunako eskolak dituen tokiko hornitzaile kopurua areagotu daiteke sektorea antolazten den heinean eta elikagaien balio katea antolazten den heinean, honekin adierazi nahi da, tokiko elikagaien presentzia areagozteko margena badagoela.

Gure herrietako merkataritza txikiari dagokionez, paper garrantzitsua jokatu dutela esan dezakegu. **Bertako lehen sektoreak ekoizten ez dituen elikagai batzuk zuzenean erosten dizkiegu ekoizleei, baina beste produktu batzuk gure herriko denden bitartez eskuratzen ditugu.**

13.4.- Produktu etikoen kontsumoa

Sarritan produktuen atzean pertsonak daudela ahazten zaigu. Kontsumitzen ditugun elikagai gehienak multinazionalenak dira eta munduko nekazarien bi herenak pobrezian bizi dira. Gehienetan, merkeagoak prekarioagoak eta pobregokoak esan nahi duelarik.

Gure proiektuan, ekoizleei ordaindutako prezioak justuak dira. Zuzenean erosten denean, baserriarren irabazi margena handiagoa izaten da. Eta hau da gure kasua.

Baserriarri ez zaie eskatzen bere ekoizpenaren bidegarritasuna bermatuko ez duen preziorik. Badira zenbait produktu sukalde kolektibo batean tokirik ez daukatenak eta produktu horien beste komertzializazio kanal batzuetara bideratzeko beharra izaten da.

Menua ere egokitu behar izan dugu prezioen errealitatera. Menuak jasangarritasun ekonomikoa izan behar du ere.

13.5.- Agenda 2030aren bidean, gure jantokiek ingurumenen inpaktu txikia.

Txosten honetan gure eskoletako jantokiak hornitzen dituzten elikagai mota eta jatorriaren inguruko datuak ingurumenen inpaktu txikia dutela adierazten dute.

EKOIZOPEN KOLOGIKOA. Ekoizpen eredu ekologikoen kopurua oso altua da gure eskoletan (%38,6). Honek esan nahi du, kimikorik gabe, animalien ongizateari errepara-



tuta eta era naturalean ekoizten direla gure umeek jaten dituzten elikagai asko. Eskola guztiek **hornitzaileak aukeratzeko orduan irizpide jasangarriak eta agroekologikoak** erabili ditugu.

URBILEKO ELIKAGAIAK. Gure sukaldeetan kuzinatzen diren elikagaien jatorria hurbilekoa da. Elikagaien %52,3aren jatorria 40 kilometro baino gutxiagokoa da; %76,6arena berriz 200 kilometro baino gutxiagokoa. EAEn kontsumitzen ditugun produktuak batz bestea 5.000km bidaiatu dutela kontutan hartzen badugu, **gure jantokien CO2 isurketa oinarria oso baxua** dela esan dezakegu.

ZABORREN MURRIZKETA. Sukaldea hornitzen duten elikagaiak ontzi berrerabilgarrietan eta granel forman etortzen dira gehienetan. Horrek **zabor-plastikoen erabateko murrizketa ekarri du lau eskoletan.** Allende Salazar ikastetxeak adibidez jogurta kristalezko basoetan zerbitzatzen duenetik, urtean plastikozko 26.000 jogurt ontzi ez ditu zaborreratzen.

Gainerako hondakinei dagokionez, barazki eta fruta azalak, ogia eta paperezko serbiletak konpostatu egiten dira, eta papera eta kartoia kontenedore urdinera doaz. **Honek guztiak izugarritzko balore pedagogiko dauka ikasle eta familientzat.**

13.6.- Soberakinen bidezko kudeaketa.

Jantokiak kudeatzeko hurbileko kudeaketa eredu honek, tokiko erakunde ezberdinekin garatutako proiektu berriak loratzea ahalbidetu dezake. Proiektu hauetako bat sukaldatutako **soberakinak behar dituzten familia batzuei bideratzea da.** Helburua da ahalik eta prestatutako janari gutxien geratzea soberan. Hala ere, eskola jantokien ezaugarriek beti soberakinak egotea ekartzen dute.

Honen harira, Urduñako Udalak elikagaien alferrik galtzearen inguruko proiektu bat jarri du habian. Besteak beste datu bilketa egin da eskolako jantokian. Soberan geratutako janariari bigarren aukera bat emateko proiektua abiatu nahi da bertan. Proiektu honek “BBK family” saria jaso du. **Arlo hau lantzea ez da posible erakunde publikoen inplikaziorik gabe.**



13.7.-Bideragarritasun ekonomikoa

Kudeaketa ekonomikoaren atalean bildutako datuek proiektu pilotuetako lau eskolen jantokiko kudeaketa bideragarria dela erakusten digute.

Ekoiizleei bitartekaririk gabe zuzenean erostea eta irabazi-asmorik gabeko proiektua izatea izan dira aldaketaren arrakasta ulertzeko bi gakoak. Gure lau eskoletako jantoki ereduari irabazi-asmorik ez dugunez, kalitate handiagoko produktuak eros ditzakegu, eta enpresa pribatuaren kudeaketa-ereduarekin baino %25 - %35 gehiago ordaindu dezakegu elikagaiak eskuratzeko.

Proiektu pilotuek ez dute gainkosturik suposatu ez Administrazioarentzat ezta familiarentzat ere. Administrazioak aportazioak egiten jarraitzen du aurretik egiten zuen kasuetan (Laukarizen kasuan %54 behera jaitsi egin da), eta familiek kuota berdinak ordaintzen jarraitzen dute. Urduñaren kasua apartekoa da, catering sistematik in-situ-ra pasatu delako (orain kostu berriak daude).

Bestalde, COVIDaren eragina izan dute proiektu pilotuek eta ez dute jaso gainontzeko ikastetxe publikoek izan dituzten baliabide pertsonal berriak.

Azkenik, kontutan hartu behar da ere proiektu pilotua hasi genuenetik, **diru sarrerek berdin mantendu direla baina produktuak garestitu eta lan kostuak %5,5 gora** egin dutela. Baldintza ekonomiko hauek gogortu diren arren, proiektuaren bideragarritasun ekonomikoa bermatzea lortu dugula esan behar dugu.

Baina egoera **hau ezin da denboran mantendu**. Jantoki zerbitzuaren kostuak gora egiten duten bitartean eta Hezkuntza Departamentua kudeaketa zuzeneko ereduari igoera hauen kargu egiten den era berean arduratu beharko litzateke kudeaketa propioko kostu igoerekin.

BEKOBENTA eta ALLENDE SALAZAR

Hezkuntza Departamentuak Bekobenta eta Allende Salazar ikastetxeei ez dizkie aparteko diru laguntzarik eman kudeaketa propioa ezarri zutenetik. Beraz esan dezakegu ez familiek ez administrazioek ez dutela gain kosterik ordaindu behar izan.

Ikasturte honetan hezkuntza departamentuari Covid19arengatik eskatutako errefortzu monitoriak ez dizkigu ordaintzeko baimenik eman. Monitore eza hauengatik, eskola bi hauetan **36.573€** gastatu gabe gelditu dira.



LAUKARIZ

Laukarizeko jantokiko ezaugarriek zerbitzua defizitarioa izatea bihurtzen dute. Egoera hau aspaldiko errealitatea da eta proiektu pilotoan sartu aurreko errealitatea da.

Hezkuntza Departamentuak **Laukarizeri jantoki zerbitzua finantzatzen laguntze-ko egiten dizkion diru sarrerak ez dute gora egin** proiektu pilotoa hasi denetik. Are gehiago, diru sarrera hauek kudeaketa zuzeneko urteekin alderatuta 21.000€-tik 10.000€-ra, hau da **%54 behera** egin dute.

Beraz esan dezakegu ez familiek ez administrazioek ez dutela gain kostarik ordaindu behar izan Laukarizeko eskolak jantoki eredua aldatu duelako.

URDUÑA

Ordunako eskola jantokiak Menu garraiatutakok – sukalde in situako bidea egin du.

Aurreko egoera ezin dira konparatu, zerbitzuak ez dira berdinak. Aurreko egoeran ez zeuden elementu berriak sortu direlako, sukaldea, sukaldeko pertsonala eta lehen gaien erosketa. 2014/2015 ikasturtean Hezkuntza Departamentuak Urduñako eskola jantokiari 63.000€ diru ekarpena egin zion.

Sei urte pasa dira, ez dakigu Orduñako eskolak aurten izango lukeen aurrekontu ekarpena menu garraiatuan izan ezker, konparaketa egitea zaila egiten da.

Urdunako eskolako proiekturako 80.000€ko aurrekontua onartu zen. Lehengo ikasturtean aurrekontu ekarpen osoa erabili zen. Besteak beste sukalde orduetan ez zirelako officeko orduan kontutan izan. Bigarren urterako diru eskaera 70.000€koa izan zen. 2020/2021 ikasturtean, COVID-19ak sortutako pandemia egoeragatik berriro ere 80.000€ak erabiliko dira.

Honen inguruan, Urdunako eskolako jantokiak Hezkuntza Departamentuari eskatu nahi dio:

- Elikagaien partida definitzea. 2.0€/ menuko bez barne izatea eskatzen da.
- Jantokiko eta officeko langileen kontratazioa Departamentuak egitea, orain arte izandako gora beherak sahiesteko..
- Eskolan dagoen ekipamenduaren mantentzea.
- Udalarekin hitzarmen bat egitea elikadura zerbitzua antolatzeko. (udal sukaldetik, eskolako officera sukalde zerbitzua ematea)



13.8.- Marko juridiko berri baten beharra

Proiektu pilotuek **marko juridikorik ez izateak arazo asko sortu dizkigu**, sortu diren beharrei erantzuteko ez dagoelako markorik (obrak, COVIDak eragindako beharrak, langileen lan-baldintzen aldaketak, eta abar). Honelako egitasmoen egunerokotasunak dauzkan erronkak kontuan izanik, berebizikoa da arazo hau konpontzea.

Kudeaketa berria eta arautu gabea izateak asko zaildu du gure lana...

Ulermen arazoak azpiegiturekin, ekipamenduarekin. Zailtasunak errefortzuekin...

13.9.- Esperientzien onarpen soziala

Lau proiektu piloto hauek onarpen sozial handia izan dute. Hala erakusten du EAE barnean zein kanpotik sortu duten interesak. Dozenaka hitzaldi eta jardunaldietara gonbidatuak izan gara. Era guztietako eragile eta erakundeek gure esperientziak ezagutzeko eskatutako bisita eta bileretan gustura parte hartu dugu.

Eskola-elikadura hobetu nahi duten hainbat erakundeen informazioa emale eta aholkulari gara gaur egun. Zentzu honetan, EAEko eskola-elikadura hobetzeko helburu duten norbanako eta erakundeen aitzindari bihurtu gara lau eskolak.

13.10.- Elikadura heziketari bultzada

Jantokiko denborak (jaten den momentuak eta eguerdiak) berebiziko garrantzia dute elikadura heziketan. Horregatik, lau proiektu pilotoetan bultzada eman nahi izan zaio arlo honi eduki ezberdinak garatuz:

- Bidezko elikadura edukiak curriculumean txertatzea.
- Ortu-negutegia.
- Sentsibilizazio-jarduerak
- Gosari eta hamaiketako osasuntsuak.
- Gure jantokia hornitzen duten baserritarrei bisitak.
- Sukaldaritza-tailerrak.
- Manualak.





14/

Bukatzeko

Bukatzeko esan dezakegu “kudeaketa zuzena” ez den jantoki eredu bat posible dela erakutsi dugula. Bideragarria izatez gain, argi geratzen dira eredu honek dituen onura sozio-ekonomikoak eta ingurumenari dagozkionak. Ikasleen osasunean eta hezkuntza prozesuan ere eragin positiboa duela ondorioztatu dezakegu.

Lau esperientzia pilotuek oso balorazio positiboa egiten dugu. Dokumentu honetan azaltzen den bezala, hauxe erakusteko aukera izan dugu:

- Elikagaien kalitatea hobetu da
- Umeek hobeto jaten dute.
- Familien asebetetze maila oso altua da.
- Esperientziak bideragarriak dira ekonomikoki eta operatiboki.
- Eragin positiboa izan dute lehen sektorean.
- Baserritarrek ordainsari justuak jasotzen dituzte eta euren bizitza-egoera hobetzen lagundu dugu.
- Inpaktu txikia ingurugiroan eta 2030 agendan.
- Eredu hauek bat datoz Europako elikadura plan estrategikoekin.

Ikastetxearen inplikazioa eta Hezkuntza sailaren ardura partekatuarekin, erakutsi dugu posible dela eskola-jantokiak beste modu batean kudeatzea.

Horregatik uste dugu hurrengo pausua araudi berri bat egitea dela, kudeaketa zuzenaz gai beste kudeaketa eredu batzuk kontuan izango dituen, betiere ikastetxeek aukera izanda nahi duten ereduak aukeratzeko.





15/

Araudi
barrirako
proiektu
pilotuen
proposamenak

Proiektu pilotoek izan dugun esperientzia baliagarria izan behar da kudeaketa zuzenaren eredu osagarria definitzerakoan.

Lehenik eta behin, argitu nahi dugu **gure egungo ereduak ez direla etorkizuneko araudian islatu behar, gaur egun garatzen ari diren moduan**. Uste dugu hobetzeko tarte dagoela “kudeaketa zuzena” izenekoaren ordezkoko ereduaren diseinuan.

Printzipio hauetan oinarritu behar da kudeaketa eredu osagarria:

- Eskola-jantokia Administrazioak bermatu behar duen zerbitzu unibertsala da.
- “Kudeaketa zuzenaren” eredu alternatiboa araudi batek babestu, definitu eta sostengatuko du. Ikastetxeek ahalmena izango dute nahi duten ereduak aurreratzeko.
- Jantoki orduen eta espazioaren izaera pedagogikoa bermatu behar da baliabide eta araudiarekin.
- Kudeaketa-eredu berriek bertako produktuak barne hartuko dituzte, ingurugiroan eragin txikia izango dutenak, eta elikagai freskoak, garaikoak eta ekologikoak zuzenean erostea lehenetsiko da.
- Hezkuntza sailak kontratatuko ditu langile guztiak, lan-baldintzak mantenduz.
- Ikastetxean bertan sukaldatzea sustatuko da, hala eskatzen duten ikastetxetan sukaldeak eraikiko direla bermatuz.





2021eko Maiatzaren 31an