PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE SENSIBILIZACIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS MEDIDAS DEL PLAN DE PREVENCIÓN DE RESIDUOS, RELACIONADAS CON LA PREVENCIÓN Y REUTILIZACIÓN DE RESIDUOS

ÍNDICE

TITULO I. ASPECTOS GENERALES 2

1. OBJETO DEL CONTRATO 2

2. ÁMBITO TERRITORIAL 2

3. REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO, TERCERA FASE DEL PLAN DE ACCIÓN 2

4. PROMOVER LA REDUCCIÓN DE ENVASES DE UN SOLO USO UN SOLO EN DEPENDENCIAS Y EQUIPAMIENTOS MUNICIPALES 3

5. REGULACIÓN DE LA PUBLICIDAD: OCTAVILLAS, REVISTAS, ETC. 4

6. FOMENTO DE LA REUTILIZACIÓN DE LA ROPA 5

7. AMBIENTALIZACIÓN DE EVENTOS Y ACTOS PÚBLICOS 6

8. CAMPAÑA RECICLAJE RESIDUOS DOMÉSTICOS A LA CIUDADANÍA 7

TITULO II. PERSONAL, MEDIOS MATERIALES Y DIRECCIÓN Y SUPERVISIÓN DE LOS TRABAJOS 11

9. **RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES** 11

10. **PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS** 11

ANEXOS:

ANEXO 1: DIAGNOSIS DESPERDICIO ALIMENTARIO, 2022

ANEXO 2: PRIMER PLAN DE ACCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO, 2023

ANEXO 3: SEGUNDO PLAN DE ACCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO, 2023

ANEXO 4: MEMORIA DE LA CAMPAÑA DE LA REDUCCIÓN DE ENVASES, 2023

ANEXO 5: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA AMBIENTALIZACIÓN DE ACTOS, 2023

ANEXO 6: DATOS DE RECOGIDA DE RESIDUOS DOMÉSTICOS DE UROLA KOSTA (2018-2023)

TXOSTENA

2022ko martxoaren 19a

Elikagaien xahuketaren diagnosia Urola Kosta eskualdean



Elikagaien xahuketaren diagnosia Urola Kosta eskualdean
Txosten hau Urola Kostako Udal Elkarteak egindako enkargua da.

Egileak
Míriam Galindo (ENT)
Edurne Simón (IZADI 21)

info@ent.cat
www.ent.cat

ENT Environment and Management enpresak ISO 9001:2015 eta ISO 14001:2015 arauen araberako kudeaketa-sistemen ziurtagiriak ditu. Informazio gehiago: HEMEN

ENT environment & management
Hurrengoaren marka erregistratu bat da:
Serveis de Suport a la Gestió, S.L.
Josep Llanza, 1-7, 2n 3a
08800 Vilanova i la Geltrú

@ENTmediambient
ENTmediambient
ENT Environment & Management
ENT environment & management

AURKIBIDEA

TAULAK 3

1. SARRERA 4
2. ARAU-ESPARRUA 5
3. DIAGNOSIA 7
    3.1. MATERIA ORGANIKOAREN SORRERA-FLUXUEN ANALISIA 7
    3.2. LANDA-LANA 10
    3.3. LANDA-LANAREN ONDORIOAK 11
    3.4. ELIKAGAIEN XAHUKETAREN KUANTIFIKAZIOA 12
4. EKINTZA-PLANA 14
    4.1. EKINTZEN PROPOSAMENA 14
    4.2. KRONOGRAMA 24
    4.3. ONDORIOAK 25
5. ERREFERENTZIAK 26
6. ERANSKINA 27

TAULAK

Taula 1. Hondakin-sorrera globalaren eta hondakin organikoenen bilakaera 7

Taula 2. Egungo merkataritza-jardueren zerrenda 7

Taula 3. Egungo merkataritza-jardueren zerrenda 10

Taula 4. Elikagaien xahuketa elikakateko fase bakoitzean Urola Kostan 13

1. SARRERA

FAOren arabera (2014), elikagaien xahuketa hasiera batean gizakiak kontsumitzeko ziren elikagai seguru eta nutritiboak ukatu edo beste modu batean erabiltzea (eta ez elikadurarako) da elikadurako hornikuntza-kateetan zehar, lehen mailako ekoizpenetik azken kontsumitzailera arte. Elikagaien galeratik bereizten da (elikagaiak murriztea kopuruan eta kalitatean), hori eragiten dituzten arrazoiak desberdinak direlako.

FAOren datuen arabera, urtean ekoitzitako elikagaien herena galdu edo xahutzen da giza kontsumoan. Europa mailan, zenbatesten da urtean 89 milioi tona elikagai galdu eta xahutzen direla. Euskadin, urteko elikagaien xahuketa 350.000 tonakoa da, hau da, 160 kg pertsonako urtean.

Urola Kostako Udal Elkartearen hondakinen prebentzio-planak prebentzioaren arloko ibilbide-orria finkatzen du, eta hainbat ekintza zehazten ditu udal-hondakinen sorrera murrizteko hura osatzen duten udalerrietan. Prebentzio-plan horretan, elikagaien xahuketa murriztea da landu beharreko arloetako bat. Arlo horretan garatu beharreko ekintza espezifikoak zehaztu ahal izateko, aldez aurretik Udal Elkartearen egungo egoera ezagutu behar da elikagaien xahuketari dagokionez, eta hori da egin den diagnosiaren helburua.

2. ARAU-ESPARRUA

Europakoa

2015ean, NBEk Garapen Jasangarrirako Helburuak argitaratu zituen, eta 12.3 helburuak erdira murriztu nahi du biztanleko elikagaien xahuketa txikizkako salmentaren eta kontsumitzailearen mailan. Halaber, elikagaien galera murriztu nahi du ekoizpen- eta hornikuntza-kateetan zehar.

Hondakinei buruzko 851/2018 Zuzentarauak helburu gisa finkatzen du elikagaien galerak murriztea ekoizpen- eta hornikuntza-katean zehar, bildu osteko galerak barne, eta bi murrizketa-helburu kuantitatibo finkatzen ditu, % 30 2025ean eta % 50 2030ean.

Europako Itun Berdea 2019an onetsi zen, eta EBren konpromiso bat jasotzen du: erdira murriztea pertsonako elikagaien xahuketa txikizkako salmentan 2030ean. Kontsumitzaileen mailan, helburuak Ekonomia Zirkularrerako Ekintza Plan berrian (2020), “Baserritik Mahaira” estrategian (2020) eta Biodibertsitateari buruzko Estrategian (2020) aurreikusitako politika eta tresnen bidez zehaztuko dira.

Estatukoa

Estatu-mailan, “Elikagai gehiago, xahuketa gutxiago” estrategia dago abian; Nekazaritza, Arrantza, Elikadura eta Ingurumen Ministerioaren ekimena da, eta haren helburua da kontsumo-kateko eragile guztiei laguntzea, izan banaka edo erakunde baten barruan, iritziak, ezagutzak eta esperientziak ematen eta lankidetzan aritzen.

2021eko urrian aurkeztu zen Espainian elikagaien xahuketari aurre egiteko legearen aurreproiektua, eta haren bidez jardunbide egokien eredu bat finkatu nahi da, elikagaien xahuketa ekiditeko elikakate osoko ekintzen bidez, jatorritik (landatzeko prozesua) etxe eta jatetxeetako kontsumo-ohituretara.

Autonomikoa

Erkidego-mailan, Euskadik 2018aren hasieran zehaztu zuen Xahuketaren aurkako Euskadiko Estrategia, eta hauek dira horren helburuak:

- Elikagaien xahuketa ekidin eta murrizteko jarduketa zehatzak sustatu eta babestea ekoizpen-, hornikuntza- eta kontsumo-kate osoan.
- Elikagaien soberakinak berrerabiltzea elikadurako segurtasun-bermeekin.
- Elikagaien soberakinei balioa ematea animalien elikaduran erabiltzeko.
- NBEren 12.3 Garapen Jasangarrirako Helburuari erantzutea: elikagaien xahuketa murriztea.

Estrategia horretatik datoz Euskadiko elikagaien xahuketaren aurkako Jarduketa Plana eta Elikagaien xahuketaren aurkako Euskadiko plataformaren sorrera; azken horren xedea da Euskadiko administrazioei aholkularitza eta laguntza ematea Jarduketa Planean adierazitako helburuak bete ahal izateko beharrezko politikak finkatzeko.

Horrekin batera, Euskadik ere baditu helburuen artean elikagaien xahuketa jasotzen duten hainbat plan eta programa. Horietako batzuk da Gastronomia eta Elikaduraren Plan Estrategikoa, elikadura seguru, osasuntsu, singular eta jasangarri baten alde lan egiten duena, Ingurumenaren IV. Esparru Programa

2020, elikadura zirkularra jasotzen duena lehentasunezko arlo gisa, eta Euskadiko Hondakinak Prebenitu eta Kudeatzeko 2030eko Plana.

Tokikoa

Eskualde-mailan, Udal Elkarteak hondakinen prebentzio-plan bat du, eta 2021 eta 2030 arteko aldian garatu beharreko hainbat ekintza finkatzen ditu, sortutako udal-hondakinak murrizteko helburuarekin. Planean markatutako helburuen artean, lehentasunezko gai gisa gehitzen da elikagaien xahuketa, eta elikadura-soberakinak aprobetxatzeko lankidetza-akordioen ezarpena sustatzen da.

3. DIAGNOSIA

Egindako diagnosia 3 fasetan egituratu da; lehen fasean materia organikoaren sorreran eskuragarri dauden datuak aztertu dira; bigarren fasean sektore jakinetako elikagaien xahuketaren datu errealak lortzeko landa-lana egin da; eta, hirugarren fasean, Udal Elkarteko elikagaien xahuketa kuantifikatu da, aurreko bi faseen emaitzetan oinarrituta kalkulatuta.

3.1. MATERIA ORGANIKOAREN SORRERA-FLUXUEN ANALISIA

Materia organikoaren sorrera-fluxuen analisia bi mailatan egin da. Alde batetik, Udal Elkarteak eskuragarri zituen sorrera-datuak aztertu dira, baita elikagaien kontsumo-kateko fase bakoitzeko jarduerei buruzko datuak ere. Eta, bestetik, elikagaiei xahuketari buruz argitaratutako bibliografia aztertu da, erkidego, estatu eta Europa mailan, bai xahuketaren kuantifikazioari dagokionez balio-kateko mailetan eta bai kuantifikazio-metodologiei dagokienez.

Urola Kostako Udal Elkartea osatzen duten 5 udalerrietan ekoitzitako hondakin organikoen sorrera-datuetan oinarrituta, 2020an guztia 4.265,40 tona hondakin organiko sortu ziren. Hondakinen % 78,9 bide publikoko edukiontzietan bildu ziren, eta horiek etxebizitzek eta merkataritza-jarduera batzuek erabiltzen dituzte. Gainerako % 21,1 denden bilketa-zerbitzu espezifikoko hondakinak dira.

Taula honek azken 8 urteetako hondakinen sorrera-datuak jasotzen ditu, bai sorrera globalari eta bai hondakin organikoen sorrera espezifikoari dagokienez. Xehetasunez jasotzen dira balio absolutua eta biztanleko balio erlatiboa.

1. taula. Hondakin-sorrera globalaren eta hondakin organikoenen bilakaera

		2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Organikoa	Guztira (t)	1.806,02	1.874,60	1.875,34	1.849,04	1.825,76	3.940,78	4.583,04	4.265,40
	Kg/biz.	42,36	43,51	43,19	42,34	41,63	89,33	103,41	96,68
Globala	Guztira (t)	19.713,40	20.012,20	21.503,46	21.957,27	22.285,84	22.417,64	22.591,78	21.651,70
	Kg/biz.	462,39	464,50	495,19	502,78	508,21	508,18	509,77	496,86

Iturria: geuk egina, Urola Kostako Udal Elkarteak emandako datuetatik abiatuta.

Udal Elkartearen datuen arabera (2020ko poltsa tipoaren karakterizazioa), hondakin organikoek sortzen diren udal-hondakin guztien % 40,02 ordezkatzen dute. Hondakin organikoen urte bereko karakterizazioa ere badago, eta, haren arabera, % 93,85 hondakin organikoak dira, baina ez da zehazten zer dagokion elikagaien xahuketari.

Udal Elkartea osatzen duten udalerrietako merkataritza-jarduerei dagokienez, guztira 333 jarduera daude, eta haien tipologia zehazten da2 taulan. Ikus daitekeen moduan, jarduera ohikoenak tabernak (113), jatetxeak (53) eta supermerkatuak dira (19).

2. taula. Egungo merkataritza-jardueren zerrenda

Jarduera-tipologia	Jarduera-kop.
Hizkuntza-akademia	1

Jarduera-tipologia	Jarduera-kop.
Bidaia-agentzia	5
Landa-turismoa	1
Aterpetxea	1
Lantaldearen biltegia	2
Aholkularitza fiskala	1
Tributu-aholkularitza	1
Udaletxea	6
Bankua	1
Taberna	113
Taberna/jatetxea	9
Taberna/denda	1
Bazarra	12
Kafetegia	28
Kafetegia/okindegia	2
Harategia	11
Kultur etxea	3
Kultura-zentroa	1
Eguneko zentroa	4
Estetika-zentroa	2
Osteopatia-zentroa	1
Osasun-zentroa	3
Sarraila-denda	1
Garagardotegia	2
Ziberkafea	1
Klub nautikoa	1
Aseguru-konpainia	1
Kooperatiba	1
Correos	2
Diskoteka	1
Egunkarien editorea	1
Elektrikaria	2
Ertzaintza	1
Eskola	24
Estankoa	3
Elikadura-ongarrien fabrika	1
Kontserba-fabrika	1
Farmazia	9
Burdindegia	2
Loradenda	4
Fruta-denda	13
Fundazioa	1
Gasolindegia	2
Gaztelekua	1
Gaztetxea	1
Hanburgesategia	1
Izozki-denda/kafetegia	5
Belar-denda	4
Ostatua	1
Hotela	12
Inprimategia	2
Higiezinen agentzia	3
Instalazio elektrikoak	2
Barne-diseinua	1
Jostailu-denda	4
Liburu-denda	2
Telefonotegia	3
Logopeda	1

Jarduera-tipologia	Jarduera-kop.
Merkatua	1
Mertzeria	5
Museoa	1
Nutrizionista	1
Administrazio-bulegoa	1
Turismo-bulegoa	3
Bulegoak	1
Optika	4
Okindegia	14
Paper-denda	5
Parafarmazia	1
Gozotegia	5
Ile-apaindegia	4
Pentsioa	2
Lurrin-denda	2
Arrandegia	10
Pintura-denda	2
Pizzeria	7
Udaltzaingoa	2
Kiroldegia	2
Sorospen-postua	1
Kioskoa	1
Adinekoen egoitza	3
Jatetxea	54
Jolas-aretoa	1
Catering-zerbitzua	1
Sagardotegia	4
Elkarte gastronomikoa	4
Supermerkatua	19
Taberna	1
Tailer mekanikoa	2
Beilatokia	1
Alfonbra-denda	1
Elikadura-denda	19
Artikulu ortopedikoen denda	1
Haurtxoentzako artikuluen denda	1
Edertasun-denda	1
Bizikleta-denda	4
Gozoki-denda	6
Koltxoi-denda	1
Produktu izoztuen denda	1
Gortina-denda	1
Apainketa-denda	3
Kirol-denda	5
Etxetresna elektrikoen denda	5
Fruta eta barazkien denda	1
Informatika-denda	5
Urdaiazpiko-denda	1
Lentzeria-denda	4
Loteria-denda	2
Mugikorren denda	4
Erreformen eta barne-apainketen denda	1
Opari-denda	2
Arropa-denda, etxeko arropa	37
Surf-denda	5
Te-denda	1
Leiho-denda	1

Jarduera-tipologia	Jarduera-kop.
Delicatessen-denda	7
Albaitaria	1
Ardotegia	4
Zapata-denda	12
Zapata-denda/poltsa-denda	1
Orokorra guztira	630

Iturria: geuk egina, Urola Kostako Udal Elkarteak emandako datuetatik abiatuta.

Industria-mailan, eskualdean guztira lehen mailako ekoizpenean eta elikagaien eraldaketan lan egiten duten 37 enpresa daude. Taula honetan jardueraren araberako zerrenda jasotzen da.

3. taula. Egungo merkataritza-jardueren zerrenda

Jarduera	Kopurua
Fruta eta barazkien handizkako salmenta	3
Edarien handizkako salmenta	2
Arrainen, itsaskien eta beste elikagai batzuen handizkako salmenta	3
Haragia prozesatu eta kontserbatzea	1
Haragi- eta hegazti-produktuen prestaketa	1
Arrain-kontserben fabrikazioa	6
Fruta eta barazkiak prozesatu eta kontserbatzea	1
Olio eta koipeen fabrikazioa	1
Gazten fabrikazioa	1
Ogiaren eta ogi- eta gozogintza-produktuen fabrikazioa	2
Kakaoaren, txokolatearen eta gozogintza-produktuen fabrikazioa	1
Ardoen prestaketa	13
Sagardoaren eta frutarekin irakindako beste edari batzuen prestaketa	1
Haragi eta haragi-produktuen handizkako salmenta	1
Guztira	37

Iturria: geuk egina, Urola Kostako Udal Elkarteak emandako datuetatik abiatuta.

3.2. LANDA-LANA

Eskualdeko jarduera ekonomikoetan gertatzen den xahuketa errealari buruzko informazioa edukitzeko xedearekin, aurreko fasean lortutako datuak osatzeko eta eskualdeko egungo elikagaien xahuketa kuantifikatzen laguntzeko, landa-lana egin da.

Landa-lana parte-hartze saioetan eta/edo eskualdeko gako-eragileekiko aurrez aurreko elkarrizketetan oinarritu da; horrez gain, herritar eta enpresentzako galdetegi bat ere egin da, parte-hartze saioetan edo elkarrizketetan parte hartu ez badute. Udal Elkarteak erabaki zuen saioak/elkarrizketak (ikastetxeak izan ezik) Zumaia udalerriko jarduerekin egitea.

Udal Elkarteko talde teknikoarekin batera aurrez aurreko saio eta/edo elkarrizketak egiteko interesgarritzat jotzen ziren eragileen zerrenda egin zen. Guztira zazpi saio planteatu ziren Zumaia udalerrian hondakin organikoak sortzen dituen eragile bakoitzeko, eta saio gehigarri bat Udal Elkartearen egoitzan, sortzaile handitzat jotzen diren enpresekin. Sektore hauek aukeratu ziren:

- Tabernak

- Jatetxeak

- Ikastetxeak

- Fruta-dendak

- Supermerkatuak

- Hotelak

- Elkarte gastronomikoak

- Beste enpresa batzuk (prestatutako elikagaiak, lantegiak, etab.).

Eragile horiek 3 sektoretan banatu ziren: ikastetxeak, ostalaritzako establezimenduak eta elikadura-dendak.

Hau izan da erabili den metodologia Urola Kosta eskualdean elikagaien xahuketari buruzko azterketa kualitatiboa egiteko:

- Aurrez aurreko bilerak egitea eskualdeko hainbat sektorerekin.
    - Ikastetxeak, 2021eko azaroaren 3a. Deitutako ikastetxeak aurten Udal Elkarteak sustatzen duen konpostaje-programan parte hartzen dutenak dira.
    - Udal-ordezkariak, 2021eko azaroaren 11. Zumaiako Udaleko kultura- eta turismo-zinegotziek hartu zuten parte.
    - Ostalaritzako establezimenduen ordezkariak, 2021eko azaroaren 11.
    - Elikadura-establezimenduen ordezkariak, 2021eko azaroaren 11.

- Online galdetegiak diseinatzea (4 galdetegi egin ziren sektorearen arabera: bakoitzak euskarazko eta gaztelaniazko bertsioa ditu).
- Bisitak egitea enpresa interesgarrietara (oinarri gisa online galdetegietan jasotako galderak erabili ziren). 2021eko abenduaren eta 2022ko urtarrilaren artean egin ziren.
- Bisita pertsonalizatuak ostalaritzako establezimenduetara eta elikadura-dendetara: parte hartu zuten Urola Kostako Udal Elkarteko ingurumen-hezitzaileek.

3.3. LANDA-LANAREN ONDORIOAK

Egindako landa-lanaren emaitzen arabera, egunero elikagaiak xahutzen dira ikastetxeetako jangeletan. Gainera, ikastetxeak plataforma bikaina dira kontzientziatzeko; izan ere, ikasleek etxeetan transmititzen dituzte jasotako mezuak, eta herritarren ehuneko handi batera iristen dira. Bi faktore horiek kontuan hartuta, ikastetxeetan elikagaien xahuketa murrizteko eta hari buruz kontzientziatzeko ekintzak ezarri eta azpimarratu behar dira. Ikastetxeen % 85,7 interesatuta daude garatuko diren balizko ekimenetan parte hartzen.

Ostalaritza-sektoreari dagokionez, nahiz eta % 76k adierazi duten ez dagoela ia elikagairik soberan, xahuketa egon badago, elikagaien xahuketaren arloko azterlanek erakusten duten moduan. 5 establezimenduk hartu dute parte, eta % 80k adierazi dute prest daudela parte hartzeko euren establezimenduetan xahututako elikagaien kopurua murrizteko ekimenetan; beraz, sektoreak badu interesa.

Elikadura-denden eskutik lortutako emaitzen arabera, elikagaiak xahutzen dira ekimenak aurrera eraman arren, esate baterako, laster iraungiko diren produktuen sustapenak. Kasuen % 21ean, egunero xahutzen den kopurua 20 kilotik gorakoa da.

Industria-sektoreari dagokionez, bi enpresak hartu dute parte, eta emaitza elikadura-denden sektorearen analisian erabili da.

Egindako landa-lanaren emaitzak dokumentu honen eranskinean jaso dira.

3.4. ELIKAGAIEN XAHUKETAREN KUANTIFIKAZIOA

Europako Batzordeak metodologia komun bat eta gutxieneko kalitate-baldintzak finkatu zituen estatu kideek elikagaien xahuketa neurtzeko. Metodologia horrek Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2008/98/CE Zuzentaraua osatzen du, 2008ko azaroaren 19koa, hondakinei buruzkoa eta zuzentarau jakin batzuk baliogabetzen dituena. Metodologia horren arabera, kuantifikazioa bereizita egingo da elikakateko fase hauetan:

- lehen mailako ekoizpena
- eraldaketa eta ekoizpena
- txikizkako salmenta eta elikagaiak banatzeko beste modu batzuk
- jatetxeak eta otordu-zerbitzuak
- etxeak

Horrekin batera, fase bakoitzean elikagaien xahuketa kuantifikatzeko hainbat metodologia finkatzen ditu, eta neurketa exhaustiboaren metodologia eta beste metodologia ez exhaustibo batzuk bereizten ditu.

Proiektu honek ez ditu beharreko denbora eta baliabideak izan Europar Batasunak estatu kideei proposatzen dizkien neurketa exhaustiboko metodologiak aplikatzeko. Eskualde-mailan ere ez dago elikagaien xahuketari buruzko datu espezifikorik, ez baita inoiz kuantifikatu Urola Kostako Udal Elkartearen zerbitzuaren bilketa-mailan.

Landa-lanaren harira, xahututako kopuruen zenbatespen kualitatiboa lortu da aztertutako sektoreetan, baina ez da lortu xahuketaren balio kuantitatiborik.

Ondorioz, 4 taulan jasotzen den kuantifikazioa guztira xahututako elikagaiei eta elikakateko fase bakoitzari dagokion ehunekoari buruz argitaratutako erreferentzietan oinarritu da. Erreferentzia horiek HAZI Fundazioak, Aztik, Elikadura Klusterrak eta Ihobek egindako azterlanetik hartu dira, ELIKAREN koordinazioarekin, Xahuketaren aurkako Euskadiko Estrategia diseinatu eta ezartzeko prozesuan zehar. Azterlan horren arabera, urtean 350.000 tona elikagai xahutzen dira Euskadin (gutxi gorabehera 160 kg biztanle eta urteko)[1]. Xahuketaren jatorriak lotura du % 53an etxebizitzetako kontsumoarekin; % 19 industria eraldatzailean gertatzen da, % 12 jatetxeen sektorean, % 11 lehen mailako sektorean eta gainerako % 5 txikizkako sektorean.

Elikagaien xahuketaren balio hori (350.000 tona, 160 kg biztanle eta urteko) Urola Kosta eskualdearen mailara eramanez gero, xahuketa 7.059 tonakoa izango litzateke urtean, aintzat hartuta biztanleria 44.121 pertsonakoa dela (2020). Taula honetan jasotzen da xahuketa elikakateko fase bakoitzean.

[1] Elikagaien xahuketaren aurkako Euskadiko jarduketa-plana. Elika Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa.

4. taula. Elikagaien xahuketa elikakateko fase bakoitzean Urola Kostan

Kateko fasea	Xahuketaren %	Tonak urtean [2]
Etxebizitzak	% 53	3741
Industria eraldatzailea	% 19	1341
Jatetxeak	% 12	847
Txikizkako sektorea	% 5	353
Lehen sektorea	% 11	777
GUZTIRA		7.059

Iturria: geuk egina, Urola Kostako Udal Elkarteak eta Elikagaien xahuketaren aurkako Euskadiko jarduketa-planak emandako datuetatik abiatuta.

[2] Kalkuluaren xehetasunak: 7.059 tona * % 53 = 3.741 tona.

4. EKINTZA-PLANA

4.1. EKINTZEN PROPOSAMENA

Egindako diagnosiaren emaitzan oinarrituta, ezarri beharreko hainbat ekintza zehaztu dira, elikagaien xahuketa murrizteko xedearekin Udal Elkartea osatzen duten bost udalerrietan.

1. Ikastetxeetan eta jangela kolektiboa duten ekipamenduetan elikadura-soberakinak biltzeko zirkuitua	
Deskripzioa Jangela kolektiboa duten ekipamenduetan, nahiz eta errazioak ahalik eta gehien doitzen saiatzen diren, prestatutako menuetan beti egiten dira errazioak soberan, eta hondakin gisa kudeatzen dituzte. Zerbitzatu ez diren elikagai guztiak berriro aprobetxa daitezke, eta horrela horiek xahutzea ekiditen da. Horretarako, bildu eta dohaintzan emateko zirkuitu bat definitu behar da. Jarraian, zirkuitu hori finkatzeko gauzatu behar diren ekintzak zerrendatzen dira: - Interesa eta elikagaiak bildu eta banatzeko gaitasuna duen irabazi-asmorik gabeko enpresa batekin harremanetan jarri. Aukera bat izango litzateke Gipuzkoako Elikagaien Bankua; izan ere, elikagaiak biltzeko kanpainak egiten ditu probintzian. - Bilketa Urola Kostako Udal Elkartearen bilketa-zerbitzuak berak egitearen egokitasuna eta bideragarritasuna aztertu, edo lankidetza-hitzarmen bat sinatu bilketa-zerbitzuaz arduratuko litzakeen erakunde batekin. - Ikastetxeekin edo jangela kolektiboa duten beste ekipamendu batzuekin harremanetan jarri elikagaien xahuketaren arazoa, elikadura-soberakinen aprobetxamenduaren onurak eta zirkuituaren proiektua azaltzeko, jakiteko parte hartzeko interesa duten. - Interesa duten ikastetxe eta ekipamenduetan bisita bat egingo da, eta zehatz-mehatz azalduko zaie zirkuituaren funtzionamendua. Bisita horretan, gainera, elikagaiak gordetzeko erabili behar dituzten ontziak emango zaizkie, eta bertan beharrezko datuak adierazi behar dituzte, besteak beste elikagai mota eta prestaketa- eta izozte-data. - Parte hartuko duten establezimenduek zirkuituan sartzeko dokumentu bat sinatu beharko dute; bertan, sistemaren funtzionamendua zehaztuko da, eta ikastetxearen betebeharrak jasoko dira. Horrez gain, ez dute izango entrega egin ondoren dohaintzan emandako elikagaien gaineko erantzukizunik. Zirkuitua abian jarri ondoren, garrantzitsua da bilketa egiten duen enpresak Urola Kostako Udal Elkarteari beharrezko datuak ematea proiektuaren jarraipena egiteko zehaztutako adierazleak erregistratzeko. Zirkuituaren analisi- eta definizio-prozesua 6. ekintzan sartuko diren merkataritza-establezimenduetako bilketa-zirkuituarekiko modu paraleloan gauzatuko da. Nahiz eta zirkuitu bereiziak izan eta elikagaien tipologia eta bilketa-maiztasuna desberdinak izan, baliteke alderdi batzuk berdinak izatea, esate baterako bilketa-zerbitzuaz arduratuko den erakundea. Horregatik, komenigarritzat jotzen da hori elkarrekin egitea, sinergiak aprobetxatzeko eta erabilitako baliabideen efizientzia maximizatzeko helburuarekin.	
Helburua	Elikagaien xahuketa murriztea jangela sozialetan, soberako menuak aprobetxatuz.
Ezarpenaren arduraduna	Urola Kostako Udal Elkartea edo irabazi-asmorik gabeko erakunde batekin koordinatuta, elikagaiak bildu eta banatzeko.
Ekintzaren hartzaileak	Ikastetxeak, adinekoen egoitzak eta jangela kolektiboa duten beste ekipamendu batzuk.

Denboralizazioa 2023	Gutxi gorabeherako inbertsioa 1.622 €[3]	Ustiaketa-kostua 1.154,29 €[4]	Berreskuratutako elikagaien kopuru zenbatetsia 780 kg urteko[5]
Jarraipen-adierazleak eta emaitzak	Parte hartu duten ikastetxe eta ekipamenduen kopurua Emandako bilketa-zerbitzuen kopurua Bildu eta aprobetxatutako menuen kopurua Elikagai horien onurak jaso dituzten pertsonen kopurua Murriztutako hondakin organikoen pisuaren zenbatespena		

[3] Inbertsio horrek barne hartzen du 0,5 litroko 3.440 ontzi konpostagarriren eta 1 litroko 1.720 ontziren kostua ikastetxe eta eskoletarako (1.154,29 €), baita ikastetxe eta eskoletako bisitak ere (468 €). Ez da sartzen bilketa-logistikatik eratorritako balizko kostua.

[4] Barne hartzen du ontzi konpostagarri berrien erosketa.

[5] Kalkulatu da parte hartzen dutela 6 eskolak (batez bestean 150 erabiltzaile) eta 2 eguneko zentrok (batez bestean 50 erabiltzaile). Aurrezpena kalkulatzeko oinarria 6 kg-koa da erabiltzaile eta urteko (Calculadora de prevenció dels residus, Agència de Residus de Catalunya).

<table>
<tr><td colspan="4">2. Elikadura-soberakinak biltzeko zirkuitua merkataritza-establezimenduetan</td></tr>
<tr><td colspan="4">Deskripzioa
Ekintza hori modu paraleloan planteatu da 1. ekintzarekiko (Ikastetxeetan eta jangela kolektiboa duten ekipamenduetan elikadura-soberakinak biltzeko zirkuitua), bi proiektuen arteko balizko sinergiak aprobetxatzeko helburuarekin.
Nahiz eta txikizkako sektorea den elikagaien xahuketari ekarpen txikienak egiten dizkion elikakateko fasea, arazo hori jorratu eta landu behar da elikakateko puntuetan, esku hartzen duten eragile guztien inplikazioarekin.
Merkataritza-establezimenduei dagokienez, planteatzen da elikadura-soberakinak biltzeko zirkuitu bat finkatzea, denda eta supermerkatuetan botatzen dituzten elikagai guztiak aprobetxatu ahal izateko, kontsumitzeko lehentasunezko data igaro delako, laster iraungiko direlako edo itxura fisiko txarra dutelako, besteak beste. Elikagai horiek, nahiz eta kontsumitzeko moduan dauden, hondakin gisa kudeatzen dira.
Zirkuituak harremanetan jarriko ditu merkataritza-establezimenduak eta elikagaiak bildu eta banatzen dituen erakundea, eta, horri esker, elikagaien xahuketa murriztu ahalko da sektorean.
Jarraian, zirkuitu hori finkatu ahal izateko egingo diren jarduketak deskribatzen dira:
- 5 udalerrietako merkataritza-jarduerak aztertzea, jardueragatik hondakin organikoen ekoizle handitzat jotzen direnak identifikatzeko xedearekin.
- Ebaluatzea bilketa Urola Kostako Udal Elkartearen bilketa-zerbitzuak berak egingo duen, edo izaera sozialeko erakunderen batek. Bigarren kasu horretan, harremanetan jarri beharko da irabazi-asmorik gabeko tokiko erakunde batekin, eta lankidetza-hitzarmen bat sinatu beharko da harekin, elikagaiak biltzeaz eta jangela sozialei edo familia zaurgarriei emateaz ardura dadin. Hitzarmenean erakundearen eta Udal Elkartearen funtzioak zehaztu beharko dira.
- Proiektuan parte hartzeko interesgarritzat jotzen diren establezimenduak hautatzea. Hautatutako establezimenduetan bisita bat egingo du informatzaile batek. Bisitaren helburua da proiektua, elikagaien xahuketarekin lotutako ingurumen-, gizarte- eta ekonomia-eragina eta soberakinen aprobetxamendutik eratorritako onurak azaltzea, eta, azkenik, jakitea parte hartzeko interesa duten. Parte hartzeko interesa badute, galdetegi txiki bat egin beharko da, jakiteko zein diren soberan dauden elikagai motak, kopuruak eta maiztasuna.
- Parte hartzea erabaki duten establezimenduen parte-hartzea baloratuko da, bisitan jasotako datuetan oinarrituta. Establezimendu horien eta Urola Kostako Udal Elkartearen artean lankidetza-hitzarmen bat finkatuko da, eta bertan alde bakoitzaren betebeharrak zehaztuko dira. Bigarren bisita bat egingo da establezimendu horietara, xehetasunez azaltzeko zirkuituaren funtzionamendua, hitzarmena sinatzeko eta proiektuan parte hartzeko identifikazio-elementu bat emateko.
Hauek izango dira egin beharko diren beste lan batzuk:
- Bilketa-zirkuituan parte hartuko duten establezimenduak identifikatzeko logo bat diseinatu. Logo hori bat etorriko da elikagaien xahuketari buruzko herritarrentzako komunikazio-kanpainak zehaztutako irudiarekin (6. ekintza).
- Proiektuaren jarraipena egiteko adierazle batzuk definitu, erregistroaren bidez zirkuituaren funtzionamendua eta bilakaera ebaluatu ahal izateko eta aprobetxatutako elikagaien datuak izateko. Establezimenduei eta bilketaz arduratuko den erakundeari jakinaraziko zaizkie adierazle horiek, eta azalduko zaie nola kalkulatu behar diren homogeneotasuna bermatzeko parte-hartzaileen artean.
- Jakinarazpen-ekintzaren bat egin, zirkuitua, establezimendu emaileak eta datuak ezagutzera emateko, behin horiek edukitzean. Jakinarazpen horretarako Urola Kostako Udal Elkartearen eta 5 udalen sare sozialak eta/edo webguneak erabil daitezke.</td></tr>
<tr><td>Helburua</td><td colspan="3">Merkataritza-establezimenduetan bota eta hondakin gisa kudeatzen dituzten elikagaien kopurua murriztea, eta horiek aprobetxatzea erakunde sozialei dohaintzan emanez.</td></tr>
<tr><td>Ezarpenaren arduraduna</td><td colspan="3">Urola Kostako Udal Elkartea edo irabazi-asmorik gabeko erakunde sozial batekin lankidetzan</td></tr>
<tr><td>Ekintzaren hartzaileak</td><td colspan="3">Merkataritza-establezimenduak</td></tr>
<tr><td>Denboralizazioa
2022</td><td>Gutxi gorabeherako inbertsioa
1.375 €[6]</td><td>Ustiaketa-kostua
-[7]</td><td>Berreskuratutako elikagaien kopuru zenbatetsia
4,5 t urteko[8]</td></tr>
</table>

[6] Aurrekontuak barne hartzen ditu 50 establezimendutarako bisitak (2 bisita dendako) eta dendentzako ikurren diseinua eta edizioa (50 unitate). Ez da sartzen bilketa-logistikatik eratorritako balizko kostua.

[7] Urteko ustiaketa-kostua bilketa-logistikaren kostua izango litzateke Urola Kostako Udal Elkartea arduratzen bada horretaz, izan zuzenean edo zeharka.

[8] Aurreikusten da 15 dendak hartuko dutela parte, eta aurrezpen-potentziala 300 kg-koa izango da urte eta dendako, gutxi gorabehera (Calculadora de prevenció dels residus, Agència de Residus de Catalunya).

Jarraipen-adierazleak eta emaitzak	Parte hartuko duten establezimenduen kopurua. Bildutako elikagaien kopurua (tipologiaren arabera). Berriro aprobetxatutako elikagai-kopurua. Berreskuratutako elikagaien onuradun-kopurua.

<table>
<tr><td colspan="4">3. Ikastetxeei prestakuntza-ekintzak eskaintzea</td></tr>
<tr><td colspan="4">Deskripzioa
Ikastetxeek rol garrantzitsua dute gizartean; izan ere, ikastetxeko ikasleek euren etxeetara eramaten dituzte jasotako mezuak eta ikasitako balioak. Horregatik, espazio bikaina da elikagaien xahuketari buruz kontzientziatzeko.
Ekintza horren bidez ikastetxeei tresnak eman nahi zaizkie, ikasgeletan eta eskolako jangeletan lantzeko elikagaien xahuketaren arazoa, ikasleak kontzientziatzeko eta mezua hezkuntza-komunitateko gainerako eragileen artean hedatzeko (irakasleak, familia-elkarteak, ikastetxeko langileak eta familiak).
Udal Elkarteak, bitarteko propioen bidez edo enpresa espezializatu bat azpikontratatuta, ikastetxeei hainbat prestakuntza-ekintza eskaintzen dizkie. Hauek izan daitezke ekintza horietako batzuk:
- Hainbat hezkuntza-mailatara egokitutako hitzaldiak, azaltzeko zer den elikagaien xahuketa, zer ingurumen-, gizarte- eta ekonomia-arazo eragiten dituen, zeintzuk diren elikadura-soberakinak aprobetxatzeak dituen onuak eta elikagaien xahuketa murrizteko adibide batzuk.
- Ikasgeletan elikagaien xahuketa lantzeko unitate didaktiko espezifikoa. Urtero hezkuntza-maila baterako unitate bat egin liteke, goi-mailako ziklotik hasita, adibidez, eta, ondoren, erdi-mailako zikloa eta azkenik Haur Hezkuntza.
- Eskolako jangeletan elikagaien xahuketa kuantifikatzeko tailerrak. Kasu honetan, Udal Elkarteak xahuketa kuantifikatzeko beharrezko langileak eta materiala emango ditu. Lortutako datuak ikasgeletan landu ahalko dira, lana maila bakoitzera egokituta. Tailer horiek hitzaldiak osatuko dituzte, edo bestela aurretiazko azalpen bat beharko da ulertzeko zer den elikagaien xahuketa eta nola kuantifikatzen den.</td></tr>
<tr><td>Helburua</td><td colspan="3">Elikagaien xahuketa murriztea ikasleen kontzientziazioaren bidez, ikastetxearen arloan bertan egindako prestakuntza-ekintzekin.</td></tr>
<tr><td>Ezarpenaren arduraduna</td><td colspan="3">Urola Kostako Udal Elkartea</td></tr>
<tr><td>Ekintzaren hartzaileak</td><td colspan="3">Ikastetxeak</td></tr>
<tr><td>Denboralizazioa
2023</td><td>Gutxi gorabeherako inbertsioa
3.600 €[9]</td><td>Ustiaketa-kostua
3.600 €</td><td>Berreskuratutako elikagaien kopuru zenbatetsia
Kualitatiboa[10]</td></tr>
<tr><td>Jarraipen-adierazleak eta emaitzak</td><td colspan="3">Eskainitako ekintza-kopurua
Eskaera-kopurua
Ikastetxe parte-hartzaileen kopurua ekintzako
Ekintzetan parte hartu duen ikasle-kopurua
Egindako ekintza-kopurua</td></tr>
</table>

[9] Kalkulatu da urtean jarduera didaktiko bat egingo dela (600 €), baita 5 kuantifikazio-tailer (350 € tailerreko) eta 5 hitzaldi (250 € hitzaldiko) ere.

[10] Ekintza horrek ez dauka elikagaiak berreskuratzeko potentzial zehatzik, ikasleei eta hezkuntza-komunitateari elikagaien xahuketari eta pertsonek arazoari aurre egiteko duten erantzukizunari buruzko informazioa eta kontzientziazioa eman nahi baitie.

<table>
<tr><td colspan="4">4. Herritarrentzako aprobetxamendu-sukaldaritza tailerrak</td></tr>
<tr><td colspan="4">Deskripzioa
3.4 Elikagaien xahuketaren kuantifikazioa atalean adierazi den moduan, etxebizitzak dira elikakatean elikagaien xahuketa handiena eragiten dutenak; beraz, ezinbestekoa da herritarrak kontzientziatzeko ekintzak gauzatzea.
Ekintza honetan planteatzen da aprobetxamendu-sukaldaritza tailerrak egitea, egindako beste errezeta batzuen soberakinak aprobetxatu ahal izateko errezetak prestatzen irakasteko. Gainera, tailer horietan etxebizitzetan xahuketa murrizteko gomendioak emango dira, adibidez erosketak planifikatzeko estrategiak edo elikagaiak kontserbatzeko aholkuak, gehiago iraun dezaten egoera onean. Aurreikusten da urtero tailer bat egitea eta udalerria txandakatzea. Tailerrak egiteko kontuan hartuko da tokiko sukaldari ezagun batek emateko aukera.
Tailerrak behar bezala hedatu behar dira komunikazio-kanalen bidez, bai Urola Kostako Udal Elkartearenak eta bai udalenak, ahalik eta pertsona gehienek har dezaten parte.</td></tr>
<tr><td>Helburua</td><td colspan="3">Herritarrak kontzientziatzea eta euren etxeetan elikagaien xahuketa murrizteko ezagutza eta tresnak ematea.</td></tr>
<tr><td>Ezarpenaren arduraduna</td><td colspan="3">Urola Kostako Udal Elkartea
Udalen lankidetza</td></tr>
<tr><td>Ekintzaren hartzaileak</td><td colspan="3">Herritarrak oro har</td></tr>
<tr><td>Denboralizazioa
2022</td><td>Gutxi gorabeherako inbertsioa
600 €</td><td>Ustiaketa-kostua
600 €</td><td>Berreskuratutako elikagaien kopuru zenbatetsia
Kualitatiboa[11]</td></tr>
<tr><td>Jarraipen-adierazleak eta emaitzak</td><td colspan="3">Urtean egindako tailer-kopurua
Tailerreko parte-hartzaileen kopurua
Dendek emandako elikagaien kopurua</td></tr>
</table>

[11] Ekintza hau kontzientziazioan oinarritzen da nagusiki; izan ere, oso zaila da tailerrak parte-hartzaileen eguneroko dinamiketan izango duen eragina kuantifikatzea. Beraz, eragin zehatza parte-hartzaileek elikagaien xahuketa murrizteko jardunbide egokiak txertatzearen mende egongo da.

<table>
<tr><td colspan="4">5. Elikagaien xahuketari buruzko jardunaldi bat lehen sektorearentzat eta industria eraldatzailearentzat</td></tr>
<tr><td colspan="4">Deskripzioa
Euskadin egindako elikagaien xahuketari buruzko azterlanaren datuen arabera, lehen sektorea eragiten du % 11, eta industria eraldatzaileak % 19. Urola Kosta eskualdean guztira 37 manufaktura-enpresa daude, eta ohikoenak dira arrain-kontserbak fabrikatzen dituztenak (6 enpresa) eta ardoak prestatzen dituztenak (11 enpresa).
Bi sektore horiek ekintza-plan honetan sartzeko eta horietan xahutzen dituzten elikagaiak murrizteko helburua azpimarratzeko, planteatu da elikagaien xahuketari buruzko jardunaldi espezifiko bat antolatzea bi sektore horietako enpresentzat. Jardunaldian azalduko da zer jotzen den xahuketatzat, eta hura murriztea lortu duten sektoreko ekimenen adibideak aurkeztuko dira.
Parte-hartzea kontrolatzeko, izena emateko inprimaki bat egingo da, eta enpresaren izena eta jarduera jasoko dira bertan, jakiteko zein motatako jarduerak egongo diren.
Jardunaldia hiru bloketan egituratuko da:
- Elikagaien xahuketaren kontzeptua, hau da, zer jotzen den elikagaien xahuketatzat lehen sektorean eta industria eraldatzailean, eta elikagaien xahuketari buruzko datu errealen aurkezpena.
- Bi sektoreetako bateko enpresek landutako kasu errealen aurkezpena, baldin eta xahututako elikagaien kopurua murriztea lortu badute.
- Taldeko jarduera, parte-hartzaileek eskualdeko enpresetan elikagaien xahuketa murrizteko ezar daitezkeen aukerei buruz eztabaidatzeko. Taldeko lanaren eta mahai gainean jartzearen bidez, saioa amaitzean balizko sinergiak edo enpresek partekatutako proiektuak identifika litezke, elikagaien xahuketa murrizteko helburuarekin.</td></tr>
<tr><td>Helburua</td><td colspan="3">Elikagaien xahuketaren arazoa ezagutzera ematea lehen sektorean eta manufaktura-enpresetan, eta hura murrizteko ekimenak sustatzea.</td></tr>
<tr><td>Ezarpenaren arduraduna</td><td colspan="3">Urola Kostako Udal Elkartea</td></tr>
<tr><td>Ekintzaren hartzaileak</td><td colspan="3">Lehen sektoreko enpresak
Manufaktura-enpresak</td></tr>
<tr><td>Denboralizazioa
2025</td><td>Gutxi gorabeherako inbertsioa
1.200 €[12]</td><td>Ustiaketa-kostuak
-</td><td>Berreskuratutako elikagaien kopuru zenbatetsia
Kualitatiboa[13]</td></tr>
<tr><td>Jarraipen-adierazleak eta emaitzak</td><td colspan="3">Jardunaldian parte hartuko duten enpresen kopurua.
Parte-hartzetik ateratako proposamenen kopurua.</td></tr>
</table>

[12] Barne hartzen ditu komunikazio-, publizitate- eta hedapen-ekintzetarako materialen diseinua eta hizlarien dietak, beharrezkoa izanez gero.

[13] Ekintza horrek ez dauka elikagaiak berreskuratzeko potentzial zehatzik, sektoreari elikagaien xahuketari eta enpresek arazoari aurre egiteko duten erantzukizunari buruzko informazioa eta kontzientziazioa eman nahi baitie.

6. Elikagaien xahuketari buruzko herritarrentzako komunikazio-kanpaina

Deskripzioa

Nahiz eta azken urteetan ezagunagoa bihurtu den elikagaien xahuketarekin lotutako arazoa eta herritarrek geroz eta hobeto ezagutzen duten gaia, oraindik badaude ezagutzen ez duten asko. Horrez gain, etxeak direnez Euskadin elikagaien xahuketa handiena eragiten duten espazioak, beharrezkoa da komunikazio-ekintzak egitea, arazoa ezagutzera emateko eta, batez ere, herritarrak kontzientziatzeko.

Ekintza honetan planteatzen da oro har 5 udalerrietako herritarrentzako komunikazio-kanpaina bat egitea, elikagaien xahuketak dakarren arazoa jorratzeko. Hauek dira kanpainan planteatzen diren edukiak:

- Zer da eta zer jotzen da elikagaien xahuketatzat?
- Egungo elikagaien xahuketari buruzko datuak.
- Kontsumitzeko moduan dauden elikagaien bolumen handi hori kudeatzeak dakarren ingurumen-, gizarte- eta ekonomia-eragina.
- Etxeetan elikagaien xahuketa murrizteko estrategia eta gomendioak. Jorratu beharreko gai espezifiko bat fruta eta barazkien itxura fisikoa izango da erosteko irizpide gisa; izan ere, horren ondorioz fruta eta barazkiak baztertzen dituzten dendetan, eta estandar jakin batzuk betetzen ez dituztenak merkaturatzeko ere baztertzen dituzte.
- Elikadura-soberakinen aprobetxamendutik eratorritako ingurumen-, gizarte- eta ekonomia-onurak.

Lehen urratsa da kanpainaren plana finkatzea, gauzatuko diren jarduketak zehatz-mehatz definitzeko, baita jarduketa bakoitzaren xede-talde zehatza eta beharrezko bitartekoak ere. Kanpainaren barruan aurrera eraman daitezken jarduketak askotarikoak dira, baina kanpainaren plana aldez aurretik zehazten bada, aurreikusten da haren barruan jarduketa hauek egitea:

- Kanpainaren irudia eta leloa diseinatzea. Irudi horrek kanpaina identifikatuko du egingo diren jarduketetan.
- Sare sozialetan kanpainaren mezuak eta argitalpenak hedatzea. Horretarako, Udal Elkartearen eta udalen sare sozialak erabiltzeaz gain, tokiko *influencer* batekin lankidetza-hitzarmen bat sinatzeko aukera baloratuko da, kanpainaren ordezkaria izan dadin sare sozialetan eta jarraitzaileen artean hedatu dezan.
- Lankidetza tokiko pertsonaia ezagunekin (kirolariak, aktoreak, sukaldariak, etab.), kanpainako hainbat jarduketetan parte har dezaten eta kanpainaren irudi pertsonalizatua ordezkatu dezaten.
- Urola Kostako Udal Elkartearen webgunearen barruan espazio espezifiko bat sortzea, elikagaien xahuketari buruzko informazioa eta hura murrizteko gomendioak emateko.
- Aldi baterako *banner* bat sortzea Urola Kostako Udal Elkartearen webgunean, kanpainaren irudiarekin.
- Kanpainaren iragarkia egitea, tokiko irrati batean edo gehiagotan igortzeko.
- Kartelak ipintzea kanpainako mezuekin Urola Kostako Udal Elkartea osatzen duten udalerrietako markesinetan edo OPPI direlakoetan.

Aurretik zerrendatutako jarduketa horiek aldatu edo jarduketa berriekin hedatu daitezke kanpainaren plana garatu eta zehaztean.

Kontzientziazio-kanpaina bat egitean, garrantzitsua da jakitea nolako eragina izan duen. Horretarako, kanpainaren aurretik eta hura amaitu eta hilabete batzuen buruan baloratu beharreko adierazle batzuk zehaztu behar dira. Urola Kostako Udal Elkarteak ebaluazio hori egiteko aukera eta haren bideragarritasuna aztertuko ditu.

Helburua	Elikagaien xahuketaren arazoa ezagutzera ematea herritarren artean, eta hura murrizteko ekimenak sustatzea.		
Ezarpenaren arduraduna	Urola Kostako Udal Elkartea		
Ekintzaren hartzaileak	Herritarrak oro har		
Denboralizazioa 2022	Gutxi gorabeherako inbertsioa 12.000 €[14]	Ustiaketa-kostuak -	Berreskuratutako elikagaien kopuru zenbatetsia Kualitatiboa[15]
Jarraipen-adierazleak eta emaitzak	Egindako ekintza-kopurua Jarduera sare sozialetan Bisitak webgunearen espazio espezifikora		

[14] Barne hartzen ditu kanpainaren irudia eta leloa diseinatzea, materialen kostua eta lotutako publizitatea.

[15] Ekintza horrek ez dauka elikagaiak berreskuratzeko potentzial zehatzik, herritarrei elikagaien xahuketari eta arazoari aurre egiteko duten erantzukizunari buruzko informazioa eta kontzientziazioa eman nahi baitie.

<table>
<tr><td colspan="4">7. Ostalaritzako establezimenduei zuzendutako kontzientziazio-kanpaina</td></tr>
<tr><td colspan="4">Deskripzioa
Euskadiko elikagaien xahuketari buruzko azterlanaren datuen arabera, jatetxeetan xahutzen da elikagaien % 12. Elikakatearen parte gisa, ostalaritzako establezimenduek ere bere gain hartu behar dute elikagaian xahuketaren aurkako borrokaren gaineko erantzukizuna; beraz, ekintza honetan sektoreari zuzendutako kontzientziazio-kanpaina espezifiko bat egitea planteatzen da.
Printzipioz, hauek izango dira kanpainaren bidez hedatuko diren mezuak:
- Elikagaien xahuketaren arazoari buruz kontzientziatzea, azalduz zer den elikagaien xahuketa, duen ingurumen-, gizarte- eta ekonomia-eragina eta elikadura-soberakinak aprobetxatzetik eratorritako onurak.
- Hondakin gisa kudeatzen diren elikadura-soberakinak murriztu ahal izateko praktiken berri ematea. Adibidez, sustatzea bezeroak soberan dagoen janaria eramatea, plater-neurri desberdinak eskaintzea, menu erdiaren aukera sartzea, ogia zerbitzatzea soilik bezeroak eskatzen duenean, etab.
- Gomendioak ematea sukaldeko soberakinak murrizteko, adibidez, erosketa planifikatuz, aprobetxamendu-errezetak eginez edo elikagaiak kontserbatzeko gomendioak emanez.
- Elikadura-soberakinak merkaturatzeko aukera ematen duten ekimenak ezagutzera ematea, hondakin bihurtzea ekiditeko (adibidez, Too Good To Go aplikatuz).
Hauek dira kanpainan egingo diren jarduketak:
- Kanpainaren irudia diseinatzea. Kanpaina honek herritarrentzako kanpaina osatuko du; beraz, irudiak bat egingo du beste kanpaina horretan zehaztutako diseinu-ildoekin.
- Elikagaien xahuketari buruzko prestakuntza-saioa ostalaritza-sektorean. Saioan parte hartzeko deia egingo zaie eskualdeko 5 udalerrietako ostalaritzako establezimenduei, baita sektoreko gremio eta elkarteei ere.
- Sektoreko elikagaien xahuketari buruzko informazio-dokumentu bat egitea: establezimenduetan baztertzen diren elikagaiak murrizteko gomendioak jasoko ditu.
- Informatzaile baten bisita prestakuntza-saioan parte hartu ez duten ostalaritzako establezimenduetara. Bisita horretan kanpainaren mezuak hedatuko dira, eta egindako informazio-dokumentua emango da.</td></tr>
<tr><td>Helburua</td><td colspan="3">Ostalaritzako establezimenduak kontzientziatzea elikagaien xahuketaren arazoari buruz, eta hura murriztu ahal izateko praktikak egiteko gomendio eta tresnak ematea.</td></tr>
<tr><td>Ezarpenaren arduraduna</td><td colspan="3">Urola Kostako Udal Elkartea</td></tr>
<tr><td>Ekintzaren hartzaileak</td><td colspan="3">Ostalaritza-sektoreko establezimenduak (jatetxeak, tabernak, kafetegiak, etab.)</td></tr>
<tr><td>Denboralizazioa 2022</td><td>Gutxi gorabeherako inbertsioa
5.550 €[16]</td><td>Ustiaketa-kostuak
-</td><td>Berreskuratutako elikagaien kopuru zenbatetsia
Kualitatiboa[17]</td></tr>
<tr><td>Jarraipen-adierazleak eta emaitzak</td><td colspan="3">Prestakuntza-saiora joandakoen kopurua.
Bisitatu eta informatutako establezimenduen kopurua.
Berriro aprobetxatutako elikagai-kopuruaren zenbatespena.</td></tr>
</table>

[16] Barne hartzen ditu kanpainaren irudia eta leloa diseinatzea, jatetxeetako langileentzako prestakuntza-saio bat, informazio-dokumentuak egitea eta informatzaile baten bisita (aurreikusten da 200 establezimendu bisitatuko direla).

[17] Ekintza horrek ez dauka elikagaiak berreskuratzeko potentzial zehatzik, sektoreari elikagaien xahuketari eta ostalaritzak arazoari aurre egiteko duen erantzukizunari buruzko informazioa eta kontzientziazioa eman nahi baitie.

<table>
<tr><td colspan="4">8. Merkataritza-establezimenduei zuzendutako komunikazio-kanpaina</td></tr>
<tr><td colspan="4">Deskripzioa
Kanpaina honen bidez merkataritza-establezimenduei elikagaien xahuketaren arazoaren berri eman nahi zaie, baita dituen ingurumen-, gizarte- eta ekonomia-eraginen berri ere. Horrekin batera, kontzientziazioa eman nahi zaie baztertu eta hondakin gisa kudeatzen diren elikagaien kopurua murrizteko neurriak aplika ditzaten.
Elikagai horiek, funtsean, laster iraungiko diren produktuak dira; beste batzuetan, dagoeneko igaro da kontsumitzeko lehentasunezko data, edo, nahiz eta kontsumitzeko moduan dauden, egoera dela eta ez dira merkaturatzen.
Kanpainaren bidez merkataritza-establezimenduei hainbat mezu bidaliko zaizkie, eta horretarako Urola Kostako Udal Elkartearen eta udalen esku dauden hedabideak erabiliko dira. Printzipioz, jarduketa hauek egingo dira:
- Informazio-dokumentu bat egitea, elikagaien xahuketaren azalpena eta datuak jasoko dituena, baita hura murrizteko establezimenduetan aplika daitezkeen praktiken adibideak ere.
- Informazio-dokumentua hedatzea merkataritza-elkarte eta -gremioen artean, bazkide eta gremioko kideen artean banatzeko.
- Prestakuntza-saio bat egitea eta eskualdeko 5 udalerrietan elikagaiak merkaturatzen dituzten establezimenduak gonbidatzea. Saio horretan, elikagaien xahuketaren arazoa azaltzeaz gain, dinamika parte-hartzaile bat egingo da xahuketa murrizteko ezar daitezkeen ekintzak identifikatzeko, bai saioan atera daitezkeen ideia berriak eta bai parte-hartzaileek dagoeneko euren establezimenduetan aplikatzen dituzten praktikak. Saioaren amaieran egindako ekarpenak eta atera ez diren beste batzuk partekatuko dira.
- Ebaluatzea eskualdeko zein establezimendutan (prestakuntza-saioan parte hartu ez dutenak) gerta daitekeen elikagaian xahuketa handiena, eta informatzaileak bisita egitea. Bisitan kanpaina azalduko da, aplikatzen ari diren praktikei buruzko informazioa eskatuko da eta elikagaien xahuketa murrizteko aplika daitezkeen praktika berriak iradokiko dira. 5. ekintzan, soberakinak biltzeko zirkuitua zehazteko dagoeneko aurreikusten da merkataritza-establezimendu jakinak bisitatzea; beraz, hori koordina daiteke bisita bakar bat egiteko bi helburuekin.</td></tr>
<tr><td>Helburua</td><td colspan="3">Elikagaiak saltzen dituzten merkataritza-establezimenduak kontzientziatzea eta sustatzea botatzen diren elikagaiak murriztu ahal izateko praktikak aplika ditzaten.</td></tr>
<tr><td>Ezarpenaren arduraduna</td><td colspan="3">Urola Kostako Udal Elkartea</td></tr>
<tr><td>Ekintzaren hartzaileak</td><td colspan="3">Elikagaiak merkaturatzen dituzten merkataritza-establezimenduak</td></tr>
<tr><td>Denboralizazioa 2023</td><td>Gutxi gorabeherako inbertsioa
2.500€[18]</td><td>Ustiaketa-kostuak
-</td><td>Berreskuratutako elikagaien kopuru zenbatetsia
Kualitatiboa[19]</td></tr>
<tr><td>Jarraipen-adierazleak eta emaitzak</td><td colspan="3">Saiora joandakoen kopurua.
Informatutako elkarte eta/edo gremioen kopurua.
Bisitatutako establezimenduen kopurua.</td></tr>
</table>

[18] Barne hartzen ditu kanpainaren irudia eta leloa diseinatzea, dendetako langileentzako prestakuntza-saio bat, informazio-dokumentua bat egitea eta informatzaile baten bisita (aurreikusten da 25 establezimendu bisitatuko direla).

[19] Ekintza horrek ez dauka elikagaiak berreskuratzeko potentzial zehatzik, sektoreari elikagaien xahuketari eta enpresek arazoari aurre egiteko duten erantzukizunari buruzko informazioa eta kontzientziazioa eman nahi baitie.

4.2. KRONOGRAMA

Ekintza	2022	2023	2024	2025	Kostu ekonomikoa	Aprobetxatutako elikagai-kopurua
1. Ikastetxeetan eta jangela kolektiboa duten ekipamenduetan elikadura-soberakinak biltzeko zirkuitua		1.622,29 €	1.154,29 €	1.154,29 €	3.930,87 €	0,78
2. Elikadura-soberakinak biltzeko zirkuitua merkataritza-establezimenduetan	1.375 €				1.375,00 €	4,5
3. Ikastetxeei prestakuntza-ekintzak eskaintzea		3.600 €	3.600 €	3.600 €	10.800,00 €	Kualitatiboa
4. Herritarrentzako aprobetxamendu-sukaldaritza tailerrak	600 €	600 €	600 €	600 €	3.600,00 €	1,79
5. Elikagaien xahuketari buruzko jardunaldi bat lehen sektorearentzat eta industria eraldatzailearentzat				1.200 €	1.200,00 €	Kualitatiboa
6. Elikagaien xahuketari buruzko herritarrentzako komunikazio-kanpaina	12.000 €				12.000,00 €	Kualitatiboa
7. Ostalaritzako establezimenduei zuzendutako kontzientziazio-kanpaina	5.550 €				5.550,00 €	Kualitatiboa
8. Merkataritza-establezimenduei zuzendutako komunikazio-kanpaina		2.500 €			2.500,00 €	Kualitatiboa
GUZTIRA	19.525,00 €	8.322,29 €	5.354,29 €	6.554,29 €	40.955,87 €	7,08

4.3. ONDORIOAK

Landa-lanean lortutako emaitzetan eta Euskadin elikagaien xahuketari buruz argitaratutako erreferentzietan oinarrituta, guztira 8 ekintza planteatu dira 2022-2025 aldian garatzeko. Ekintza horiek barne hartzen dituzte elikakateko hainbat sektore, eta horietan, neurri txiki edo handiagoan, elikagaiak xahutzen dira.

8 ekintzetatik soilik hirutan kuantifikatu ahal izan da planteatzen diren jarduketen bidez urtero berreskuratzea aurreikusten den elikagaien kopuru zenbatetsia. 3 ekintza horiei esker guztira 7,08 tona elikagai berreskuratu ahal izango dira urtean. Gainerako 5 ekintzetan, nahiz eta ezin den helburua kuantifikatu kontzientziazio-ekintzak izateagatik, zeharkako eragina izango dute ekintzen ezarpenaren amaierako emaitzan.

8 ekintzak ezartzeko inbertsioaren kostu zenbatetsia 28.447 eurokoa da.

Planteatutako ekintza batzuk puntualak izango dira, baina beste batzuk aktibo egongo dira ezarri ondoren. Kasu batzuetan, halaber, jarduketaren bat urtero errepikatuko da. Azken bi kasuetan urteko ustiaketa-kostua kuantifikatu da.

5. ERREFERENTZIAK

- Elikagaien xahuketaren aurkako Euskadiko jarduketa-plana. Elika Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa.
- Euskadin elikadura-soberakinak dohaintza emateko orientazio-gida. Elika Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa.
- Urola Kostako hondakinen prebentzio-plana 2021-2030.
- Calculadora de prevención de residuos. Agència de Residus de Catalunya.

6. ERANSKINA

Jarraian, lortutako emaitzak laburbiltzen dira, interes-sektoreen arabera:

UROLA KOSTAKO IKASTETXEAK

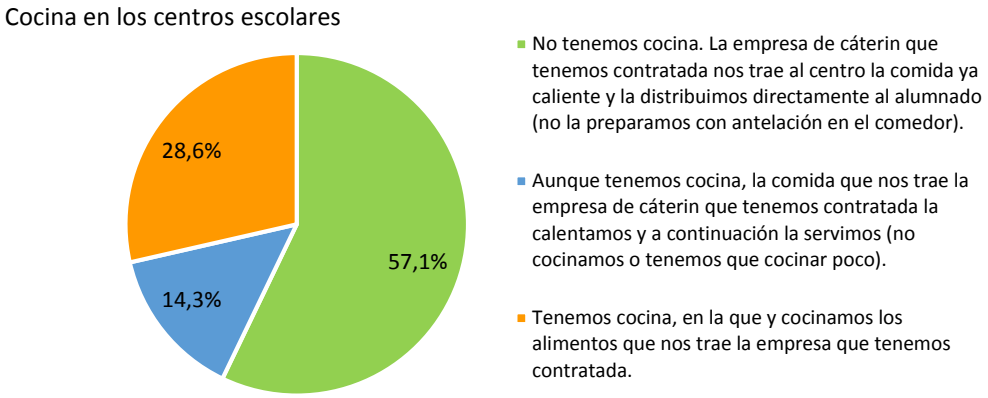
Urola Kostako talde teknikoak ikastetxeen harremanetarako datuak eman zituen, eta hasieran eskualdean jangela duten ikastetxeen datu-basea osatu zen. Ondoren, ikastetxeentzako saioan parte hartzeko deialdia ireki zen, eta data azaroaren 3an finkatu zen, 09:00etan, Urola Kostako Udal Elkartearen bulegoetan. Deialdia bidali ondoren, telefono eta/edo posta elektroniko bidez harremanetan jarri ziren ikastetxe guztiekin, azaroaren 3ko saioan parte hartzera gonbidatzeko, eta saioaren helburua azaldu zieten. Azkenik, 6 ikastetxetako ordezkariek hartu zuten parte.

Horrekin batera, galdetegi bat egin zen, eta ikastetxeekiko dinamikan zehar erabili zen. Aurrez aurreko bileran parte hartu ez zuten ikastetxeei ere bidali zitzaien. Galdetegi horren edukia dokumentu honen eranskinean kontsulta daiteke.

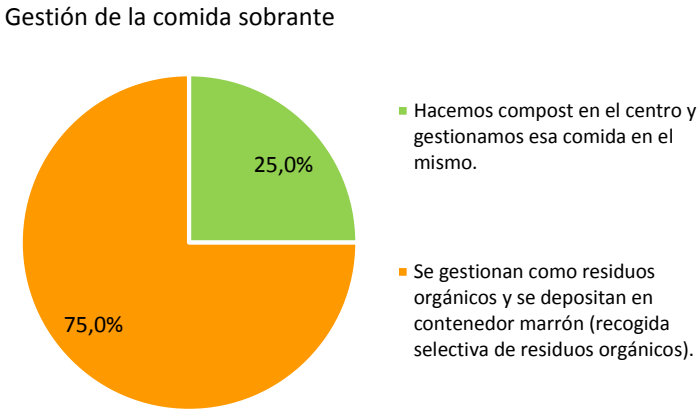
Guztira eskualdeko 8 ikastetxek hartu dute parte (12 daude eskualdean), eta seik aurrez aurreko saioan hartu zuten parte. Bertan, Urola Kostako Udal Elkarteak agindutako azterlanaren helburua azaldu zen, eta dinamika bat egin zen ikastetxeei zuzendutako galdetegian jasotako informazioa biltzeko. Ondoren, galdetegia, online eta Word formatuan, eskualdeko ikastetxe guztiei bidali zitzaien. Hauek dira parte hartu zuten 8 ikastetxeen emaitzak:

1- Ikastetxean baduzue sukaldea?

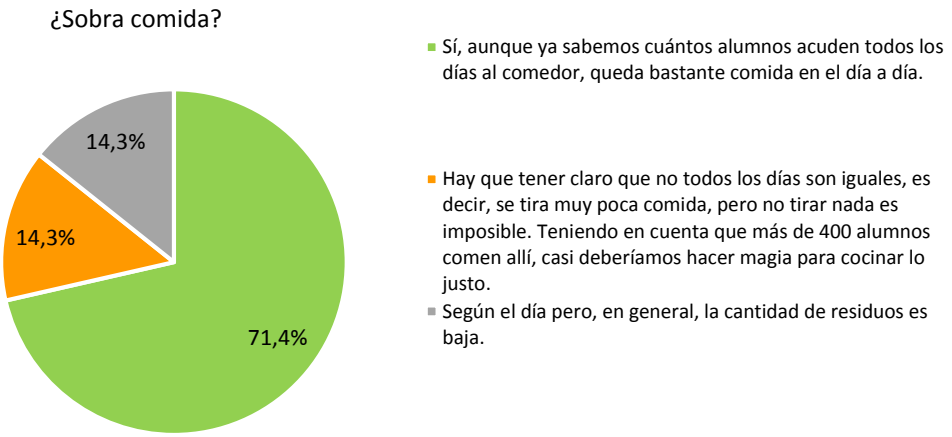
Ikastetxe gehienek (% 57,1) ez dute sukalderik. Horren ordez, Eusko Jaurlaritzak kontratatutako catering-zerbitzua dute, eta janari beroa banatzen dute ikasleen artean. Soilik ikastetxeen % 28,6k dute menuak prestatzeko sukaldea. Janari propioa prestatzen duten ikastetxeei dagokienez, soilik irizpide ekonomiko eta nutrizionalak hartzen dituzte kontuan. Beste erdiek kontuan hartzen dituzte ingurumen-irizpideak ere (nekazaritza ekologikoa, tokiko ekoizpena, denboraldikoa...).



2- Normalean, soberan gelditzen dira prestatutako elikagaiak/platerak?



Nahiz eta badakiten ikastetxeko jangelan bazkaltzen duten ikasleen kopurua, % 71,4k onartzen dute janaria soberan gelditzen dela; izan ere, oso zaila da menuak doitzea ezer ez dadin gelditu soberan.



3- *Zer egiten dute soberan gelditzen den janariarekin?*

% 75ek biohondakin gisa kudeatzen dituzte, eta gaikako bilketarako edukiontzi marroian botatzen dituzte. % 25ek biohondakin horiek kudeatzen dituzte ikastetxean bertan duten konpostaje-puntuan.

1. irudia: eskolako konpostajea Zarautzeko La Salle ikastetxean.

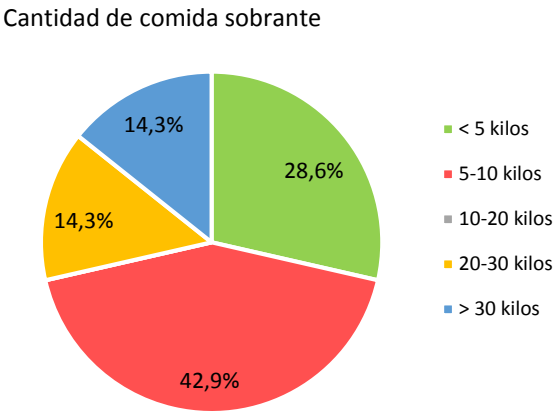


2. irudia: biohondakinak biltzeko edukiontzia Zarautzeko La Salle ikastetxean.



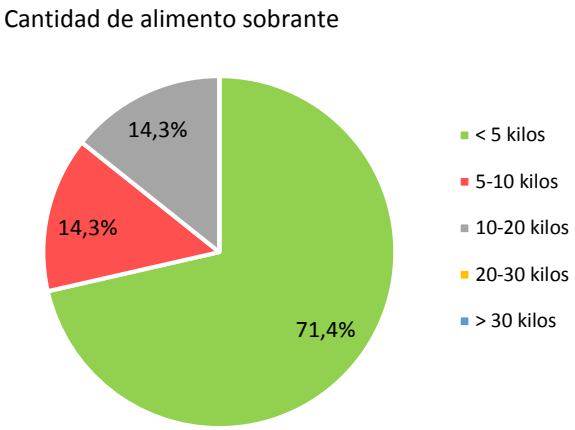
4- Zenbat elikagai (prestatutakoak) gelditzen dira soberan egunean (gutxi gorabehera)?

Kontsultatutako 3 ikastetxek (% 42,9) 5-10 kilo janari botatzen dituzte egunean, beste bik (% 28,6) 5 kg baino gutxiago egunean, batek 20-30 kilo egunean eta, azkenik, beste batek 30 kg baino gehiago egunean. Adierazi dutenez, normalean lehen platereko janaria gelditzen da soberan, eta, bigarren plateraren kasuan, gehiago gelditzen da soberan arraina dagoen egunetan.



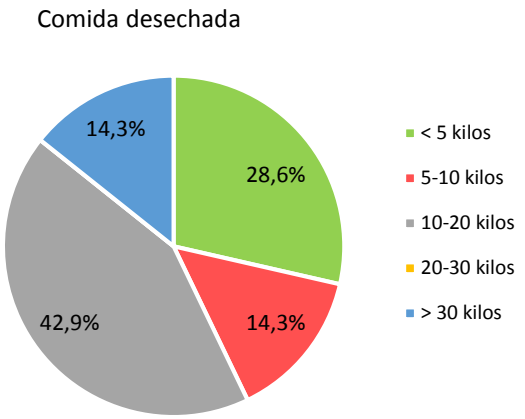
5- *Zenbat elikagai gelditzen dira soberan eginean gutxi gorabehera (prestatutako elikagai freskoak edo prestatu gabe gelditzen direnak, menuetan zerbitzatzeko baziren)?*

Kontsultatutako 5 ikastetxetan 5 kg elikagai fresko baino gutxiago gelditzen dira soberan egunean, batean 5-10 kg egunean eta, azkenik, beste batean 10 eta 20 kg artean egunean. Diotenez, kopuru horiek menuaren araberakoak dira, baina nagusiki ikasleen artean banatzeko gordetzen diren fruta freskoak dira.



6- *Kontuan hartuta botatzen diren elikagaiak (ikastetxean konpostatzen da edo gaikako bilketarako edukiontzietara eramaten da) xahututako elikagaitzat jotzen direla, egunean zein elikagai botatzen dira erretilu indibidualetatik eta sukaldetik?*

3 ikastetxek (% 42,9) 10-12 kilo elikagai botatzen dituzte sukaldetik eta zerbitzatutako erretiluetatik. 2 ikastetxek (% 28,6) 5 kilo baino gutxiago botatzen dituzte egunean. Beste ikastetxe batek 5-10 kilo botatzen ditu egunean, eta zazpigarrenak 30 kilo baino gehiago egunean.



7- Zein dira gehien xahutzen diren elikagaiak?

Ikastetxe gehienen arabera, gehien botatzen diren elikagaiak barazkiak (lapikokoak, ortuariak, pureak, entsaladak) eta arrainak dira. Hala ere, ikastetxe batek adierazi du ez dutela elikagairik xahutzen.

8- Zenbat ikaslek bazkaltzen dute ikastetxeko jangelan, batez bestean eta egunean?

Inkestan parte hartu duten ikastetxeetako jangeletan, guztira, 1.672 ikasle inguruk bazkaltzen dute egunean. Ikastetxe bakoitzeko kopurua tamainaren araberakoa da:

- Bi ikastetxetan 100 ikasle baino gutxiago (14 eta 60)
- Hiru ikastetxetan 150 eta 300 ikasle artean (160, 218 eta 300)
- Bi ikastetxetan 400 ikasle baino gehiago (420 eta 500)

9- Zein da ikastetxearen aurrekontua jangela-zerbitzuari dagokionez (erosten diren elikagaiekin eta prestatzen diren menuekin lotutako aurrekontua, jangelako langileak, garbiketa, altzariak, gailu elektrikoak eta antzeko gastuak kenduta)?

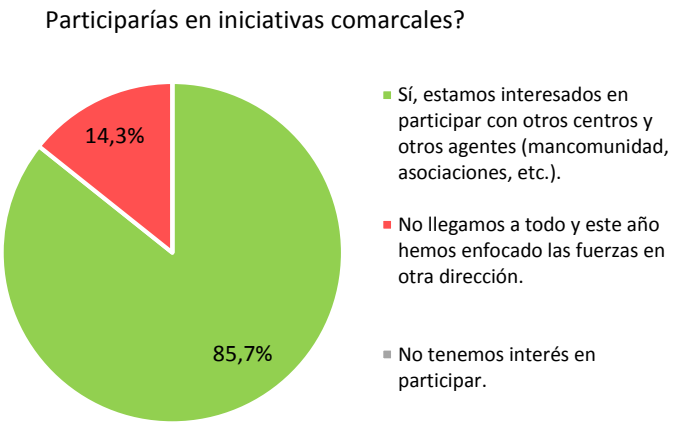
Ikastetxeen erdiek baino gehiagok (% 57,1) ez dute jangelaren aurrekontuaren berri, kudeaketa ikastetxetik kanpokoa baita. Eskolako menua 5-9 eurokoa da ikasleko.

10- Elikagaien xahuketari edo murrizketari buruzko hezkuntza-ekimen edo -programetan parte hartu duzue edo ari zarete?

Ikastetxeen % 85,7k ez dute parte hartzen ekimenetan. Soilik ikastetxe batek (Oikia) hartzen du parte programa batean (“Zisare”, eskolako konpostajearekin lotuta). Ikastetxeetako baten arabera, behin baino gehiagotan proposatu diote ekimenen batean parte hartzea, baina arrakastarik gabe.

11- Parte hartu nahiko zenuke elikagaien xahuketa murrizteko eskualdeko ekimenetan?

Ikastetxeen % 85,7k parte hartuko lukete ekimenen batean, beste ikastetxe edo erakunde batzuekin batera. Soilik ikastetxe batek adierazi du ez lukeela parte hartuko, baliabide-faltagatik eta beste proiektu batzuekin lotutako lan-kargagatik.



12- Urola Kostako Udal Elkartea eskualde-mailako diagnostiko bat ari da lantzen, elikagaien xahuketaren egoera ezagutzeko. Gustatuko litzaizuke diagnostikoaren emaitzen eta etorkizunean abian jar daitezken jardueren berri izatea?

Ikastetxeen % 100ek diagnostikoaren emaitzen eta abian jar daitezkeen ekimenen berri izan nahi dute.

OSTALARITZA-SEKTOREKO ESTABLEZIMENDUAK

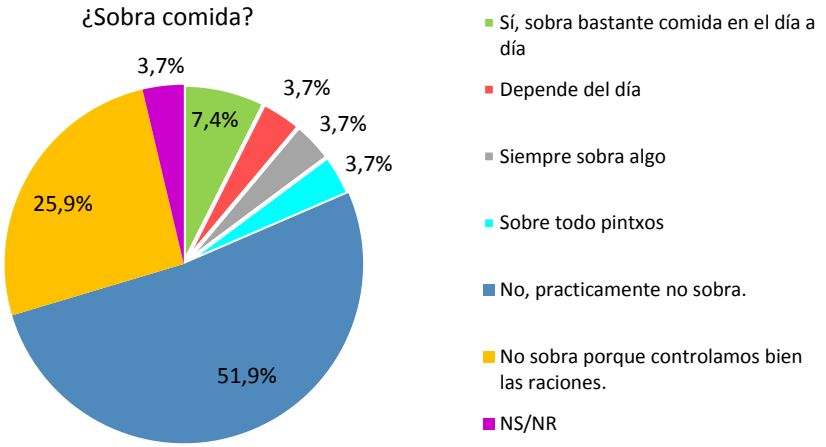
Alde batetik, aurrez aurreko elkarrizketa bat antolatu zen 2021eko azaroaren 11n, Zumaian, baina soilik sektoreko 2 establezimenduk hartu zuten parte. Ondoren, online galdetegia bidali zitzaien udalerriko establezimendu interesgarri guztiei, eta 5 erantzun jaso ziren. Halaber, 2021eko abenduan zehar eta 2022ko urtarrilaren hasieran, Urola Kostako Udal Elkarteko ingurumen-hezitzaileak aurrez aurreko 18 elkarrizketa egin zituen Zumaiako ostalaritzako establezimenduetara egindako bisitetan. Jarraian adierazten dira aipatutako parte-hartze mekanismoei esker lortutako emaitzak:

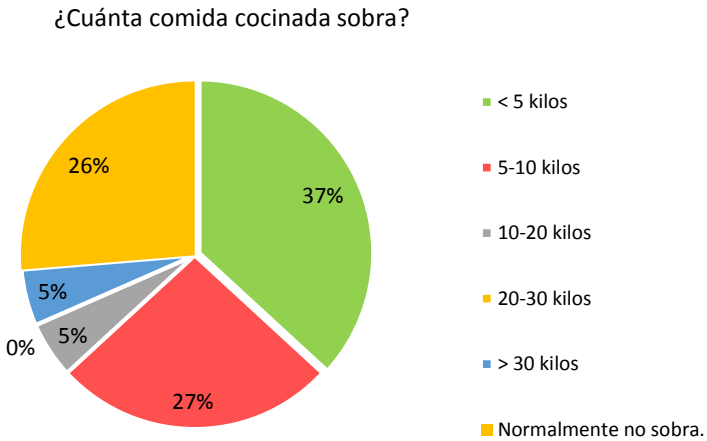
1- Zure establezimenduak sukaldea du?

Inkestan parte hartu duten ostalarien % 100ek sukaldea dute establezimenduan. Azterlanean parte hartu duten establezimenduetatik soilik hiruk hartzen dituzte kontuan irizpide ekonomiko eta nutrizionalak euren produktuak prestatzeko. Gainerakoek adierazi dute garrantzia ematen dietela produktuaren kalitateari, hurbiltasunari eta hornitzailearekiko konfiantzari; horietako batzuek produktu ekologikoak erosten dituzte, eta produktuaren kostua jasotzen dute azkenik.

2- Normalean, soberan gelditzen dira prestatutako elikagaiak/platerak?

Establezimendu guztietan janaria gelditzen da soberan egunero, baina kopurua aldatu egiten da batetik bestera.





3- Zer egiten duzue soberan gelditzen den janariarekin? (Erantzun bat baino gehiago aukera daiteke)

Establezimenduek honela kudeatzen dute soberan gelditzen den janaria:

- Soberan gelditu diren elikagai eta platerak establezimenduko langileen artean banatzen dira.

- Establezimenduko langileek jateko aprobetxatzen dute.
- Izoztu egiten da edo beste gauza batzuk prestatzeko aprobetxatzen da.
- Bezeroen artean banatzen dute.
- Biohondakinak gaika biltzeko edukiontzi marroian botatzen dute.
- Lehen sektorean lan egiten duten eta animaliak dituzten pertsonen artean banatzen da (animaliei emateko).

  Ez dute dohaintzan ematen eta ez diete catering-enpresei itzultzen.

4- Zenbat pintxo gelditzen dira soberan egunean zehar (gutxi gorabehera)?

Bi establezimenduk ez dute ez barra eta ez pintxorik. Gainerakoei dagokienez, egunaren arabera gelditzen zaie soberan. Adierazi behar da erantzunak askotarikoak izan direla.

5- Zenbat elikagai gelditzen dira soberan astean gutxi gorabehera (prestatutako elikagai freskoak edo prestatu gabe gelditzen direnak, menu edo pintxoetan zerbitzatzeko)?

Establezimendu gehienetan (21) kopuru hori 5 kilotik beherakoa da. Baten batek adierazi du eskaria astekoa dela, eta beraz oso gutxi galtzen duela. Soberan gelditzen diren elikagaiak ahalik eta gehien aprobetxatzen dira, bai bakoitzaren kontsumorako eta bai plater berriak prestatzeko.

6- Zein dira gehien xahutzen diren elikagaiak?

Ogia da gehien xahutzen den elikagaia, eta, ondoren, tarte handiarekin, arraina eta fruta- eta barazki-pieza batzuk (nagusiki letxuga).

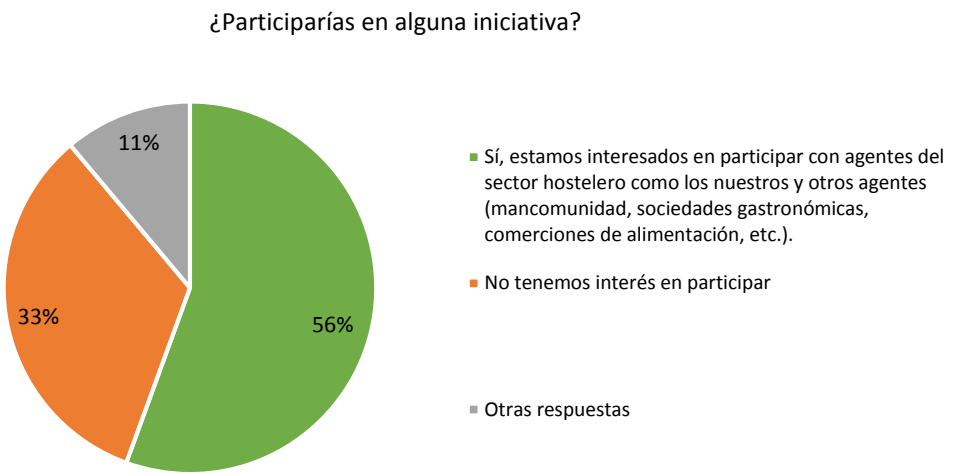
Prestatutako janariari dagokionez, pintxoak, moztutako patatak, xerrak eta mamiak dira gehien xahutzen diren elikagaiak.

7- Elikagaien xahuketari edo murrizketari buruzko ekimenetan parte hartu duzue edo ari zarete?

Oro har, ez dute parte hartzen mota horretako ekimenetan, nahiz eta adierazi duten ezagutzen dituztela *Too good to go* motako ekimenak (hala ere, ez daude ondo informatuta) eta establezimenduren bat atxiki dela udalerri-mailan.

8- Parte hartu nahiko zenukete elikagaien xahuketa murrizteko eskualdeko ekimenetan?

Galderari erantzun zioten 18 establezimenduetatik hamarrek parte hartzeko interesa adierazi zuten, eta 6 establezimenduk erantzun zuten ez dutela parte hartu nahi mota horretako ekimenetan. Bestalde, 2 establezimenduk adierazi zuten ez luketela parte hartuko, ez dutelako elikagairik xahutzen.



9- *Urola Kostako Udal Elkartea eskualde-mailako diagnostiko bat ari da lantzen, elikagaien xahuketaren egoera ezagutzeko. Gustatuko litzaizueke diagnostikoaren emaitzen eta etorkizunean abian jar daitezken jardueren berri izatea?*

Ia establezimendu guztiek (1 izan ezik) diagnostikoaren emaitzen eta abian jar daitezkeen ekimenen berri izan nahi dute. Hau da, elikagaien xahuketaren prebentzioarekin lotutako balizko ekimen edo proiektuei buruzko informazioa jaso nahi dute.

ELIKADURA-DENDAK ETA INDUSTRIA-SEKTOREA

Alde batetik, aurrez aurreko elkarrizketa bat antolatu zen 2021eko azaroaren 11n, Zumaian, baina soilik sektoreko 2 establezimenduk hartu zuten parte (elikadura-denda batek eta supermerkatu batek). Ondoren, online galdetegia bidali zitzaien udalerriko establezimendu interesgarri guztiei, eta 6 erantzun jaso ziren (erantzun horietako 2 Zarautzeko establezimenduenak izan ziren: lantegi bat eta haragi-produktuen eta prestatutako elikagai/plateren enpresa bat). Halaber, 2021eko abenduan zehar eta 2022ko urtarrilaren hasieran, Urola Kostako Udal Elkarteko ingurumen-hezitzaileak aurrez aurreko elkarrizketak egin zituen Zumaiako elikadura-dendetara egindako bisitetan (7 elkarrizketa). Jarraian adierazten dira aipatutako parte-hartze mekanismoei esker lortutako emaitzak:

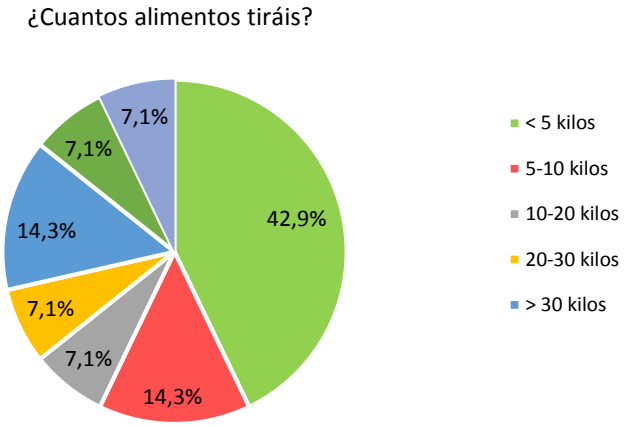
1- Zer egiten duzue iraungitzeko zorian dauden produktuekin?

Establezimenduek hainbat neurri hartzen dituzte produktu motaren arabera:

- Beherapen edo eskaintzak (2x1).
- Hornitzaile batzuek iraungitako produktuak eramaten dituzte (okindegiak, ogi-opilak...).
- Iraungitako haragia eta arraina erosketa-zentralera itzultzen da.
- Langileen edo konfiantzako bezeroen artean banatzen da.
- Hondakin gisa botatzen da.
- Berehala kontsumitzeko beste errezeta batzuetan aprobetxatzen da.
- Dohaintzan ematen da (elikagaien bankua, Caritas, etab.)
- *Too good to go* ekimena.
- Kasuren batean, animalientzako janari gisa erabiltzen da (baserriak dituzten bezeroak).

2- Egunean zenbat elikagai eta elikadura-produktu botatzen dituzue?

Xahututako elikagaien kopuruari buruzko erantzunak askotarikoak izan dira parte hartu duten elikadura-denden artean; hala ere, denda handiek denda txikiek baino produktu gehiago xahutzen dituzte.



3- Zein dira gehien xahutzen diren elikagaiak?

Xahutzen diren elikagai gehienak fruta eta barazkiak dira (batez ere fruta) parte hartu duten ia elikadura-denda guztietan. Opilak, ogia, enpanadak eta arraina ere aipatu dira, baina neurri txikiagoan.

4- Neurririk hartzen dute elikagai eta produkturik ez xahutzeko?

Denda guztiek hartzen dute neurriren bat xahuketa ekiditeko, nagusiki 1. puntuan aipatutakoak. Gainera, eguneroko eskarira egokitzearen garrantzia azpimarratu dute, botatako soberakinak

murrizteko. Denda batek adierazi du prezio murriztuko poltsak prestatzen dituela iraungitzeko zorian dauden produktuekin, bezeroek erraz hauteman ditzaten.

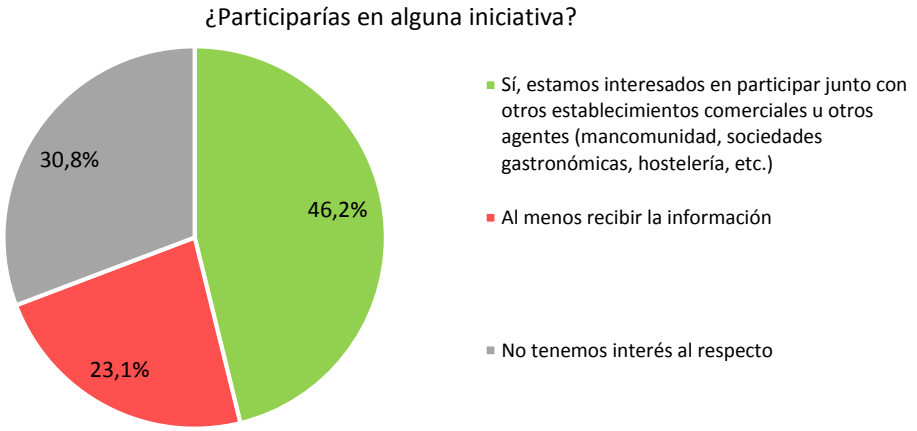
5- *Parte hartu duzu edo ari zara elikagaien xahuketa ekidin edo murrizteko ekimenetan?*

- Fruta itsusiaren kanpaina.
- *Too good to go.*
- Iraungitze-eskaintzak.
- Eskariak egokitzea.
- Ohitura onak (adibidez, eskariak zehatz-mehatz egitea, ez xahutzeko: kasu batzuetan, esperientzia handiko negozioak dira).

Denda askok (elkarrizketatutako seik) ezetz erantzun dute.

6- *Interesgarria irudituko litzaizuke eskualde-mailan elikagaien xahuketa murrizteko ekimenetan parte hartzea?*

Elikadura-denda gehienek parte hartuko lukete elikagaien xahuketa murrizteko ekimen batean, eta 4 establezimenduk adierazi dute ez dutela interesik. Parte hartu duten 3 dendak soilik informazioa jaso nahi dute (horietako batek erantzun du arduradunak erabakiko duela parte hartuko duten ala ez eskualde-mailan abian jar litezkeen ekimenetan):



7- *Urola Kostako Udal Elkartea diagnostiko bat egiten ari da Urola Kosta eskualdeko elikagaien xahuketaren egoerari buruz. Gustatuko litzaizuke informazioa jasotzea diagnostikoaren emaitzei eta etorkizunean abian jar litezkeen jarduketei buruz?*

Ia elikadura-denden % 100ek jasoko lituzkete diagnostikoaren emaitzak eta etorkizunean garatu beharreko jarduketei buruzko informazioa. Soilik establezimendu batek erantzun du ezetz.

BESTE MOTA BATZUETAKO ESTABLEZIMENDUAK

Hauek dira: hotel bat (sukaldearekin, baina gaur egun ia ez da erabiltzen), landetxe bat, adinekoen egoitza bat eta haurtzaindegi bat (sukalderik gabe).

Adinekoen egoitzaren kasuan izan ezik (debekatuta dago soberako janaria etxera eramatea edo hurrengo egunerako uztea), gainerako establezimenduetan honako hau egiten dute:

- Soberakinak hondakin gisa kudeatu (biohondakinak gaika biltzeko edukiontzian botatzen dituzte).
- Establezimenduko langileen artean banatzen da

- Bezeroen artean banatzen da
- Zati bat izozten da, etorkizunean erabiltzeko, eta beste zati bat plater berriak prestatzeko aprobetxatzen da
- Etxeko animaliei ematen zaie (landetxea)

Kasu guztietan (adinekoen egoitzan izan ezik, ez baitakite zenbat janari gelditzen den soberan), astean 5 kilo baino gutxiago gelditzen dira soberan.

Soberan gelditzen diren elikagaiei dagokienez, adierazi behar da haurtzaindegian batez ere sagarrak gelditzen direla soberan, eta, hotelean, opilak.

4 establezimenduek erantzun dute ez dutela inoiz parte hartu xahuketa prebenitzeko ekimenetan (soilik eskariak egiteko eta erosketak programatzeko erabiltzen dituzten jardunbide egokietan, ohituragatik), baina horri buruzko informazioa jaso nahi dute, eta prest egongo lirateke etorkizunean arlo horretako proiektutan parte hartzeko.

| ENT environment & management
(Serveis de Suport a la Gestió S.L.)
B-62795372
Josep Llanza, 1-7, 2n 3a
08800 Vilanova i la Geltrú
+34 93 893 51 04
info@ent.cat | www.ent.cat

@ENTmediambient
ENTmediambient
ENT Environment & Management
ENT environment & management

ENT Environment and Management enpresak ISO 9001:2015 eta ISO 14001:2015 arauen araberako kudeaketa-sistemen ziurtagiriak ditu. Informazio gehiago: HEMEN



INFORME

29 de marzo 2022

Diagnosis de despilfarro alimentario en la comarca de Urola Kosta



Diagnosis de despilfarro alimentario en la comarca de Urola Kosta
Este informe es un encargo efectuado por la Mancomunidad Urola Kosta.

Autores
Míriam Galindo (ENT)
Edurne Simón (IZADI 21)

info@ent.cat
www.ent.cat

ENT Environment and Management dispone de los certificados de los sistemas de gestión de acuerdo con las normas ISO 9001:2015 i ISO 14001:2015. Más información: **AQUÍ**

ENT environment & management
Es una marca registrada de:
Serveis de Suport a la Gestió, S.L.
Josep Llanza, 1-7, 2n 3a
08800 Vilanova i la Geltrú

@ENTmediambient
ENTmediambient
ENT Environment & Management
ENT environment & management

ÍNDICE

TABLAS 3
1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. DIAGNOSIS 7
3.1. ANÁLISIS DE LOS FLUJOS DE GENERACIÓN DE MATERIA ORGÁNICA 7
3.2. TRABAJO DE CAMPO 10
3.3. CONCLUSIONES DEL TRABAJO DE CAMPO 12
3.4. CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO 12
4. PLAN DE ACCIÓN 14
4.1. PROPUESTA DE ACCIONES 14
4.2. CRONOGRAMA 25
4.3. CONCLUSIONES 26
5. REFERENCIAS 27
6. ANEXO 28

TABLAS

Tabla 1. Evolución de la generación de residuos global y de la fracción orgánica 7
Tabla 2. Relación de actividades comerciales existentes 8
Tabla 3. Relación de actividades comerciales existentes 10
Tabla 4. Desperdicio alimentario por fase de la cadena alimentaria en Urola Kosta 13

1. INTRODUCCIÓN

El desperdicio alimentario, según lo define la FAO (2014), se refiere a aquellos alimentos seguros y nutritivos inicialmente destinados a consumo humano que son rechazados o utilizados de manera alternativa (no alimentaria) a lo largo de las cadenas de suministro alimentario, desde la producción primaria hasta el consumidor/a final. Se diferencian de las pérdidas de alimentos (reducción de los alimentos en cantidad y calidad) porque los motivos que los generan son distintos.

Según datos de la FAO, anualmente un tercio de los alimentos producidos se pierde o se desperdicia para el consumo humano. A nivel de Europa se estima que cada año un total de 89 millones de toneladas de alimentos pasan a ser pérdidas y desperdicio. En el caso de Euskadi, el desperdicio alimentario anual se ha cuantificado en 350.000 toneladas, lo que representa 160kg por persona y año.

La Mancomunidad de Urola Kosta dispone de un **Plan de prevención de residuos** que establece la hoja de ruta en el ámbito de la prevención, definiendo diferentes acciones para reducir la generación de residuos municipales que se produce en los municipios que la conforman. En este plan de prevención se ha marcado la reducción del desperdicio alimentario como una de los ámbitos a trabajar. Para poder definir las acciones específicas a desarrollar en este ámbito, es necesario antes conocer cual es la situación actual de la Mancomunidad en relación al desperdicio de alimentos, y este es el objetivo de la diagnosis que se ha llevado a cabo.

2. MARCO NORMATIVO

Europeo

El año 2015 la ONU publicó sus **Objetivos de Desarrollo Sostenible** entre los cuales se incluía el objetivo 12.3 que pretende reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante correspondiente a los niveles de la venta al por menor y el consumidor y reducir la pérdida de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro.

La **Directiva 851/2018** sobre residuos incorpora como objetivo reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de la cadena de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la recolección, y define unos objetivos cuantitativos de reducción del 30% en 2025 y del 50% en 2030.

El **Pacto Verde Europeo** aprobado en diciembre de 2019, incorpora el compromiso de la UE de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en la venta al por menor en 2030. A nivel de los consumidores/as, los objetivos se concretarán a través de las políticas e instrumentos contemplados en el nuevo Plan de Acción para la Economía Circular (2020), la Estrategia «De la Granja a la Mesa» (2020) y la Estrategia sobre Biodiversidad (2020).

Estatal

A nivel estatal, existe la estrategia **"Más alimento, menos desperdicio"**, iniciativa del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente cuyo objetivo es animar y facilitar a todos los actores de la cadena de consumo, ya sea de manera forma individual o como parte de un organismo, a colaborar y aportar opiniones, conocimientos y experiencias.

En octubre de 2021 se presentó el **Anteproyecto de Ley para combatir el desperdicio de alimentos** en España a través de la cual se quiere establecer un modelo de buenas prácticas para evitar el desperdicio de alimentos con actuaciones en toda la cadena alimentaria, desde el origen en el propio proceso de cosecha, hasta los hábitos de consumo en los hogares y en la restauración.

Autonómico

En el plano autonómico, Euskadi definió a principios de 2018 la **Estrategia Vasca contra el Despilfarro de Alimentos**, cuyos objetivos son:

- Impulsar y apoyar actuaciones concretas para prevenir y reducir los alimentos que se despilfarran a lo largo de la cadena de producción, suministro y consumo.
- Facilitar la reutilización de los excedentes alimentarios con garantías de seguridad alimentaria.
- Revalorizar los excedentes alimentarios para su uso en alimentación animal.
- Dar respuesta al Objetivo de Desarrollo Sostenible de la ONU (objetivo 12.3) de reducción del desperdicio de alimentos.

De esta estrategia se desprende el **Plan de Actuaciones** frente al despilfarro de alimentos en Euskadi, y la creación de la **Plataforma de Euskadi contra el despilfarro de alimentos** cuya misión es prestar asesoramiento y apoyo a las administraciones vascas para la adopción de las políticas necesarias para dar cumplimiento a los objetivos marcados en el Plan de Actuaciones.

Paralelamente, el País Vasco cuenta con diversos planes y programas que también incorporan el desperdicio de alimentos entre sus objetivos. Se trata del **Plan estratégico de la Gastronomía y Alimentación** que trabaja por una alimentación segura, saludable, singular y sostenible, el **IV Programa Marco Ambiental 2020** que recoge la alimentación circular como un área prioritaria, y el **Plan de Prevención y Gestión de Residuos de la Comunidad Autónoma del País Vasco 2030.**

Local

A nivel comarcal la Mancomunidad dispone de un **Plan de Prevención de residuos** que establece una serie de acciones a desarrollar en el periodo de 2021 a 2030 para reducir los residuos municipales generados. Entre los objetivos marcados en el plan está la inclusión como tema prioritario de la reducción del desperdicio alimentario, y promover el establecimiento de acuerdos de colaboración para el aprovechamiento de los excedentes alimentarios.

3. DIAGNOSIS

La diagnosis elaborada se ha estructurado en 3 fases diferenciadas, una primera fase de análisis de los datos disponibles de generación de materia orgánica, una segunda fase de trabajo de campo para obtener datos reales del desperdicio alimentario de determinados sectores, y una tercera fase de cuantificación del desperdicio alimentario que se da en la Mancomunidad calculado en base a los resultados de las dos fases anteriores.

3.1. ANÁLISIS DE LOS FLUJOS DE GENERACIÓN DE MATERIA ORGÁNICA

El análisis de los flujos de generación de materia orgánica se ha realizado a dos niveles. Por un lado, se han analizado los datos de generación disponibles por parte de la Mancomunidad, así como datos relativos a las actividades presentes de cada una de las fases de la cadena de consumo de los alimentos. Y, por otro lado, se ha analizado la bibliografía publicada en relación con el desperdicio de alimentos, a nivel autonómico, estatal y europeo, en referencia tanto a la cuantificación de este desperdicio en los diferentes niveles de la cadena de valor, como a metodologías de cuantificación.

En base a los datos de generación de residuos orgánicos producidos en los 5 municipios que conforman la Mancomunidad Urola Kosta, en 2020 se generaron un total de 4.265,40 toneladas de residuos orgánicos. Un 78,9% de estos residuos fueron recogidos en los contenedores ubicados en la vía pública y que son utilizados por las viviendas y por parte de las actividades comerciales, y el 21,1% restante son residuos del servicio específico de recogida a comercios.

La tabla siguiente recoge los datos de generación de residuos de los últimos 8 años, tanto la generación global como la específica de la fracción orgánica, detallando el valor absoluto y el relativo por habitante.

Tabla 1. Evolución de la generación de residuos global y de la fracción orgánica

		2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Orgánica	**Total (t)**	1.806,02	1.874,60	1.875,34	1.849,04	1.825,76	3.940,78	4.583,04	4.265,40
	Kg/hab	42,36	43,51	43,19	42,34	41,63	89,33	103,41	96,68
Global	**Total (t)**	19.713,40	20.012,20	21.503,46	21.957,27	22.285,84	22.417,64	22.591,78	21.651,70
	Kg/hab	462,39	464,50	495,19	502,78	508,21	508,18	509,77	496,86

Fuente: elaboración propia a partir de datos proporcionados por la Mancomunidad Urola Kosta.

Según los datos de la caracterización de la bolsa tipo del año 2020 que dispone la Mancomunidad, la fracción orgánica representa el 40,02% del total de los residuos municipales que se generan. También se dispone de una caracterización del mismo año de la fracción orgánica, según la cual el 93,85% son residuos orgánicos, pero no se discrimina que corresponde a desperdicio alimentario.

En referencia a las actividades comerciales presentes en los municipios que conforman la Mancomunidad, hay un total de 333 actividades cuya tipología se detalla en la Tabla 2. Tal y como se puede observar, las actividades más presentes son bares (113), restaurantes (53) y supermercados (19).

Tabla 2. Relación de actividades comerciales existentes

Tipología actividad	Nº actividades
Academia de idiomas	1
Agencia de viajes	5
Agroturismo	1
Albergue	1
Almacén de la brigada	2
Asesor fiscal	1
Asesoría tributaria	1
Ayuntamiento	6
Banco	1
Bar	113
Bar/restaurante	9
Bar/tienda	1
Bazar	12
Cafetería	28
Cafetería/panadería	2
Carnicería	11
Casa de cultura	3
Centro de cultura	1
Centro de día	4
Centro de estética	2
Centro de osteopatía	1
Centro de salud	3
Cerrajería	1
Cervecería	2
Cibercafé	1
Club naútico	1
Compañía de seguros	1
Cooperativa	1
Correos	2
Discoteca	1
Editor de periódicos	1
Electricista	2
Ertzaintza	1
Escuela	24
Estanco	3
Fábrica de condimentos alimentarios	1
Fábrica de conservas	1
Farmacia	9
Ferretería	2
Floristería	4
Frutería	13
Fundación	1
Gasolinera	2
Gazteleku	1
Gaztetxe	1
Hamburguesería	1
Heladería/cafetería	5
Herboristería	4
Hostal	1

Tipología actividad	Nº actividades
Hotel	12
Imprenta	2
Inmobiliaria	3
Instaciones eléctricas	2
Interiorista	1
Juguetería	4
Librería	2
Locutorio	3
Logopeda	1
Mercado	1
Mercería	5
Museo	1
Nutricionista	1
Oficina administrativa	1
Oficina de turismo	3
Oficinas	1
Optica	4
Panadería	14
Papelería	5
Parafarmacia	1
Pastelería	5
Peluquería	4
Pensión	2
Perfumería	2
Pescadería	10
Pinturería	2
Pizzería	7
Policía municipal	2
Polideportivo	2
Puesto de socorro	1
Quiosco	1
Residencia de ancianos	3
Restaurante	54
Salón de juego	1
Servicio de catering	1
Sidrería	4
Sociedad gastronómica	4
Supermercado	19
Taberna	1
Taller mecánico	2
Tanatorio	1
Tienda de alfombras	1
Tienda de alimentación	19
Tienda de artículos ortopédicos	1
Tienda de artículos para bebés	1
Tienda de belleza	1
Tienda de bicicletas	4
Tienda de chuches	6
Tienda de colchones	1
Tienda de congelados	1
Tienda de cortinas	1
Tienda de decoración	3
Tienda de deportes	5
Tienda de electrodomésticos	5
Tienda de frutas y verduras	1
Tienda de informática	5
Tienda de jamón	1

Tipología actividad	Nº actividades
Tienda de lencería	4
Tienda de lotería	2
Tienda de móviles	4
Tienda de reformas y decoración de interiores	1
Tienda de regalos	2
Tienda de ropa, ropa de hogar	37
Tienda de surf	5
Tienda de té	1
Tienda de ventanas	1
Tienda delicatessen	7
Veterinario	1
Vinoteca	4
Zapatería	12
Zapatería/tienda de bolsos	1
Total general	**630**

Fuente: elaboración propia a partir de datos proporcionados por la Mancomunidad Urola Kosta.

A nivel industrial, la comarca cuenta con un total de 37 empresas dedicadas a la producción primaria y la transformación de alimentos. La siguiente tabla muestra esta relación según su actividad.

Tabla 3. Relación de actividades comerciales existentes

Actividad	Número
Comercio al por mayor de frutas y hortalizas	3
Comercio al por mayor de bebidas	2
Comercio al por mayor de pescados, mariscos y otros productos alimenticios	3
Procesado y conservación de carne	1
Elaboración de productos cárnicos y de volatería	1
Fabricación de conservas de pescado	6
Otro procesado y conservación de frutas y hortalizas	1
Fabricación de otros aceites y grasas	1
Fabricación de quesos	1
Fabricación de pan y de productos frescos de panadería y pastelería	2
Fabricación de cacao, chocolate y productos de confitería	1
Elaboración de vinos	13
Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas	1
Comercio al por mayor de carne y productos cárnicos	1
Total	**37**

Fuente: elaboración propia a partir de datos proporcionados por la Mancomunidad Urola Kosta.

3.2. TRABAJO DE CAMPO

Con el objetivo de disponer de información en relación con el desperdicio real que se da en las actividades económicas presentes en la comarca, que complemente los datos obtenidos

en la fase anterior y que ayuden a cuantificar el desperdicio alimentario actual en la comarca, se ha llevado a cabo un trabajo de campo.

Éste se ha basado en la realización de sesiones de participación y/o entrevistas presenciales con agentes clave de la comarca, y en la elaboración de un cuestionario para la ciudadanía y empresas que no hayan participado de las entrevistas o de las sesiones participativas. Desde la Mancomunidad se decidió que las sesiones/entrevistas (a excepción de centros escolares) se realizase con actividades del municipio de Zumaia.

Se definieron junto al equipo técnico de la Mancomunidad, el listado de agentes que se consideraban de interés para realizar las sesiones y/o entrevistas presenciales. Se plantearon un total de siete sesiones por tipo de generador de residuos orgánicos del municipio de Zumaia, y una sesión adicional con empresas consideradas grandes generadores en la misma sede de la Mancomunidad. Los sectores elegidos fueron:

- Bares

- Restaurantes

- Centros escolares

- Fruterías

- Supermercados

- Hoteles

- Sociedades gastronómicas

- Otras empresas (de comida preparada, obradores, etc.).

Estos agentes se agruparon en 3 sectores: centros escolares, establecimientos de hostelería y comercios de alimentación.

La metodología seguida para realizar el estudio cualitativo sobre desperdicio alimentario en la comarca de Urola Kosta ha sido:

- Realización de reuniones presenciales con distintos sectores de la comarca.
    - Centros escolares, 3 de noviembre de 2021. Los centros convocados fueron aquellos que participan este año en el programa de compostaje que promueve la Mancomunidad.
    - Representantes municipales, 11 de noviembre de 2021. Asistieron la técnica de cultura y de turismo del Ayuntamiento de Zumaia.
    - Representantes de establecimientos de hostelería, 11 de noviembre de 2021.
    - Representantes de comercios de alimentación, 11 de noviembre de 2021.

- Diseño de cuestionarios on-line (se elaboraron 4 cuestionarios atendiendo al sector al que se dirigían -cada uno cuenta con su versión en euskera y su versión en castellano).
- Realización de visitas a empresas de interés (se utilizaron como base las preguntas incluidas en los cuestionarios online). Realizadas entre diciembre de 2021 y principios de enero de 2022.

- Visitas personalizadas a establecimientos de hostería y comercios de alimentación en la cual participaron los educadores/as ambientales de la Mancomunidad Urola Kosta.

3.3. CONCLUSIONES DEL TRABAJO DE CAMPO

Según los resultados del trabajo de campo realizado, diariamente se produce desperdicio de alimentos en los comedores de los centros escolares. Además, los centros escolares son una plataforma idónea para la concienciación ya que los alumnos/as transmiten en sus viviendas los mensajes recibidos, llegando así a un gran porcentaje de la ciudadanía. Estos dos hechos hacen que los centros escolares sean un ámbito sobre el cual incidir e implantar acciones destinadas a concienciar y reducir el desperdicio alimentario. Cabe destacar que un 85,7% de ellos están interesados en participar en posibles iniciativas que se desarrollen.

En referencia al sector de la hostelería, a pesar de que en un 76% manifiestan que no sobra nada o prácticamente no sobran alimentos, es un sector en el que si se da desperdicio tal y como muestran los diferentes estudios realizados en el ámbito del desperdicio alimentario. De los 5 establecimientos participantes, un 80% de ellos han manifestado su voluntad de participar en iniciativas para reducir la cantidad de alimentos desperdiciados en sus establecimientos, lo que muestra que el sector tiene interés.

Según los resultados obtenidos de los comercios de alimentación, se produce desperdicio de alimentos a pesar de llevar ya a cabo iniciativas como por ejemplo promociones en productos de próxima caducidad, y en un 21% la cantidad desperdiciada diariamente es superior a los 20 kilos.

En relación con el sector industrial, se ha obtenido la participación de dos empresas, el resultado de los cuales ha sido incluido para su análisis al sector de comercios de alimentación.

Los resultados del trabajo de campo realizado se incorporan en el anexo del presente documento.

3.4. CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

La Comisión Europea estableció una metodología común y los requisitos mínimos de calidad para la medición del desperdicio alimentario por parte de los estados miembros. Esta metodología complementa la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de noviembre de 2008, sobre los residuos y por la que se derogan determinadas Directivas. Dicha metodología establece que la cuantificación se realizará de manera separada para las siguientes fases de la cadena alimentaria:

- producción primaria
- transformación y producción
- venta al por menor y otras formas de distribución de alimentos
- restaurantes y servicios de comidas
- hogares

A su vez, para cada fase establece diferentes metodologías para la cuantificación del desperdicio alimentario, diferenciando entre metodología de medición exhaustiva u otras metodologías no exhaustivas.

En el presente proyecto no se ha dispuesto del tiempo ni los recursos necesarios para llevar a cabo las metodologías de medición exhaustiva que desde la Unión Europea se propone a los Estados miembros. Tampoco se dispone de datos específicos de desperdicio alimentario a nivel de la comarca ya que nunca se ha cuantificado a nivel de recogida del servicio realizado por la Mancomunidad Urola Kosta.

Derivado del trabajo de campo se ha obtenido una estimación cualitativa de las cantidades desperdiciadas en los sectores analizados, pero sin poder disponer de un valor cuantitativo de este desperdicio.

Por este motivo, la cuantificación que se presenta en la Tabla 4 se ha basado en las referencias publicadas en relación con el total de alimentos desperdiciados y el porcentaje que pertenece a cada una de las fases de la cadena alimentaria. Estas referencias proceden del estudio realizado por la Fundación HAZI, Azti, el Cluster de la Alimentación e Ihobe, bajo la coordinación de ELIKA, durante el proceso de diseño e implementación de la Estrategia Vasca contra el Despilfarro de Alimentos. Según este estudio en Euskadi anualmente se desperdician 350.000 toneladas de alimentos (aproximadamente 160 kg/habitante y año)[1]. El origen de este desperdicio es en un 53% asociado al consumo en las viviendas, un 19% se produce en la industria transformadora, un 12% en el sector de la restauración, un 11% en el sector primario, y el 5% restante en el sector minorista.

Trasladando a nivel de la comarca de Urola Kosta este valor de desperdicio alimentario (350.000 toneladas, equivalente a 160 kg/habitante y año), el desperdicio sería de **7.059 toneladas anuales**, teniendo en cuenta una población de 44.121 habitantes (año 2020). La tabla siguiente muestra cual sería el desperdicio para cada una de las fases de la cadena alimentaria.

Tabla 4. Desperdicio alimentario por fase de la cadena alimentaria en Urola Kosta

Fase de la cadena	% desperdicio	Toneladas anuales[2]
Viviendas	53%	3741
Industria transformadora	19%	1341
Restauración	12%	847
Sector minorista	5%	353
Sector primario	11%	777
TOTAL		**7.059**

Fuente: elaboración propia a partir de los datos proporcionados por la Mancomunidad Urola Kosta y el Plan de actuaciones frente al despilfarro de alimentos en Euskadi.

[1] Plan de actuaciones frente al despilfarro de alimentos en Euskadi. Elika Fundación Vasca para la seguridad agroalimentaria.

[2] Detalle del cálculo: 7.059 toneladas * 53% = 3.741 toneladas.

4. PLAN DE ACCIÓN

4.1. PROPUESTA DE ACCIONES

En base al resultado de la diagnosis realizada, se ha definido una batería de acciones a implantar con el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos que se da en los cinco municipios que forman parte de la Mancomunidad.

1. Circuito de recogida de excedentes alimentarios en centros escolares y equipamientos con comedor colectivo	
Descripción En los equipamientos en los que hay comedor colectivo, aunque se intenten ajustar al máximo las raciones, siempre hay raciones de los menús preparados que sobran y acaban siendo gestionados como residuo. Todos los alimentos que no han sido servidos pueden ser reaprovechados, evitando así el desperdicio de estos alimentos. Para ello es necesario definir un circuito para su recogida y posterior donación. A continuación, se enumeran las acciones a llevar a cabo para establecer este circuito: - Contactar con una empresa sin ánimo de lucro que esté interesada y tenga la capacidad de realizar la recogida y la distribución de los alimentos. Una posibilidad sería el Banco de alimentos de Guipúzcoa que actualmente ya realiza campañas y colectas de recogida de alimentos en la provincia. - Analizar la idoneidad y viabilidad de que la recogida se realizase desde el mismo servicio de recogida de la Mancomunidad Urola Kosta, o establecer un convenio de colaboración con una entidad que realizaría el servicio de recogida. - Contactar con los centros escolares y otros equipamientos con comedor colectivo para explicar el problema del desperdicio de alimentos, los beneficios del aprovechamiento de los excedentes alimentarios, y el proyecto de circuito para conocer si están interesados en participar. - A aquellos centros y equipamientos interesados se les realizará una visita para explicar con detalle el funcionamiento del circuito. En esta visita además se hará entrega de los envases que se deberán utilizar para almacenar los alimentos, indicando los datos necesarios como el tipo de alimento y la fecha de su elaboración y congelación. - Los establecimientos participantes deberán firmar un documento de adhesión al circuito en el cual se detalle el funcionamiento del sistema, y se recojan las obligaciones y deberes del centro, así como se les exima de cualquier responsabilidad sobre los alimentos donados una vez realizada la entrega. Una vez en funcionamiento el circuito es importante que la empresa que realiza la recogida proporcione a la Mancomunidad Urola Kosta los datos necesarios para registrar los diferentes indicadores definidos para hacer seguimiento del proyecto. El proceso de análisis y definición de este circuito se llevará a cabo en paralelo al circuito de recogida en establecimientos comerciales que se incorpora en la acción 6. A pesar de que se tratará de circuitos diferenciados y en los que tanto la tipología de alimentos como probablemente la frecuencia de recogida serán diferentes, hay diversos aspectos que pueden ser comunes como la entidad que realiza el servicio de recogida. Es por ello que se considera conveniente desarrollarlos de manera conjunta con el objetivo de aprovechar sinergias y maximizar la eficiencia de los recursos empleados.	
Objetivo	Reducir el desperdicio de alimentos en comedores sociales aprovechando los menús sobrantes.
Responsable de la implantación	Mancomunidad Urola Kosta o en coordinación con una entidad sin ánimo de lucro para la recogida y distribución de los alimentos.
Destinatarios de la acción	Centros escolares, residencias de ancianos y otros equipamientos que dispongan de comedor colectivo.

Temporalización 2023	**Inversión aproximada** 1.622 €[3]	**Coste de explotación** 1.154,29 €[4]	**Cantidad estimada de alimentos recuperados** 780 kg/año[5]
Indicadores de seguimiento y resultados	Número de centros y equipamientos participantes Número de servicios de recogida realizados Cantidad de menús recogidos y aprovechados Número de personas que se han beneficiado de estos alimentos Estimación del peso de residuos orgánicos reducidos		

[3] Esta inversión contempla el coste de 3.440 envases compostables de 0,5 litros y 1.720 de 1 litro para los diferentes centros y colegios (1.154,29 €) y las visitas iniciales a los centros y colegios (468 €). No se incorpora el posible coste derivado de la logística de recogida.

[4] Contempla la nueva adquisición de nuevos envases compostables.

[5] Se ha calculado que participan 6 colegios (con una media de 150 usuarios) y 2 centros de día (con una media de 50 usuarios). El ahorro se calcula en base a 6 kg por usuario/año (Calculadora de prevenció dels residus, Agència de Residus de Catalunya).

2. Circuito de recogida de excedentes alimentarios en establecimientos comerciales

Descripción

Esta acción se plantea de manera paralela a la acción *1. Circuito de recogida de excedentes alimentarios en centros escolares y equipamientos con comedor colectivo* con el objetivo de aprovechar posibles sinergias entre ambos proyectos.

A pesar de que el sector minorista es la fase de la cadena alimentaria que en menor grado contribuye al desperdicio alimentario, se trata de una problemática que hay que abordar y trabajar en los diferentes puntos de la cadena alimentaria e implicando a todos los actores que intervienen en ella.

A nivel de los establecimientos comerciales se plantea establecer un circuito de recogida de excedentes alimentarios que permita aprovechar todos aquellos alimentos que son descartados en las tiendas y supermercados, ya sea porque se ha superado la fecha de consumo preferente, por su próxima fecha de caducidad, o por un aspecto físico deficiente, entre otros motivos. Estos alimentos a pesar de estar en condiciones para ser consumidos son gestionados como residuos.

Este circuito, que pondrá en contacto a establecimientos comerciales con una entidad que realice la recogida y la distribución de los alimentos, permitirá reducir el desperdicio alimentario que se da en este sector.

A continuación, se describen las actuaciones que se llevarán a cabo para poder establecer este circuito:

- Analizar las actividades comerciales presentes en los 5 municipios con el objetivo de identificar aquellas que por su actividad comercial se considere que son grandes productores de residuos orgánicos.
- Evaluar si la recogida se realizará desde el mismo servicio de recogida de la Mancomunidad Urola Kosta, o si lo realizará alguna entidad de carácter social. En este segundo caso, se debería contactar y establecer un convenio de colaboración con una entidad local sin ánimo de lucro que se haga cargo de la recogida de alimentos y su posterior entrega a comedores sociales o a familias vulnerables. En este convenio será necesario definir las funciones que tendrá la entidad y las de la Mancomunidad.
- Seleccionar los establecimientos que se consideren de interés para participar en el proyecto. Se realizará a los establecimientos seleccionados una visita por parte de un informador/a. El objetivo de esta visita es explicar el proyecto, el impacto ambiental, social y económico asociado al desperdicio de alimentos, los beneficios derivados del aprovechamiento de excedentes, y por último saber si están interesados en participar. En el caso de que estén interesados en participar será necesario realizar un pequeño cuestionario para saber que tipologías de alimentos les sobran, qué cantidades y con qué frecuencia.
- Se llevará a cabo la valoración de la participación de los diferentes establecimientos que hayan decidido participar en base a los datos recogidos en la visita. Con estos establecimientos se establecerá un convenio de colaboración con la Mancomunidad Urola Kosta, en el cual se definirán las obligaciones de cada una de las partes. Se realizará una segunda visita a estos establecimientos para explicar con detalle el funcionamiento del circuito, firmar el convenio y hacer entrega de un elemento identificativo conforme participa en el proyecto.

Otras tareas paralelas que se deberán llevar a cabo serán:

- Diseño de un logo que identifique aquellos establecimientos que participan en el circuito de recogida. Este logo seguirá la imagen definida en la Campaña comunicativa sobre desperdicio de alimentos dirigida a la ciudadanía (Acción 6).
- Definición de unos indicadores de seguimiento del proyecto a través del registro de los cuales se podrá evaluar el funcionamiento y la evolución del circuito, y disponer de datos en relación con los alimentos aprovechados. Se informará a los establecimientos y a la entidad que realice la recogida de cuales son estos indicadores y como deben ser calculados para asegurar una homogeneidad entre los diferentes participantes.
- Realización de alguna acción de comunicación para dar a conocer el circuito, los establecimientos donantes y los datos una vez se disponga de ellos. Para esta comunicación se pueden utilizar las redes sociales y/o la página web de la Mancomunidad Urola Kosta y de los 5 Ayuntamientos.

Objetivo	Reducir la cantidad de alimentos que son descartados y gestionados como residuos en los establecimientos comerciales, y aprovecharlos a través de su donación a organizaciones sociales.
Responsable de la implantación	Mancomunidad Urola Kosta o con la colaboración de una entidad social sin ánimo de lucro
Destinatarios de la acción	Establecimientos comerciales

Temporalización 2022	**Inversión aproximada** 1.375 €[6]	**Coste de explotación** -[7]	**Cantidad estimada de alimentos recuperados** 4,5 t/año[8]
Indicadores de seguimiento y resultados	Número de establecimientos participantes. Cantidad (por tipología) de alimentos recogidos. Cantidad de alimentos reaprovechados. Número de personas beneficiadas de los alimentos recuperados.		

[6] Este presupuesto incorpora las visitas a 50 comercios (2 visitas por comercio) y el diseño y la edición de los distintivos para los comercios (50 unidades). No se incorpora el posible coste derivado de la logística de recogida.

[7] El coste de explotación anual sería el coste de la logística de recogida en el caso que lo asuma la Mancomunidad Urola Kosta, ya sea directa o indirectamente.

[8] Se estima que participaran 15 comercios, con un potencial de ahorro aproximado de 300 kg/año por comercio (Calculadora de prevenció dels residus, Agència de Residus de Catalunya).

<table>
<tr><td colspan="4">3. Ofrecimiento de acciones formativas a centros escolares</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción
Los centros escolares presentan un importante papel en la sociedad, ya que las alumnas y alumnos del centro escolar trasladan a sus hogares los mensajes recibidos y valores transmitidos en el centro. Es por ello por lo que se considera un espacio idóneo para concienciar en relación con el desperdicio de alimentos.
Mediante esta acción se pretende poner a disposición de los centros escolares diversas herramientas para trabajar, tanto en las aulas como en los comedores escolares, la problemática del desperdicio alimentario, con el objetivo de concienciar a alumnas y alumnos, y que este mensaje se difunda entre el resto de la comunidad educativa (profesorado, asociaciones de familias, personal laboral del centro y familias).
La Mancomunidad, ya sea a través de medios propios o mediante la subcontratación de una empresa especializada, ofrece a los centros diferentes acciones formativas para desarrollar en el centro. Algunas de estas acciones pueden ser:
- Charlas adaptadas a diferentes niveles educativos en las que se explique que es el desperdicio alimentario, problemas ambientales, sociales y económicos que supone, beneficios derivados del aprovechamiento de los excedentes alimentarios, y ejemplos de cómo reducir el desperdicio de alimentos.
- Unidad didáctica específica para trabajar el desperdicio alimentario en las aulas. Cada año se podría elaborar la unidad para un nivel educativo, empezando por ejemplo por ciclo superior, después ciclo medio y finalmente infantil.
- Talleres para la cuantificación del desperdicio de alimentos en el comedor escolar. En este caso desde la Mancomunidad se facilitaría el personal y material necesario para realizar una cuantificación del desperdicio. Los datos obtenidos podrían ser trabajados en las aulas adaptando el trabajo a cada nivel. Estos talleres deberían ser complementarios a las charlas o sería necesaria una explicación previa para entender que es el desperdicio alimentario y como llevar a cabo su cuantificación.</td></tr>
<tr><td>Objetivo</td><td colspan="3">Reducir el desperdicio de alimentos mediante la concienciación de las alumnas y alumnos a través de acciones formativas realizadas en el propio ámbito del centro escolar.</td></tr>
<tr><td>Responsable de la implantación</td><td colspan="3">Mancomunidad Urola Kosta</td></tr>
<tr><td>Destinatarios de la acción</td><td colspan="3">Centros escolares</td></tr>
<tr><td>Temporalización
2023</td><td>Inversión aproximada
3.600 €[9]</td><td>Coste de explotación
3.600 €</td><td>Cantidad estimada de alimentos recuperados
Cualitativa[10]</td></tr>
<tr><td>Indicadores de seguimiento y resultados</td><td colspan="3">Número de acciones ofrecidas
Número de solicitudes
Número de centros participantes por acción
Número de alumnos participantes en las acciones
Número de acciones realizadas</td></tr>
</table>

[9] Se ha calculado que se elaborará una actividad didáctica anual (600 €), 5 talleres de cuantificación (350 € por taller) y 5 charlas (250 € por charla).

[10] Esta acción no tiene asociado un potencial de recuperación de alimentos concreto, pues pretende informar y concienciar al alumnado y la comunidad educativa sobre el derroche alimentario y la responsabilidad de las personas para hacer frente a la problemática.

<table>
<tr><th colspan="4">4. Realización de talleres de cocina de aprovechamiento para la ciudadanía</th></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción
Tal y como se ha comentado en el apartado 3.4 Cuantificación del desperdicio alimentario, los hogares es la fase de la cadena alimentaria donde se da un mayor porcentaje del desperdicio de alimentos, es por ello por lo que llevar a cabo acciones de concienciación de la ciudadanía es imprescindible.
En esta acción se plantea llevar a cabo talleres de cocina de aprovechamiento en los cuales se enseñe la elaboración de recetas que permitan aprovechar excedentes de otras recetas realizadas. Además, en estos talleres se facilitarán consejos para reducir el desperdicio en las viviendas, como por ejemplo estrategias para planificar la compra o consejos de como conservar los alimentos para que duren más tiempo en buen estado. Se contempla realizar un taller anual e ir alternando el municipio en el que se realiza. Para la realización de los talleres se valorará la posibilidad de que sean impartidos por algún cocinero/a local conocido.
Se requiere una buena difusión de los talleres a través de los diferentes canales de comunicación, tanto de la Mancomunidad Urola Kosta como de los propios Ayuntamientos, con la finalidad de obtener el mayor número de asistentes posibles.</td></tr>
<tr><td>Objetivo</td><td colspan="3">Concienciar a la ciudadanía y proporcionarles los conocimientos y herramientas para reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares.</td></tr>
<tr><td>Responsable de la implantación</td><td colspan="3">Mancomunidad Urola Kosta
Colaboración de los Ayuntamientos</td></tr>
<tr><td>Destinatarios de la acción</td><td colspan="3">Ciudadanía en general</td></tr>
<tr><td>Temporalización
2022</td><td>Inversión aproximada
600 €</td><td>Coste de explotación
600 €</td><td>Cantidad estimada de alimentos recuperados
Cualitativa[11]</td></tr>
<tr><td>Indicadores de seguimiento y resultados</td><td colspan="3">Número de talleres realizados por año
Número de asistentes a los talleres
Cantidad de alimentos donados por los comercios</td></tr>
</table>

[11] Esta acción se basa principalmente en la concienciación, pues es muy difícil cuantificar el impacto del taller en las dinámicas diarias de las personas participantes. Así pues, el impacto concreto dependerá de qué los asistentes incorporen las buenas prácticas para reducir el derroche alimentario.

<table>
<tr><td colspan="4">5. Realización de una jornada sobre desperdicio alimentario para el sector primario e industria transformadora</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción
Según datos del estudio de desperdicio alimentario realizado en Euskadi, el sector primario es el responsable del 11% y la industria transformadora del 19%. En el ámbito de la comarca Urola Kosta hay presentes un total de 37 empresas manufactureras, de las cuales las más numerosas con las de fabricación de conservas de pescado (6 empresas) y las de elaboración de vinos (11 empresas).
Con el objetivo de incluir estos dos sectores en el presente plan de acción e incidir para reducir el desperdicio de alimentos que en ellos se da, se plantea organizar una jornada específica sobre desperdicio alimentario para empresas de estos dos sectores. En la jornada se explicaría que se considera desperdicio y se presentarían ejemplos de iniciativas del sector que han permitido reducirlo.
Para el control de asistencia se elaborará un formulario de inscripción en el cual se solicitará el nombre y la actividad de la empresa, con la finalidad de conocer qué tipo de actividades estarán presentes.
La jornada se estructurará en tres bloques:
- Concepto de desperdicio alimentario, que se considera desperdicio alimentario en el sector primario y de la industria transformadora, y presentación de datos reales sobre el desperdicio de alimentos.
- Presentación de casos reales desarrollados por empresas de alguno de los dos sectores que hayan permitido reducir la cantidad de alimentos desperdiciados.
- Actividad participativa por grupos en la cual entre las personas asistentes se debata sobre posibilidades a implantar para reducir el desperdicio alimentario en las empresas presentes en la comarca. Mediante el trabajo en grupo y la puesta en común al finalizar la sesión podrían identificarse posibles sinergias o proyectos compartidos entre empresas con el objetivo de reducir el desperdicio de alimentos.</td></tr>
<tr><td>Objetivo</td><td colspan="3">Dar a conocer la problemática del desperdicio alimentario en el sector primario y las empresas manufactureras, y fomentar la aplicación de iniciativas para reducirlo.</td></tr>
<tr><td>Responsable de la implantación</td><td colspan="3">Mancomunidad Urola Kosta</td></tr>
<tr><td>Destinatarios de la acción</td><td colspan="3">Empresas del sector primario
Empresas manufactureras</td></tr>
<tr><td>Temporalización
2025</td><td>Inversión aproximada
1.200 €[12]</td><td>Costes de explotación
-</td><td>Cantidad estimada de alimentos recuperados
Cualitativa[13]</td></tr>
<tr><td>Indicadores de seguimiento y resultados</td><td colspan="3">Empresas asistentes a la jornada.
Número de propuestas surgidas de la participación.</td></tr>
</table>

[12] Contempla el diseño de los materiales para las acciones de comunicación, la publicidad y difusión, así como las dietas de los ponentes si fuera el caso.

[13] Esta acción no tiene asociado un potencial de recuperación de alimentos concreto, pues pretende informar y concienciar al sector sobre el derroche alimentario y la responsabilidad de las empresas para hacer frente a la problemática.

6. Campaña comunicativa sobre desperdicio de alimentos dirigida a la ciudadanía

Descripción

A pesar de que en los últimos años se ha dado a conocer más la problemática asociado al desperdicio de alimentos y que el tema es cada vez más conocido por la población, aún existe un gran desconocimiento. Esto sumado al hecho que los hogares son la principal fuente del desperdicio de alimentos que se da en la comunidad vasca, hace necesario realizar acciones de comunicación para dar a conocer este problema y, sobre todo, para concienciar a la ciudadanía.

En esta acción se plantea la realización de una campaña comunicativa dirigida a la ciudadanía en general de los 5 municipios, en la que se aborde el problema que supone el desperdicio de alimentos. Los contenidos que se plantean en esta campaña son:

- Qué es y qué se considera desperdicio de alimentos.
- Datos sobre el actual desperdicio de alimentos.
- Impacto ambiental, social y económica que genera gestionar como residuos un volumen tan grande de alimentos que son aptos para su consumo.
- Estrategias y consejos para reducir el desperdicio de alimentos en los hogares. Un tema específico para abordar será la eliminación del aspecto físico de la fruta y verdura como criterio para la compra, hecho que provoca que no solo frutas y verduras sean descartadas en los comercios, sino que aquellas que no cumplen unos estándares establecidos ya son descartadas para su comercialización.
- Beneficios ambientales, sociales y económicos derivados del aprovechamiento de excedentes alimentarios.

El primer paso es establecer el plan de la campaña, en el cual se defina con detalle las actuaciones que se llevarán a cabo, el público objetivo concreto al cual se dirige cada una de las actuaciones y los medios requeridos. Las actuaciones para llevar a cabo dentro de la campaña pueden ser muy variadas, pero a priori de tener definido el plan de la campaña, las actuaciones que se contempla llevar a cabo dentro de esta campaña son:

- Diseño de la imagen y el lema de la campaña. Esta imagen identificará la campaña en las diferentes actuaciones que se lleven a cabo.
- Difusión de publicaciones en las redes sociales de los mensajes de la campaña. Para ello además de hacer uso de las redes sociales de la Mancomunidad y de los Ayuntamientos, se valorará la posibilidad de establecer un convenio de colaboración con algún/a influencer local que represente la imagen de la campaña en las redes sociales, y que difunda la campaña entre sus seguidores/as.
- Colaboración con personajes locales conocidos (deportistas, actores/actrices, cocineros/as, etc.) para que participen en diferentes actuaciones de la campaña y que puedan representar la imagen personalizada de la campaña.
- Creación de un espacio específico dentro de la página web de la Mancomunidad Urola Kosta en el cual se proporcione información sobre el desperdicio de alimentos y consejos para su reducción.
- Creación de un banner temporal en la página web de la Mancomunidad Urola Kosta con la imagen de la campaña.
- Realización de una cuña de la campaña para emitir en una o varias radios locales.
- Colocación de cartelería con mensajes de la campaña en marquesinas o oppis de los municipios que forman parte de la Mancomunidad Urola Kosta.

Estas actuaciones relacionadas anteriormente pueden verse modificadas o ampliadas con nuevas actuaciones cuando se vaya a desarrollar y se concrete el plan de campaña.

Cuando se realiza una campaña de concienciación es importante saber cuál ha sido el impacto que ha tenido. Para ello se deben definir unos indicadores a valorar previamente a la campaña y unos meses después de finalizar ésta. Desde la Mancomunidad Urola Kosta se analizará la posibilidad y viabilidad de llevar a cabo esta evaluación.

Objetivo	Dar a conocer la problemática del desperdicio alimentario a la población, y fomentar la aplicación de iniciativas para reducirlo.
Responsable de la implantación	Mancomunidad Urola Kosta
Destinatarios de la acción	Ciudadanía en general

Temporalización 2022	**Inversión aproximada** 12.000 €[14]	**Costes de explotación** -	**Cantidad estimada de alimentos recuperados** Cualitativa[15]
Indicadores de seguimiento y resultados	Número de acciones realizadas Actividad en las redes sociales Visitas al espacio específico de la página web		

[14] Contempla el diseño de la imagen y el lema de la campaña, el coste de los materiales y la publicidad asociada.

[15] Esta acción no tiene asociado un potencial de recuperación de alimentos concreto, pues pretende informar y concienciar a la ciudadanía sobre el derroche alimentario y su responsabilidad para hacer frente a la problemática.

7. Campaña de concienciación dirigida a establecimientos de hostelería

Descripción

Según los datos del estudio de desperdicio alimentario en Euskadi, la restauración es la responsable del 12% de los alimentos desperdiciados. Como parte de la cadena alimentaria, los establecimientos de hostelería deben corresponsabilizarse en la lucha con el desperdicio de alimentos, y es por ello por lo que en esta acción se plantea la realización de una campaña de concienciación específica para el sector.

A priori, los mensajes a transmitir a través de la campaña que se plantea son:

- Concienciar sobre la problemática del desperdicio de alimentos, informando de que es el desperdicio de alimentos, el impacto ambiental, social y económico asociado, y los beneficios derivados del aprovechamiento de los excedentes de alimentos.
- Informar sobre prácticas que permiten reducir los alimentos servidos que sobran y son gestionados como residuos. Por ejemplo, promover que el cliente/a se lleve la comida sobrante, ofrecer diferentes medidas de platos, incorporar la opción de medio menú, servir pan solo cuando se solicite por parte del cliente/a, etc.
- Proporcionar consejos para reducir los alimentos sobrantes en cocina a través de por ejemplo la planificación de la compra, la elaboración de recetas de aprovechamiento, o consejos de conservación de los alimentos.
- Dar a conocer iniciativas en funcionamiento que permiten comercializar los excedentes de comida evitando así que pasen a ser residuos (por ejemplo, la aplicación Too Good To Go).

Las actuaciones que se desarrollarán en la campaña son:

- Diseño de la imagen de la campaña. Esta campaña será complementaria a la campaña ciudadana, por lo que su imagen seguirá las líneas de diseño ya definidas en esta última.
- Sesión formativa sobre desperdicio alimentario en el sector de la hostelería. A la sesión se convocará a todos los establecimientos de hostelería presentes en los 5 municipios de la comarca, así como gremios o asociaciones del sector.
- Elaboración de un documento informativo sobre el desperdicio de alimentos en el sector, incluyendo consejos a aplicar para reducir los alimentos que se descartan en sus establecimientos.
- Visitas de un informador/a a los diferentes establecimientos de hostelería que no hayan asistido a la sesión formativa. En esta visita se trasmitirán los diferentes mensajes de la campaña y se hará entrega del documento informativo elaborado.

Objetivo	Concienciar a los establecimientos de hostelería sobre la problemática del desperdicio de alimentos y proporcionar consejos y herramientas para llevar a cabo prácticas que permitan reducirlo.		
Responsable de la implantación	Mancomunidad Urola Kosta		
Destinatarios de la acción	Establecimientos del sector hostelero (restaurantes, bares, cafeterías, etc.)		
Temporalización 2022	**Inversión aproximada** 5.550 €[16]	**Costes de explotación** -	**Cantidad estimada de alimentos recuperados** Cualitativa[17]
Indicadores de seguimiento y resultados	Número de asistentes a la sesión formativa. Número de establecimientos visitados e informados. Estimación de la cantidad de alimentos reaprovechados.		

[16] Contempla el diseño de la imagen y el lema de la campaña, una sesión formativa para el personal de los restaurantes, la elaboración de documentos informativos y la visita de un informador/a (se cuenta que se visitará a 200 establecimientos).

[17] Esta acción no tiene asociado un potencial de recuperación de alimentos concreto, pues pretende informar y concienciar al sector sobre el derroche alimentario y la responsabilidad de la hostelería para hacer frente a la problemática.

<table>
<tr><td colspan="4">8. Campaña de comunicación destinada a establecimientos comerciales</td></tr>
<tr><td colspan="4">Descripción
A través de esta campaña se pretende dar a conocer a los establecimientos comerciales la problemática del desperdicio de alimentos y los impactos a nivel ambiental, social y económico que genera. Y a su vez, concienciarlos para que apliquen medidas que permitan reducir la cantidad de alimentos que son descartados y gestionados como residuos. Estos alimentos son básicamente productos cuya fecha de caducidad está próxima, se ha superado la fecha de consumo preferente o su estado, aunque podría ser apto para su consumo, provoca que no se comercialicen.
Mediante la campaña se hará llegar diversos mensajes a los establecimientos comerciales, y para ello se utilizarán los medios de comunicación a disposición de la Mancomunidad Urola Kosta y los Ayuntamientos. A priori, las actuaciones que se desarrollarán son:
- Elaboración de un documento informativo que incluya una explicación del desperdicio alimentario y datos del desperdicio que se produce, y ejemplos de prácticas a aplicar en los establecimientos para reducirlo.
- Difusión del documento informativo a las asociaciones y gremios comerciales para que los hagan llegar a sus socios/as y agremiados/as.
- Realización de una sesión formativa a la que se invitarían a los establecimientos comercializadores de alimentos presentes en los 5 municipios de la comarca. En esta sesión, además de explicar la problemática del desperdicio alimentario, se realizará una dinámica participativa para identificar posibles acciones a implantar para reducir el desperdicio, tanto nuevas ideas que puedan surgir en la sesión como prácticas que ya apliquen los asistentes en sus establecimientos. Al final de la sesión se pondrán en común las aportaciones realizadas como otras que no hayan surgido.
- Evaluar en cuales de los establecimientos existentes en la comarca (y que no han asistido a la sesión formativa) se puede dar un mayor desperdicio de alimentos, y realizar la visita de un informador/a. En la visita se explicará la campaña, se solicitará información sobre prácticas que ya estén aplicando, y se proporcionarán nuevas prácticas que podrían aplicar para reducir el desperdicio de alimentos. En la acción 5 para la definición del circuito de recogida de excedentes ya se contempla la visita a determinados establecimientos comerciales, por lo que se podría coordinar para realizar una única visita con ambos objetivos.</td></tr>
<tr><td>Objetivo</td><td colspan="3">Concienciar a los establecimientos comerciales que venden alimentos y fomentar que apliquen prácticas que permitan reducir los alimentos que son desechados.</td></tr>
<tr><td>Responsable de la implantación</td><td colspan="3">Mancomunidad Urola Kosta</td></tr>
<tr><td>Destinatarios de la acción</td><td colspan="3">Establecimientos comerciales que comercializan alimentos</td></tr>
<tr><td>Temporalización
2023</td><td>Inversión aproximada
2.500€[18]</td><td>Costes de explotación
-</td><td>Cantidad estimada de alimentos recuperados
Cualitativa[19]</td></tr>
<tr><td>Indicadores de seguimiento y resultados</td><td colspan="3">Número de asistentes a la sesión.
Número de asociaciones y/o gremios informados.
Número de establecimientos visitados.</td></tr>
</table>

[18] Contempla el diseño de la imagen y el lema de la campaña, una sesión formativa para el personal de los comercios, la elaboración de un documento informativo y la visita de un informador/a (se cuenta que se visitará a 25 establecimientos).

[19] Esta acción no tiene asociado un potencial de recuperación de alimentos concreto, pues pretende informar y concienciar al sector sobre el derroche alimentario y la responsabilidad de las empresas para hacer frente a la problemática.

4.2. CRONOGRAMA

Acción	2022	2023	2024	2025	Coste económico	Cantidad de alimentos aprovechados
1. Circuito de recogida de excedentes alimentarios en centros escolares y equipamientos con comedor colectivo		**1.622,29 €**	1.154,29 €	1.154,29 €	3.930,87 €	0,78
2. Circuito de recogida de excedentes alimentarios en establecimientos comerciales	**1.375 €**				1.375,00 €	4,5
3. Ofrecimiento de acciones formativas a centros escolares		**3.600 €**	3.600 €	3.600 €	10.800,00 €	Cualitativa
4. Realización de talleres de cocina de aprovechamiento para la ciudadanía	**600 €**	600 €	600 €	600 €	3.600,00 €	1,79
5. Realización de una jornada sobre desperdicio alimentario para el sector primario e industria transformadora				**1.200€**	1.200,00 €	Cualitativa
6. Campaña comunicativa sobre desperdicio de alimentos dirigida a la ciudadanía	**12.000 €**				12.000,00 €	Cualitativa
7. Campaña de concienciación dirigida a establecimientos de hostelería	**5.550 €**				5.550,00 €	Cualitativa
8. Campaña de comunicación destinada a establecimientos comerciales		**2.500 €**			2.500,00 €	Cualitativa
TOTAL	**19.525,00 €**	**8.322,29 €**	**5.354,29 €**	**6.554,29 €**	**40.955,87 €**	**7,08**

4.3. CONCLUSIONES

En base a los resultados obtenidos del trabajo de campo y las referencias en relación con el desperdicio de alimentos en Euskadi publicadas, se han planteado un total de 8 acciones a desarrollar en el plazo temporal 2022-2025. Estas acciones abarcan a los diferentes sectores de la cadena alimentaria en los cuales en mayor o menor grado se produce un desperdicio alimentario.

De las 8 acciones tan solo en 3 de ellas se ha podido cuantificar la cantidad estimada de alimentos que se prevé que anualmente podrían recuperarse a través de las actuaciones que se plantean. Estas 3 acciones permitirían recuperar un total de 7,08 toneladas de alimentos al año. De las 5 acciones restantes, todo y no poder disponer de un objetivo cuantificado ya que son de carácter concienciador si tendrán indirectamente un efecto sobre el resultado final de la implantación de las acciones.

El coste estimado de inversión para la implantación de las 8 acciones es de 28.447€.

Algunas de las acciones planteadas serán puntuales en el tiempo, pero otras está previsto que se mantengan activas una vez implantadas o en algún caso se prevé una repetición anual de alguna actuación. En estos dos últimos casos se ha cuantificado el coste anual de explotación.

5. REFERENCIAS

- Plan de actuaciones frente al despilfarro de alimentos en Euskadi. Elika Fundación Vasca para la seguridad agroalimentaria.
- Guía orientativa para la donación de excedentes alimentarios en Euskadi. Elika Fundación Vasca para la seguridad agroalimentaria.
- Plan de prevención de residuos de Urola Kosta 2021-2030.
- Calculadora de prevención de residuos. Agència de Residus de Catalunya.

6. ANEXO

A continuación, se resumen los resultados obtenidos, por sectores de interés:

CENTROS ESCOLARES DE UROLA KOSTA

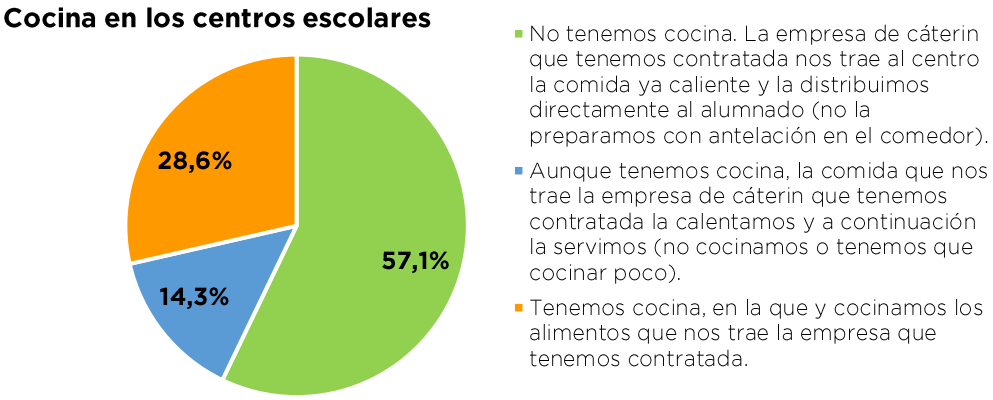
El equipo técnico de Urola Kosta proporcionó los datos de contacto de los centros escolares, y en primera instancia se completó la base de datos de los centros educativos de la comarca que disponen de comedor, y se lanzó la convocatoria para la participación en la sesión participativa para centros escolares convocada para el día 3 de noviembre a las 9:00 en las oficinas de la Mancomunidad de Urola Kosta. Una vez enviada la convocatoria, se contactó vía teléfono y/o correo electrónico con todos los centros para invitarlos a participar en la sesión del 3 de noviembre y se les explicó el objetivo de la sesión. Finalmente asistieron representantes de 6 centros escolares.

Paralelamente, se elaboró un cuestionario que fue utilizado durante la dinámica con los centros escolares, y que se envió a aquellos centros que no asistieron a la reunión presencial. El contenido de este cuestionario puede consultarse en el anexo del presente documento.

En global han participado 8 centros escolares de la comarca de los 12 centros que hay en total, de los cuales 6 de ellos participaron en la sesión presencial en la que se explicó el objetivo del estudio encargado por Urola Kostako Udal Elkartea y se realizó una dinámica para recabar la información incluida en el cuestionario dirigido a centros escolares. Posteriormente, se envió el cuestionario tanto online como en formato "Word" a todos los centros escolares de la comarca. Estos son los resultados resultantes de los 8 centros participantes:

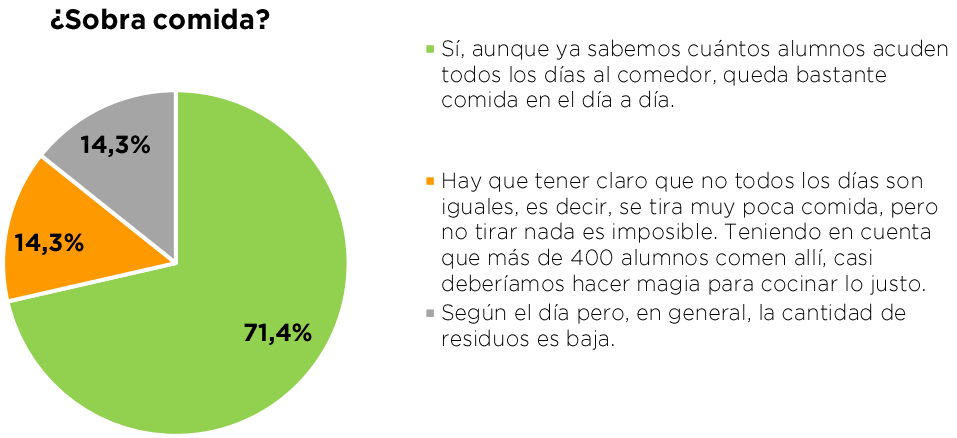
1- ¿Disponéis de cocina en el centro escolar?

La mayoría de los centros escolares (el 57,1%) no dispone de cocina. En su lugar, disponen del servicio de *cáterin* contratado por el Gobierno Vasco y distribuyen esta comida caliente al alumnado. Tan sólo el 28,6% de los centros encuestados dispone de cocina en la que elaboran los menús. En lo referente a los centros que elaboran su propia comida, éstos tienen en cuenta sólo criterios económicos y nutricionales. La otra mitad tiene en cuenta también criterios ambientales (agricultura ecológica, producción local, de temporada...).



2- Normalmente, ¿sobra comida preparada/platos preparados?

El 71,4% admite que, aunque conozcan el número de escolares que se quedan a comer en el comedor del centro, sobra comida, ya que resulta muy complicado ajustar los menús para que no sobre nada.



3- ¿Qué hacen con la comida que normalmente sobra?

El 75% lo gestiona como biorresiduos depositándolos en el contenedor marrón de recogida selectiva. El 25% gestiona estos biorresiduos en el punto de compostaje que tienen en el propio centro.

Gestión de la comida sobrante

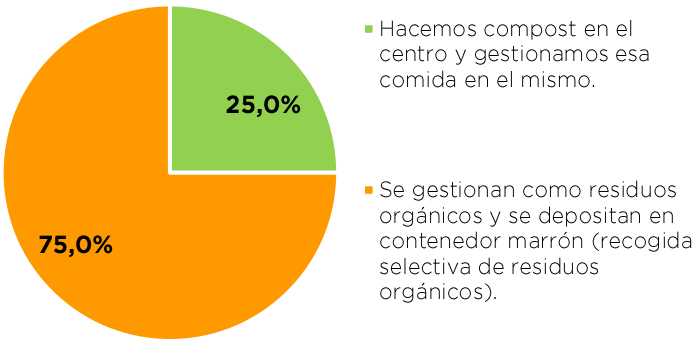


Imagen 1: compostaje escolar en el centro escolar La Salle de Zarautz



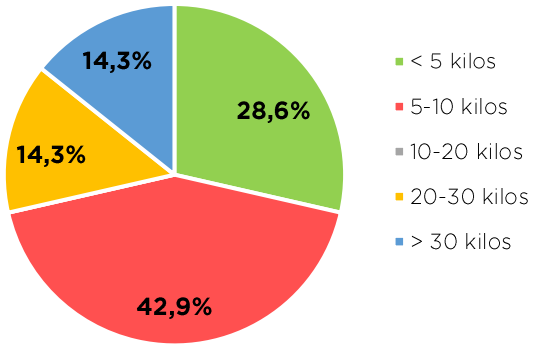
Imagen 2: contenedor para la recogida de biorresiduos en el centro escolar La Salle de Zarautz



4- ¿Cuántas comidas (alimentos cocinados) sobran al día (aproximadamente)?

3 de los centros consultados (el 42,9%) desechan 5-10 kilos de comida diaria, 2 de los centros (el 28,6%) menos de 5 kilos diarios, un centro desecha 20-30 kilos diarios y un último afirma que desechan más de 30 kilos de comida al día. Comentan que normalmente suele sobrar parte del primer plato y, del segundo, suele sobrar más los días en los que toca pescado.

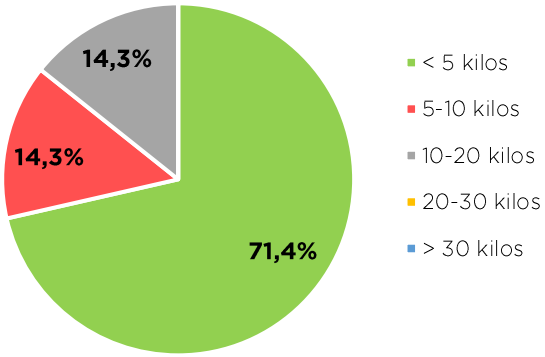
Cantidad de comida sobrante



5- ¿Cuántos alimentos sobran al día aproximadamente (alimentos frescos cocinados o que quedan sin cocinar, que eran para servir en los menús)?

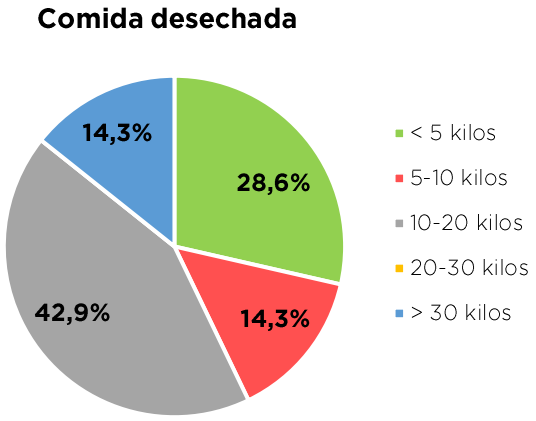
En 5 de los centros consultados sobran menos de 5 kilos de alimentos frescos diarios, en uno entre 5 y 10 kilos diarios y en otro último, entre 10 y 20 kilos diarios. Afirman que dichas cantidades dependen del menú de cada día, pero que principalmente son frutas frescas que se guardan para repartirlas, posteriormente, entre los escolares.

Cantidad de alimento sobrante



6- Teniendo en cuenta que la cantidad de comida/alimento que se tira (se composta en el centro o se lleva a los contenedores de recogida selectiva) sería considerado como un alimento desperdiciado, ¿qué comida se tira al día de las bandejas individuales y de la cocina?

3 de los centros escolares (el 42,9%) desechan 10-20 kilos de comida/alimentos de la cocina y las bandejas servidas. 2 de los centros (28,6%) desechan menos de 5 kilos diarios. Otro de los centros desecha entre 5-10 kilos diarios y un séptimo desecha más de 30 kilos diarios.



7- ¿Qué alimentos son los que principalmente se desperdician?

La mayoría de los centros coincide en que las verduras (potajes, hortalizas, purés, ensaladas) y pescados son los alimentos que más se desechan. No obstante, uno de los centros afirma que no desperdician ningún alimento.

8- ¿Cuántos escolares comen, de media y por día, en el comedor del centro?

En los comedores de los centros escolares que han participado en la encuesta, en total, comen a diario alrededor de 1.672 escolares. La cantidad de cada centro varía en función de su tamaño:

- En dos centros < de 100 escolares (14 y 60)
- En tres centros entre 150 y 300 escolares (160, 218 y 300)
- En dos centros > de 400 (420 y 500)

9- ¿Cuál es el presupuesto del centro en relación con el servicio de comedor (se trataría del presupuesto relacionado con los alimentos que se adquieren y con los menús que se elaboran, excluyendo los gastos como el personal de comedor, la limpieza, el mobiliario, los aparatos eléctricos, etc.)?

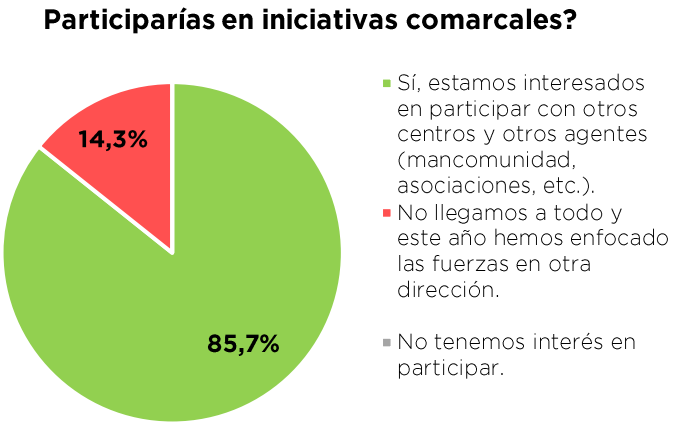
Más de la mitad de los centros (57,1%) desconoce el presupuesto del comedor ya que su gestión es ajena al centro. El menú escolar varía entre 5-9€/escolar.

10- ¿Habéis participado o estáis participando en iniciativas o programas educativos dirigidos al desperdicio o reducción de alimentos?

El 85,7% de los centros no participan en ninguna iniciativa. Tan sólo un centro (Oikia) participa en un programa relacionado ("Zisare", ligado al compostaje en el centro escolar). Uno de los centros afirma que le han propuesto, en repetidas ocasiones, participar en alguna iniciativa relacionada, pero sin éxito.

11- ¿Querrías participar en iniciativas comarcales orientadas a reducir el desperdicio alimentario?

El 85,7% de los centros escolares participaría en algún tipo de iniciativa junto con otros centros escolares o instituciones. Tan sólo un centro afirma no estar dispuesto a participar, pero por falta de recursos y carga de trabajo ligada a otros proyectos.



12- Urola Kostako Udal Elkartea está trabajando en un diagnóstico a nivel comarcal para poder conocer cómo es la situación respecto al desperdicio de alimentos. ¿Te gustaría conocer los resultados del diagnóstico y las actividades que se puedan poner en marcha en el futuro?

El 100% de los centros escolares querría conocer los resultados del diagnóstico y las iniciativas que se puedan poner en marcha.

ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR HOSTELERO

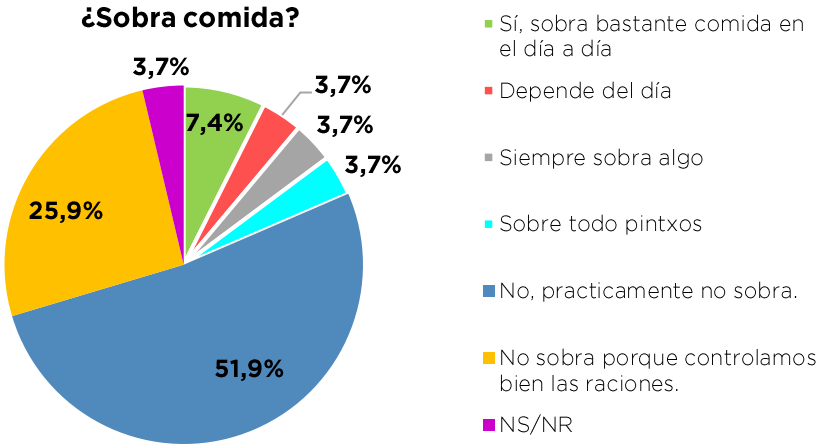
Por un lado, se organizó una entrevista presencial el 11 de noviembre de 2021 en Zumaia, pero únicamente acudieron 2 establecimientos del sector. Posteriormente, se envió el cuestionario online a todos los establecimientos de interés ubicados en el municipio y se recibieron 5 respuestas. Asimismo, durante los meses de diciembre de 2021 y principios de enero de 2022, la educadora ambiental de Urola Kostako Udal Elkartea realizó 18 entrevistas presenciales en las visitas realizadas a distintos establecimientos de hostelería de Zumaia. Seguidamente se reflejan los resultados obtenidos gracias a los distintos mecanismos de participación mencionados:

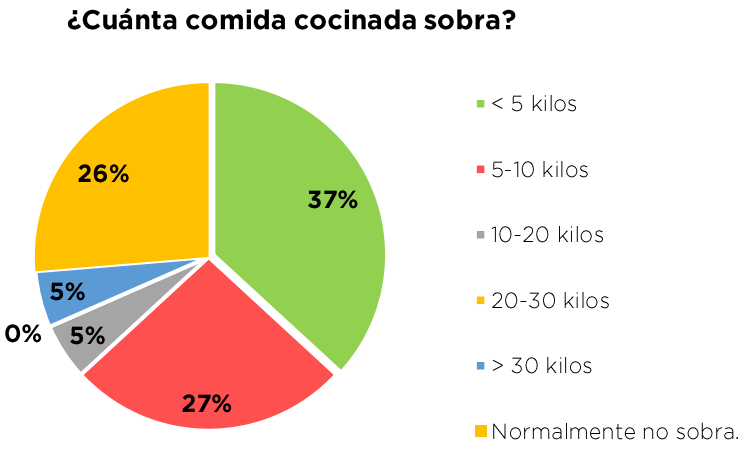
1- ¿Tiene cocina en su establecimiento?

El 100% de los hosteleros que han participado en la encuesta tiene cocina en su establecimiento. De los establecimientos que han participado en el estudio sólo 3 de ellos tienen en cuenta sólo criterios económicos y nutricionales para elaborar sus productos. El resto afirma que le da importancia a la calidad del producto, a la cercanía y a la confianza con el proveedor, parte de ellos compra productos ecológicos, e incluye el coste del producto en último lugar.

2- Normalmente, ¿os sobra comida preparada/platos preparados?

A todos los establecimientos les sobra comida cada día, aunque la cantidad varía de uno a otro.





3- ¿Qué hacéis con la comida que normalmente sobra? (Se puede elegir más de una respuesta)

Los establecimientos gestionan la comida que les sobra de la siguiente manera:

- La comida y los platos sobrantes se reparten entre el personal del establecimiento.
- Lo aprovechan para la comida del personal en el establecimiento.
- Se congela o se aprovecha para preparar otras elaboraciones.
- Lo reparten entre sus clientes.
- Lo depositan en el contenedor marrón para la recogida selectiva de biorresiduos.
- Se reparte entre personas que trabajan en el primer sector y tienen ganado (para alimento del ganado).

  Ninguno lo dona ni lo devuelve a empresas de catering.

4- ¿Cuántos pintxos sobran a lo largo del día (aproximadamente)?

Dos de los establecimientos no disponen de barra ni pintxos. Al resto, le sobran dependiendo del día. Cabe señalar que las respuestas han sido muy dispares.

5- ¿Cuántos alimentos sobran a la semana aproximadamente (alimentos frescos cocinados o que quedan sin cocinar, destinados a servir en los menús o pinchos)?

En la gran mayoría de los establecimientos (21) esta cantidad es inferior a 5 kilos. Alguno afirma que como el pedido es semanal, la pérdida es mínima. Los alimentos o comida que sobra se aprovechan al máximo, bien para autoconsumo o bien para preparar nuevas elaboraciones/platos.

6- ¿Qué alimentos son los que se desperdician principalmente?

El pan es el principal alimento que se desperdicia, y le siguen de lejos, el pescado y algunas piezas de frutas y de verduras (lechuga principalmente).

En cuanto a comida ya preparada, los pintxos, las patatas cortadas, los filetes y las cuajadas son los principales productos que se desperdician.

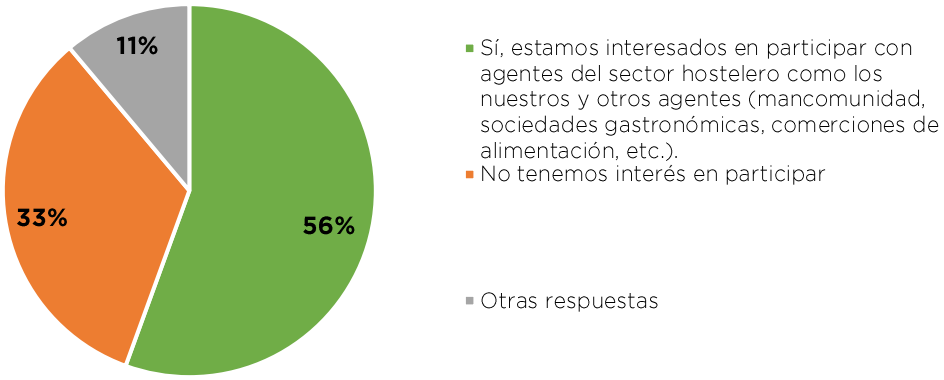
7- ¿Habéis participado o estáis participando en iniciativas dirigidas al desperdicio o reducción de alimentos?

En general no participan en ninguna iniciativa de este tipo, aunque afirman que conocen iniciativas tipo "*Too good to go*" (aunque no están bien informados al respecto) y que hay algún establecimiento adherido a nivel de municipio.

8- ¿Queréis participar en iniciativas comarcales dirigidas a reducir el desperdicio de alimentos?

De los 18 establecimientos que respondieron a la pregunta, 10 de ellos mostró interés en participar, mientras que 6 establecimientos respondieron que no quieren participar en este tipo de iniciativas. Por otro lado, 2 establecimientos comentaron que no participarían porque no generan desperdicio alimentario.

¿Participarías en alguna iniciativa?



9- ¿Urola Kostako Udal Elkartea está trabajando en un diagnóstico a nivel comarcal para poder conocer cómo es la situación respecto al desperdicio de alimentos. ¿Os gustaría conocer los resultados del diagnóstico y las actividades que se puedan poner en marcha en el futuro?

Prácticamente todos los establecimientos (todos menos 1) querría conocer los resultados del diagnóstico y las iniciativas que se puedan poner en marcha. Es decir, quieren recibir información sobre posibles iniciativas o proyectos ligados a la prevención del desperdicio alimentario.

COMERCIOS DE ALIMENTACIÓN Y SECTOR INDUSTRIAL

Por un lado, se organizó una entrevista presencial el 11 de noviembre de 2021 en Zumaia, pero únicamente acudieron 2 establecimientos del sector (una tienda de alimentación y un supermercado). Posteriormente, se envió el cuestionario online a todos los establecimientos de interés ubicados en el municipio y se recibieron 6 respuestas (2 de esas respuestas corresponden a establecimientos ubicados en Zarautz –1 obrador y una empresa de productos cárnicos y comida/platos preparados). Asimismo, durante los meses de diciembre de 2021 y comienzos de enero de 2022, la educadora ambiental de Urola Kostako Udal Elkartea realizó entrevistas presenciales en las visitas realizadas a distintos comercios de alimentación de Zumaia (7 entrevistas). Seguidamente se reflejan los resultados obtenidos gracias a los distintos mecanismos de participación mencionados:

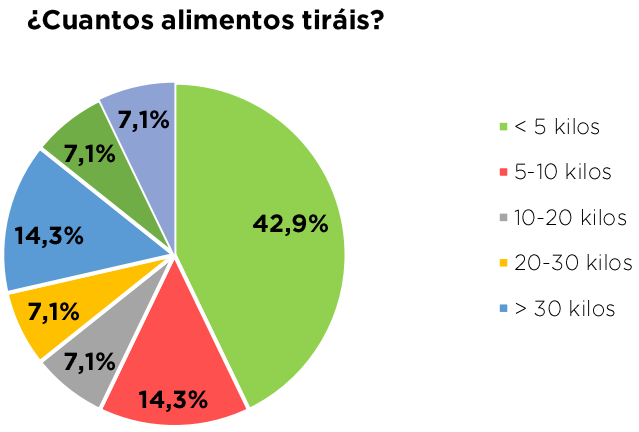
1- ¿Qué hacéis con los productos que están a punto de caducar?

Los establecimientos toman diferentes medidas en función del tipo de producto:

- Descuentos u ofertas (2x1).
- Hay proveedores que se llevan los productos caducados (panaderías, bollos de pan…).
- La carne y el pescado caducado se devuelve a la central de compras.
- Se reparte entre el personal o los clientes de confianza.
- Se desecha como residuo.
- Se aprovechan para otras recetas de consumo inmediato.
- Se dona (Banco alimentos, Caritas, etc.)
- Iniciativa *"Too good to go"*.
- En algún caso se reutiliza como alimento para animales (cliente que tiene granja).

2- ¿Qué cantidad de alimentos y productos de alimentación tiráis al día?

La respuesta sobre la cantidad de alimentos que se desperdicia es muy heterogénea entre los comercios de alimentación participantes, aunque es cierto que los grandes comercios desperdician más productos que los pequeños comercios.



3- ¿Qué alimentos son los que más se desperdician?

La gran mayoría de los alimentos desperdiciados son frutas y verduras (sobre todo fruta), principalmente, en casi todas las tiendas de alimentación participantes. También se citan, pero en menor medida, la bollería, la panadería, los productos empanados y el pescado.

4- ¿Toman alguna medida para no desperdiciar alimentos y productos?

Todos los comercios toman alguna medida para evitar el desperdicio, principalmente las citadas en el punto 1. Además, señalan la importancia de ajustarse a la demanda del día a día para reducir el desecho de excedentes. Uno de los comercios indica que preparan bolsas de precio reducido con elementos a punto de caducar para que la clientela los pueda detectar fácilmente.

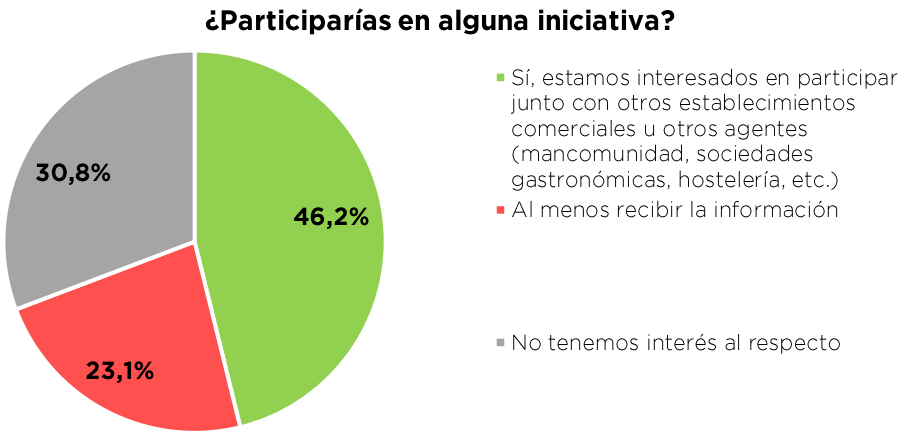
5- ¿Ha participado o participa en iniciativas dirigidas a evitar o reducir el desperdicio alimentario?

- Campaña de fruta fea.
- *"Too good to go"*
- Ofertas por caducidad próxima.
- Ajustar los pedidos.
- Buenas costumbres (como puede ser, hacer los pedidos con exactitud para evitar el desperdicio –en algunos casos, se trata de negocios con muchos años de experiencia-).

Un número importante de comercios (6 de los entrevistados) ha respondido que no.

6- ¿Tendrías interés en participar en iniciativas dirigidas a reducir el desperdicio alimentario a nivel comarcal?

La mayoría de los comercios de alimentación estaría interesada en participar en alguna iniciativa para reducir el desperdicio alimentario, mientras que 4 de los establecimientos no tiene ningún interés. 3 de los comercios participantes únicamente desea recibir información (1 de ellos ha respondido que su responsable decidirá si participa o no en posibles iniciativas que pudieran ponerse en marcha a nivel comarcal):



7- Urola Kostako Udal Elkartea está elaborando un diagnóstico sobre la situación del despilfarro alimentario en la comarca de Urola Kosta. ¿Te gustaría recibir información sobre los resultados del diagnóstico y sobre futuras actuaciones que pueden desarrollarse?

Prácticamente el 100% de los comercios de alimentación estaría interesado en recibir los resultados del diagnóstico e información sobre futuras actuaciones a desarrollar. Ha respondido que no únicamente uno de los establecimientos.

OTRO TIPO DE ESTABLECIMIENTOS

Se trata de un hotel (con cocina, pero prácticamente sin uso en la actualidad), una casa rural, una residencia de ancianos/as y una guardería (sin cocina).

Salvo en el caso de la residencia de ancianos (tienen prohibido llevarse a casa la comida sobrante o dejarla para el próximo día), en el resto de los establecimientos suelen:

- Gestionar las sobras como residuo (los depositan en el contenedor de recogida selectiva de biorresiduos).
- Se reparte entre la plantilla del establecimiento
- Se reparte entre la clientela
- Parte se congela para usos futuros y parte se aprovecha para preparar nuevos platos
- Se da a los animales de la casa (casa rural)

En todos los casos (salvo en la residencia de ancianos –desconocen cuánta comida sobra-), sobran menos de 5 kilos a la semana.

En cuanto a los alimentos que sobran, cabe señalar que en la guardería suelen sobran sobre todo manzanas, y en el hotel, bollería.

Los 4 establecimientos han respondido que nunca han participado en iniciativas dirigidas a prevenir el desperdicio (únicamente las buenas prácticas que suelen llevar a cabo por costumbre a la hora de realizar los pedidos y programar las compras) pero que desean recibir información al respecto y que estarían dispuestos a participar en futuros proyectos relacionados con este ámbito.

ENT environment & management
(Serveis de Suport a la Gestió S.L.)
B-62795372
Josep Llanza, 1-7, 2n 3a
08800 Vilanova i la Geltrú
+34 93 893 51 04
info@ent.cat | www.ent.cat

@ENTmediambient
ENTmediambient
ENT Environment & Management
ENT environment & management

ENT Environment and Management dispone de los certificados de los sistemas de gestión de acuerdo con las normas ISO 9001:2015 i ISO 14001:2015. Más información: **AQUÍ**



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE LA ELABORACIÓN DE ESTRATEGIAS Y CAMPAÑAS DE SENSIBILIZACIÓN EN DESARROLLO DE LAS MEDIDAS DEL PLAN DE PREVENCIÓN DE RESIDUOS, RELACIONADAS CON LA PREVENCIÓN Y REUTILIZACIÓN DE RESIDUOS

TITULO I. ASPECTOS GENERALES

1. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato que en base al presente pliego se realice tendrá por objeto la prestación del servicio de la elaboración de estrategias y campañas de sensibilización en desarrollo de las medidas del plan de prevención de residuos, relacionadas con la prevención y reutilización de residuos y en el ámbito territorial de la Mancomunidad Urola Kosta, todo ello, de conformidad con el presente pliego de prescripciones técnicas y con el pliego de cláusulas administrativas particulares, y con sujeción a las directrices del servicio técnico de la Mancomunidad; también, de conformidad con lo señalado en la oferta que resulte adjudicataria del contrato.

2. ÁMBITO TERRITORIAL

El ámbito territorial de los servicios objeto de este contrato, será el de todos los municipios integrados en la Mancomunidad Urola Kosta.

TITULO II. DESCRIPCIÓN Y CONDICIONES TÉCNICAS DE LA REALIZACIÓN DE LOS TRABAJOS

3. REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO, TERCERA FASE DEL PLAN DE ACCIÓN

3.1. Objetivo

Reducir la cantidad de alimentos que son gestionados como residuos incidiendo en el aprovechamiento de los excedentes, evitando la generación de estos y concienciando a la ciudadanía frente el desperdicio alimentario.

3.2. Justificación

Actualmente un elevado porcentaje de los alimentos producidos acaban siendo eliminados a pesar de ser aptos para su consumo. Estos excedentes alimentarios se dan a lo largo de toda la cadena de producción. transporte y consumo de los alimentos.

El objetivo principal será, en base a la diagnosis del desperdicio alimentario realizada (**Anexo 1**) y al primer plan de acción (**Anexo 2**) y al segundo plan de acción (**Anexo 3**), llevar a cabo acciones que permitan evitar que esos excedentes acaben siendo residuos y, para eso, se buscarán las maneras para que sean consumidos antes de que estén en mal estado.

Los destinatarios de esta acción serán los lugares donde se generan grandes cantidades de excedentes alimentarios (las empresas del sector de la alimentación, los grandes y medianos supermercados, así como comedores escolares, etc.), así como los restaurantes y hogares.

3.3. Receptor

- Ciudadanía de los 5 municipios
- Actividades comerciales, educativas y sociales generadoras de residuos alimentarios

3.4. Descripción de la actuación

Algunas de las actuaciones que se podrían promover, podrían ser:

- Acciones dirigidas a la ciudadanía.
- Acciones en centros escolares.
- Campaña de comunicación (web de la Mancomunidad, redes sociales, prensa local, etc.)

Corresponde a las empresas licitadoras proponer las acciones más eficaces para cumplir el objetivo propuesto. Definirán con todo tipo de detalle el proyecto de actuación, de medios y de personal.

3.5. Recursos necesarios

Dependerá de las acciones que se deriven tras analizar la diagnosis y el primer y segundo plan de acción realizado, que como mínimo contemplará: elementos de difusión del proyecto, notas informativas, entre otros.

3.6. Temporización

El plazo de ejecución será de 2 meses (septiembre 2024 - octubre 2024).

3.7. Indicadores

- Número de acciones realizadas a la ciudadanía.
- Número de centros escolares participantes en las acciones.
- Número de elementos de difusión creados.

4. PROMOVER LA REDUCCIÓN DE ENVASES DE UN SOLO USO UN SOLO EN DEPENDENCIAS Y EQUIPAMIENTOS MUNICIPALES

4.1. Objetivo

Promocionar la sustitución del agua envasada por agua del grifo y reducir los residuos de botellas de plástico asociados al consumo de agua embotellada, así como de los impactos de su fabricación, recogida y tratamiento final, en base a la campaña realizada en el año 2023 (**Anexo 4**).

4.2. Justificación

En algunos municipios, las características organolépticas del agua del grifo no son del gusto de la mayoría de la población y, en consecuencia, el consumo de agua envasada puede ser superior.

La generación de botellas y garrafas de agua tiene repercusiones en el servicio de recogida. Los envases tienen un volumen importante y llenan rápidamente los contenedores. Como resultado, los costes de la recogida por tonelada son superiores a otras fracciones.

4.3. Receptor

Ciudadanía y trabajadores/as municipales y de la Mancomunidad.

4.4. Descripción de la actuación

La acción prevé fomentar mecanismos para sustituir la compra de agua embotellada a favor de sistemas que permitan reducir la cantidad de envases generada. Concretamente, se centra en promocionar el uso de agua del grifo en edificios municipales.

Corresponde a las empresas licitadoras proponer las acciones más eficaces para cumplir el objetivo propuesto. Definirán con todo tipo de detalle el proyecto de actuación, de medios y de personal.

4.5. Recursos necesarios

Dependerá de las acciones que se deriven de la propuesta de la empresa licitadora, en cumplimiento de lo especificado en el presente pliego.

4.6. Temporización

El plazo de ejecución será de 2 meses (septiembre 2024 - octubre 2024).

4.7. Indicadores

- Número de acciones realizadas.
- Estimación de los litros de agua de la red consumidos.
- Estimación de la cantidad y peso de envases ahorrados.

5. REGULACIÓN DE LA PUBLICIDAD: OCTAVILLAS, REVISTAS, ETC.

5.1. Objetivo

Reducir la generación de residuos derivada de la publicidad y de la distribución de prensa gratuita.

5.2. Justificación

Los residuos derivados de la publicidad dinámica, tanto la distribuida en buzones como en la vía pública, representan un flujo cuantitativamente importante. Según diferentes estudios se generan unos 20 kg por persona y año de residuos de publicidad y/o de prensa gratuita. Gran parte de esta publicidad es indeseada y acaba directamente en la basura el mismo día que se distribuye.

5.3. Receptor

Ciudadanía y establecimientos comerciales.

5.4. Descripción de la actuación

El desarrollo de esta actuación se plantea a través de las siguientes acciones:

- Campaña comunicativa: esta campaña consistiría en la producción y distribución de adhesivos con un mensaje similar al de "¿Publicidad? No, gracias" para poner en los buzones de los domicilios y establecimientos.
- Se informará mediante la web municipal y los otros canales habituales de las nuevas medidas aprobadas al respecto.

5.5. Recursos necesarios

Dependerá de las acciones que se deriven de la propuesta de la empresa licitadora, en cumplimiento de lo especificado en el presente pliego.

5.6. Temporización

El plazo de ejecución será de 2 meses (noviembre 2024 – diciembre 2024).

5.7. Indicadores

- Nº de adhesivos distribuidos

6. FOMENTO DE LA REUTILIZACIÓN DE LA ROPA

6.1. Objetivo

Reducir la generación de residuos derivada de la publicidad y de la distribución de prensa gratuita.

6.2. Justificación

La época de cambio de temporada es un momento en el que normalmente se aprovecha para descartar la ropa que se ha dejado de utilizar o la que se prevé que no se utilizará y, por tanto, se generan especialmente residuos de textil y calzado provenientes de esta selección.

La generación anual por persona se encuentra entre los 7 y los 10 kg de ropa o de residuos textiles.

Una parte considerable de la ropa y del calzado que se tira, una vez condicionada (lavada, zurcida, etc.) puede ser reutilizada, disminuyendo así el número de residuos textiles y ahorrando el consumo de agua y energía equivalente al que se habría utilizado en la fabricación de estos productos

6.3. Receptor

Ciudadanía y actividades comerciales.

6.4. Descripción de la actuación

Se proponen diferentes medidas:

- Campañas especiales para la concienciación sobre el uso responsable de la ropa y la recogida de residuos textiles en los cambios de temporada: campaña de comunicación para promocionar la recogida selectiva de ropa para su reutilización, difundir los puntos de recogida disponibles.
- Promover las tiendas como puntos de recogida de ropa: el incremento de los puntos de recogida y la proximidad de estos tiene una relación directa con la cantidad de residuos efectivamente recogidos.
- Realización de una prueba piloto de recogida de ropa a domicilio. La recogida a domicilio de residuos se fundamenta en el hecho de que el productor de los residuos (en este caso el ciudadano/a) separa en origen las diversas fracciones, pero en vez de tener que desplazarse hasta el contenedor, los residuos son recogidos directamente en el punto de generación Este sistema favorece la recogida más cercana e individualizada y mejora la calidad del residuo.
- Valoración de la prueba piloto y estudio de su implantación definitiva y ampliación en su caso.
- Vinilos: se realizará la impresión y colocación de un mínimo de 6 unidades de vinilos de tamaño máximo de 200x200 cm para su colocación en los camiones del servicio de recogida.

6.5. Recursos necesarios

Dependerá de las acciones que se deriven de la propuesta de la empresa licitadora, en cumplimiento de lo especificado en el presente pliego, que como mínimo contemplará: recursos comunicativos para llevar a cabo la difusión de la iniciativa entre la ciudadanía.

6.6. Temporización

El plazo de ejecución será de 4 meses (septiembre 2024 - diciembre 2024).

6.7. Indicadores

- Cantidad de productos textiles recogida (diferenciando el origen: contenedores vía pública, recogida a domicilios, recogida en establecimientos).
- Estimación de la cantidad de residuos textiles reutilizada.
- Nº de servicios a domicilio realizados.
- Nº y tipo de incidencias detectadas.

7. AMBIENTALIZACIÓN DE EVENTOS Y ACTOS PÚBLICOS

7.1. Objetivo

Ampliar y normalizar las buenas prácticas ambientales que se realizan en las fiestas, ferias, mercadillos y actos públicos en base al manual de buenas prácticas para la realización de eventos sostenibles redactadas en la fase 1 (**Anexo 5**).

7.2. Justificación

En muchas de las fiestas y eventos populares que se celebran en los municipios de la Mancomunidad se hace uso de envases, vasos, cubiertos o platos para servir bebidas y comida, la vida útil de los cuales se limita al propio evento. Una vez finalizado el evento, las diferentes piezas de vajilla se convierten así en residuo.

Por otra parte, el reciclaje de residuos y el mantenimiento del espacio limpio es un aspecto que potenciar en la celebración de estos eventos.

7.3. Receptor

- Ayuntamientos.
- Entidades que organizan actividades en distintos formatos (ya sean públicas o privadas).

7.4. Descripción de la actuación

Para ampliar y normalizar las buenas prácticas ambientales se propone:

- Organizar y coordinar los diferentes agentes implicados en la organización de eventos festivos, populares u otros tipos de actos públicos (los que se consideren relevantes por impacto, público, etc.) para definir objetivos y actuaciones de prevención de residuos.
- Definir un equipo de responsables ambientales de los eventos y definir espacios de información y organización previos y durante la celebración de estos eventos para garantizar el cumplimiento de las actuaciones acordadas.

7.5. Recursos necesarios

Dependerá de las acciones que se deriven de la propuesta de la empresa licitadora, en cumplimiento de lo especificado en el presente pliego, que como mínimo contemplará la difusión del manual de buenas prácticas y coordinación con las organizaciones de los distintos eventos.

7.6. Temporización

El plazo de ejecución será de 4 meses (septiembre 2024 - diciembre 2024).

7.7. Indicadores

- Número de eventos y actos ambientalizados.
- Ayuntamientos que han incorporado el manual en sus procedimientos u ordenanzas municipales.
- Prevención de residuos asociada.

8. CAMPAÑA RECICLAJE RESIDUOS DOMÉSTICOS A LA CIUDADANÍA

8.1. Objetivo

El objeto es la ejecución de la campaña de sensibilización e información a la ciudadanía para ampliar y reforzar la separación en origen de los residuos domésticos con el fin de alcanzar los niveles de preparación para el reciclaje establecidos en la UE.

Este servicio comprende:

- La elaboración, producción, adquisición, suministro, aporte y distribución de los materiales educativos y divulgativos entregables (incluidos los medios digitales), necesarios para realizar las actividades que se especifican.
- La puesta en marcha de una estrategia de comunicación online ampliada que vincule y unifique la información de las campañas previas, con la disponible en la web, redes sociales y canales de atención de la Mancomunidad Urola Kosta.
- La implementación de las acciones de información y sensibilización descritas en el apartado 9.5., incluyendo la distribución y/o producción, adquisición y suministro de los materiales necesarios.
- El seguimiento y evaluación de la campaña, así como las medidas correctoras para alcanzar los objetivos de sensibilización previstos.
- Todos los medios logísticos necesarios para implementar todas las acciones que se describen en este Pliego de prescripciones técnicas, incluidos los almacenamientos, traslados, distribución y transporte de materiales remanentes de campañas anteriores o de esta, al inicio, durante y al final del contrato, de la forma en que se indica en el pliego y como determinen los Servicios Técnicos de la Mancomunidad.

La campaña de sensibilización deberá lograr los siguientes objetivos en el conjunto de la ciudadanía:

Objetivos de comunicación generales:

- Informar a la ciudadanía de las políticas y gestión de servicios de residuos que ofrece la Mancomunidad Urola Kosta, y dar a conocer las iniciativas, campañas y actividades que se realizan.
- Visibilizar y poner en valor estos servicios y su aportación a la calidad de vida de la ciudadanía, así como la necesidad de colaboración de la ciudadanía. Hacer especial hincapié en los servicios de Garbigunes y Casetas de Reciclaje.
- Incrementar los hábitos de reutilización y reciclaje. Se adjuntan datos de recogida del periodo 2018-2023 (**Anexo 6**).
- Generar tráfico en las redes sociales hacia los canales de comunicación de la Mancomunidad y de la campaña e incrementar la comunidad de seguidores y fidelizarlos.

Objetivos particulares:

- Dar a conocer las prioridades de la gestión de residuos para cumplir con los objetivos recogidos en la legislación medioambiental y la normativa vigente, y favorecer la mejora del medio ambiente de la

comarca, fomentando entre los vecinos y vecinas la reducción de la generación de residuos y su separación en origen.

- Facilitar un mejor conocimiento del sistema de gestión de residuos de la comarca en sus fases de contenerización, recogida y transporte y tratamiento, para motivar e implicar al ciudadano/a en su correcto uso. Es decir, recordar los residuos que se depositan en cada tipo de contenedor doméstico o de calle (orgánicos, envases ligeros, resto, papel-cartón, vidrio, ropa y calzado usados, aceite vegetal, pilas…), o en los puntos limpios o casetas de reciclaje, así como el objetivo final de esta separación y los canales para resolver las dudas.
- Mejorar la cantidad y calidad del residuo recogido en la comarca con el fin de ampliar la reutilización, el reciclaje y la valorización, y obtener productos reciclados de mayor calidad.
- Informar sobre los elementos puestos a disposición de la ciudadanía (contenedores, puntos limpios, casetas de reciclaje…).
- Mejorar la cantidad y calidad del residuo recogido en el contenedor de envases ligeros. La acción ligada a este objetivo deberá ser supervisada y aprobada por Ecoembes.
- Mejorar la cantidad y calidad del residuo recogido en el contenedor de envases de vidrio. La acción ligada a este objetivo deberá ser supervisada y aprobada por Ecovidrio.
- Facilitar una vía directa para la resolución de dudas concretas a través de la web y el correo electrónico.
- Realizar una devolución de los resultados de la recogida de residuos, agradeciendo a la ciudadanía su implicación y esfuerzo en la mejora de la separación, y animándolos a incorporarse a ella o continuar haciéndolo correctamente.
- Fomentar la participación ciudadana activa y responsable en la separación de los residuos domésticos dentro del ámbito doméstico, comercial e industrial.
- Recoger las sugerencias y aportaciones de la ciudadanía en materia de gestión de residuos.

8.2. Justificación

Se considera esencial realizar una campaña de información y sensibilización ambiental que, a través de acciones de proximidad y con ayuda de las nuevas tecnologías de comunicación, permita, por un lado, continuar mejorando los resultados de reutilización y reciclado de residuos generados en Urola Kosta, facilitando un mayor conocimiento de los servicios de recogida selectiva, de los puntos limpios, de las casetas de reciclaje y cualesquiera iniciativas que la Mancomunidad desarrolle.

La empresa adjudicataria deberá desarrollar los argumentarios y materiales que se requieran para las actividades que se desarrollen y que se deberán emplear en la campaña para su traslado a la ciudadanía, así como en los contenidos de la web y las redes sociales.

El adjudicatario podrá proponer en su oferta, de cara a la valoración de la misma, el proyecto que estime más conveniente de acuerdo con lo establecido en el presente pliego. Los argumentarios y contenidos definitivos a trabajar por el adjudicatario deberán ser aprobados previamente por los Servicios Técnicos de la Mancomunidad.

8.3. Receptor

Ciudadanía en general.

8.4. Descripción de la actuación

La ciudadanía en general será el público objetivo al que va a ir dirigido la campaña. Se informará a través de las redes sociales, se diseñarán acciones informativas y divulgativas en distintos formatos, se elaborarán contenidos para la página web, y se atenderán las consultas recibidas por correo electrónico.
Las acciones comprendidas para esta población son las siguientes:

a) Actualización, mantenimiento y ampliación de la campaña: gestión de web, redes sociales y

correos de consulta y ampliación de la estrategia de comunicación.

Los trabajos a realizar comprenden, como mínimo:

- El mantenimiento, actualización y gestión de la web del servicio de Medio Ambiente de la Mancomunidad, las redes sociales y el correo electrónico de la Mancomunidad.
- La gestión y dinamización de los canales en redes sociales asociadas a la campaña (twitter, instagram, Facebook…).
- La creación de contenido digital relacionado con el reciclaje y los residuos (metas de la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible, paquete de economía circular de la UE u otras relacionadas con el medio ambiente…).
- La puesta en marcha de una estrategia de comunicación que vincule la información de las campañas previas con la web, RRSS y canales de atención de la Mancomunidad.

b) Materiales informativos y divulgativos

Orientativamente, para la realización de las nuevas acciones se estima necesaria la producción de los siguientes materiales, en función de las necesidades de las acciones. Todos ellos incorporarán el diseño, lema y contenidos necesarios para la presente campaña:

- Contenido digital.
- Vinilos: se realizará la impresión y colocación de un mínimo de 6 unidades de vinilos de tamaño máximo de 200x200 cm para su colocación en los camiones del servicio de recogida.

Los modelos de materiales empleados en campañas anteriores serán facilitados por los Servicios Técnicos de la Mancomunidad Urola Kosta, y si es necesario, estos serán adaptados y actualizados a la presente campaña.

c) Encuesta participativa

Se elaborará al menos una encuesta participativa que tendrá como objetivo determinar el grado de satisfacción con la experiencia de la acción, los conocimientos sobre el tema tratado, las posibles incidencias, áreas de mejora y sugerencias.

Esta acción incluye la elaboración de la encuesta: contenido y diseño, envío de e-mails, impresión de encuestas, y medición y análisis de resultados.

La encuesta se podrá difundir en papel, online, vía correo electrónico o telefónica a ciudadanos que hayan indicado que quieren participar y hayan facilitado sus datos, o de bases de datos disponibles. También podrán participar aquellas personas o colectivos que reciban algún tipo de acción de la campaña, y se ofrecerá su contestación vía web, telefónica y redes sociales,

Se harán al menos 2 oleadas, al inicio y al final del contrato, y se llevará a cabo la explotación de estos datos en un informe analítico.

8.5. Recursos necesarios

Dependerá de las acciones que se deriven de la propuesta de la empresa licitadora, en cumplimiento de lo especificado en el presente pliego.

8.6. Temporización

El plazo de ejecución será de 4 meses (septiembre 2024 - diciembre 2024).

8.7. Indicadores

La empresa adjudicataria diseñará el sistema de evaluación y seguimiento continuo, que se realizará a lo largo de toda la campaña.

La evaluación se realizará a lo largo de varios momentos de la campaña: dependiendo de las acciones, se podrá realizar una evaluación previa (pre-test) del estado y conocimiento previos de los grupos objetivo; durante su realización (para, en caso necesario, adaptarlas acciones o mejorarlas, y asegurar así el cumplimiento de los objetivos planteados) y al final, para evaluar los resultados. Se analizarán los resultados obtenidos en todas las encuestas realizadas.

Se utilizarán técnicas cuantitativas y cualitativas que aporten rigurosidad a los resultados obtenidos, y para llevarlas a cabo se utilizarán los instrumentos y plantillas de recogida de datos que se consideren adecuadas para la recopilación de la información necesaria que permita evaluar la campaña.

Para ello, se propondrán una serie de indicadores para cada actuación según el público objetivo, pero también se completará esta evaluación con otros indicadores que permitan conocer la efectividad/impacto de la campaña en aspectos como:

- Grado de motivación, implicación y participación de la población.
- Grado de aceptación de la campaña sobre el sistema de recogida de la Mancomunidad Urola Kosta.
- Cambios en el comportamiento, actitud o conocimiento ciudadano sobre la gestión de los residuos o cuidado del espacio.
- Evaluación de los resultados de gestión (con los datos proporcionados por el servicio de Medio Ambiente de la Mancomunidad) que indiquen el grado en que las acciones de la campaña consiguen los objetivos propuestos.
- Evaluación de los materiales divulgativos (disponibilidad, grado de aceptación y utilidad de los materiales divulgativos).
- Evaluación digital de la campaña.

TITULO II. PERSONAL, MEDIOS MATERIALES Y DIRECCIÓN Y SUPERVISIÓN DE LOS TRABAJOS

9. RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES

La empresa adjudicataria dispondrá del personal, medios materiales y tecnológicos necesarios y la organización adaptada a la naturaleza y necesidades de los trabajos de la campaña descritos, durante toda la duración del contrato, a fin de satisfacer adecuadamente las exigencias del presente Pliego y atender el cumplimiento de sus obligaciones.

9.1. Personal

Todo el personal preciso para el desarrollo de los trabajos que haya sido **incorporado en la oferta del adjudicatario** será contratado por el mismo. En ningún caso existirá vinculación laboral alguna entre el personal que se destine a la ejecución del contrato y la Mancomunidad Urola Kosta.

La Mancomunidad queda, por tanto, totalmente exenta de responsabilidad sobre las relaciones laborales entre el adjudicatario y su personal.

El adjudicatario mantendrá reuniones de coordinación y seguimiento periódicas con los responsables de la Mancomunidad Urola Kosta. El adjudicatario deberá estar disponible para ser contactado diariamente por email, teléfono.

9.2. Medios materiales

El adjudicatario dispondrá de medios e infraestructura suficiente para la ejecución de los trabajos (oficinas, sistemas informáticos fijos y móviles, vestuario, etc.).

En la oferta se detallarán los medios que pone a disposición de la ejecución del presente contrato incluyendo una descripción de las principales características de los mismos (ubicación, superficie, distribución y principales características).

Asimismo, el adjudicatario deberá disponer de tantos elementos de transporte como fueran necesarios en función de las necesidades del servicio.

Los costes totales de maquinaria necesarios (alquiler de vehículos, combustible, y otros gastos de explotación), correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

10. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS

10.1. Memorias individualizadas por cada actuación

La empresa adjudicataria elaborará una **MEMORIA** individualizada (en formato word y en formato pdf) **para cada uno de los trabajos y/o actuaciones** objeto de este contrato, con las conclusiones para validar la eficacia de las acciones establecidas: objetivos alcanzados, tanto cualitativos como cuantitativos, e indicadores utilizados.

Dicha memoria se presentará **una vez finalizada la actividad o la actuación concreta**, **en un plazo máximo de 10 días hábiles**, acompañando a la memoria todos los materiales divulgativos utilizados en cada actividad (en pdf editable y en formato jpg u otro formato similar).

10.2. Resumen ejecutivo final

Una vez finalizado el contrato en diciembre de 2024, en el plazo máximo de un mes, y como máximo para el 31 de enero de 2025, la empresa/persona contratista realizará un **RESUMEN EJECUTIVO (**en formato word y pdf) y visual (en formato power-point) en euskera y castellano para su posterior difusión, informando de los resultados de todas las actuaciones y de los logros obtenidos.

Los plazos de entrega de esta documentación constituyen **plazos de ejecución parciales** del contrato.

ARTELATZ INGURUMEN ZERBITZUAK S.L.

Izaskungo aldapa 3, 1. ezk.
20400 TOLOSA - Gipuzkoa

Telf: 943 670 637
www.artelatz.eus



ELIKAGAIEN XAHUKETA PREBENITZEKO EKINTZAK

UROLA KOSTAKO UDAL ELKARTEA

MEMORIA

Urtarrila 2023

1 SARRERA

Elikagaien xahuketa nekazaritzako elikagaien katean bazter utzitako elikagaiak dira, oraindik ere jan daitezkeenak eta egokiak direnak giza kontsumorako. Alabaina, ez zaie erabilera alternatiborik ematen, eta, ondorioz, hondakin gisa suntsitzen dira.



Gaur egungo gizartean arazo larria da elikadura xahuketa, ekoiztutako elikagaien herenak zaborretan amaitzen du kontsumitua izan aurretik eta horrek sekulako ondorioak dauzka. Besteak beste, hainbat eta hainbatek elikadura osasungarri batera aukera ez duten garaian, elikagai kantitate onartezinak zaborretan bukatzen dutelako, eta hori ez ezik, elikagaiak zaborretara botatzean elikagaiak ekoizteko gaur egun gero eta mugatuagoak diren baliabideak ere zaborretan amaitzen dutelako.

Elikagaien xahuketa murriztea elikakateko agente guztiak inplikatzea eskatzen duen erronka kolektiboa da. Hori dela eta, Urola Kostako udalerrietan elikagaien xahuketa prebenitzeko gauzatutako ekintzetan ostalariak, komertzio handi zein txikiak eta herritarrak izan dira hartzaileak. Hain zuzen ere, gaur egun eskura dauden datuak aztertuz gero, elikadura xahuketaren % garrantzitsu baten arduradun direnak.

Gaiaren berritasuna eta konplexutasuna kontuan edukita, egindako ekintza multzoak, Urola Kostako Udal Elkarteari (UKUE) elikadura xahuketaren arloan oinarri bat eskainiko dio. Urola Kostako Udal Elkartea osatzen duten bost udalerrietako ostalaritzan zein supermerkatuetan elikadura xahuketarekiko duten jarreraren, iritziaren eta jokabidearen inguruko informazioaren berri jaso da. Hori ez ezik, bost udalerrietako hainbat herritarrekin elikadura xahuketaren inguruan sentsibilizatzeko tailerrak gauzatu dira. Garatutako ekintza multzoak janari xahuketa zuzenean jorratzen duen lehen entitateetako bat bihurtzen du UKUE eta hurrengo hilabeteetan lege berriak ekarriko dituen erronkei aurre egiteko egoera ezin hobean kokatu du.

2. TENPORALIZAZIOA

Hurrengo taulan agertzen da egindako lanen laburpena eta tenporalizazioa.

LANA	EKA	UZT	ABU	IRA	URR	AZA	ABE	URT
Abiapuntua zehaztu								
Eskualdeko informazioa gureganatu								
Udalerrietako herritarrei zuzendutako gida eta errezetarioaren lanketa								
Etxeetan elikagai xahuketa murrizteko tailerrak								
Tailerren prestaketa eta antolaketa								
Tailerren garapena								
Elikadura xahuketa ostalaritzan								
Bisita eta galdetegia								
Mahaingurua								
Dohaintza sistema zirkuituaren diseinua								
Elikadura xahuketa supermerkatuetan								
Bisita eta galdetegia								
Bigarren bisita eta dohaintza indartzea aztertzea								
Elikadura xahuketa saltoki txikietan								
Bisita eta galdetegia								
Memoria eta txostenak								

3 EKINTZEN AZALPENA

3.1 ESKUALDEKO INFORMAZIOA GUREGANATU

2022ko ekainaren hasieran hasi ginen UKUErekin batera elikadura xahuketaren gaia jorratzen. Lehen bilera izan ostean, aurrera jarraitu ahal izateko jorratu behar genituen hurrengo puntuak zehaztu genituen: gaur egun elikadura xahuketaren testuingurua, EAEn elikadura dohaintzaren arauak eta elikadura xahuketari aurre egiteko irtenbideak.



Lehen pausoak eman ahal izateko Donostiako udaleko ingurumen saileko langileekin bildu ginen. Beraiekin bat etorri ginen **"Euskadin elikagaien soberakinak dohaintzan emateko orientazio-gida"** dela gaur egun EAEn elikagaien dohaintzan jarraitu beharreko prozedurak zehazten dituen dokumentua. Horretaz gain, aurten indarrean jartzea espero den "Anteproyecto de ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario" ere aztertu genuen. Ondoren, gaur egun arte EAEn elikadura xahuketan eta dohaintzan egindakoa aztertu zen, baita aurtengo legeak gurean ekar ditzaken aldaketak ere. Horretaz gain, elikaduraren dohaintzan ezinbestekoak diren irabazi asmorik gabeko erakundeekin kontaktua ezarri zen, bereziki, REMAR erakundearekin. Hauekin Urola Kostako udalerrietan egiten duten lanaren inguruan eta lan egiteko moduaren inguruan hitz egin da.

3.2 UDALERRIETAKO HERRITARREI ZUZENDUTAKO GIDA ETA ERREZETARIOA



Lehenik eta behin, elikadura xahuketaren gaiaren inguruko informazio bilaketa egin zen. Gaiaren eta egoeraren irudi gaurkotu eta orokorra eskuratu zenean, hurrengo atalak dituen gida osatu zen: janari xahuketaren definizioa, janari xahuketaren inguruko datuak, janari xahuketak eragiten dituen inpaktuak eta etxebizitzetan janari xahuketa murrizteko aholku multzoa.

Horretaz gain, janari soberakinak aprobetxatzeko errezeta liburuxka ere osatu zen. Horretarako, errezeten inguruko informazioa bilatu zen eta eskualdeko udalerrietako ostalaritza elkarte eta ostalariekin kontaktuan jarri ginen. Lan horren ondorioz, eskualdeko bi ostalarik errezeta liburuxkan parte-hartzea eskuratu zen, eta guztira hamar errezetaz osatutako liburuxka egin genuen. Beste zortzi errezeten kasuan, guk geuk aukeratu eta prestatu ostean, argazkiak atera genizkien errezeta liburuxkan txertatu ahal izateko.

Azkenean, gida osatzen zuen informazioarekin eta hautatutako hamar errezetekin 16 orrialdeko gida osatu genuen. Ondoren, mankomunitatetik horrela eskatuta, gida laburtu egin zen. Amaierako produktua, herritarrekin egindako tailerretan banatutako gida laburrak izan ziren, bertan, QR kodigo bidez, errezeta liburuxka dohainik internetetik jaisteko lasterbidea gehitu zelarik.

3.3 ETXEETAN ELIKAGAIEN XAHUKETA MURRIZTEKO TAILERRAK

Lehenik eta behin, herritarrentzat elikadura xahuketa gutxitzeko gida oinarri hartuta, tailerra gauzatzeko gidoia eta baliabideak sortu genituen. Ondoren, udalerrietako ostalaritza elkarteetara zabaldu zen tailerra egiteko asmoa, baina ostalaritzan tailerra gauzatzeko espazioak topatzeko zailtasun handiak ikusi genituenean, elkarte gastronomikoetara jo genuen. Bide hori baliatuz, eskualdeko bost udalerrietan tailerra egiteko espazioa eta sukaldaria eskuratu zen. Hori ez ezik, AIALA sukaldari eskolan ere eskualdeko tailerra egitea adostu zen. Era horretan, herritarrekin ez ezik, etorkizuneko sukaldariekin ere elikadura xahuketaren gaiarekiko sentsibilizazioa lantzeko aukera eduki genuen. Bide horretatik 6 saio egiteko espazioak lotzea eskuratu zen: Alkar (Aia), Muskuilu Harria (Orio), Galeperra (Zarautz), AIALA sukaldari eskola (Zarautz), Arrantzale zahar (Getaria) eta Txoaskiña (Zumaia).



Tailerrak elkarte gastronomikoetako gertutasunean garatu ziren, guztira 60 pertsona inguruk hartu zutelarik parte. Herritarrek, besteak beste, arazoaren garrantzia, elikagaiak ondo kontserbatzearen garrantzia, iraungitze- eta kontsumo lehenetsiaren datak desberdindu, etiketen informazioa interpretatzea eta hozkailua eta izozkailua egoera egokian edukitzeren beharra landu dituzte. Gai horiek lantzeko, herritarrentzat prestatutako gidak eta tailerrerako espresuki diseinatu eta sortutako materiala erabili zen. Era horretan hurbildutako herritarrek aipatutako gaiak era aktiboan eta parte-hartzailean landu zituzten. Gainera, barazki soberakinak aprobetxatu ahal izateko berenjena beteen errezeta nola egiten den ikusi, ikasi eta tailerraren amaieran, dastatu ere egin ziren. Amaitzeko, partaidetza eskertzeko, gerturatutako herritarren artean kanpainan parte-hartu zuten ostalaritzan 100€-ko hiru bono zozketatu eta amantalak banatu ziren.

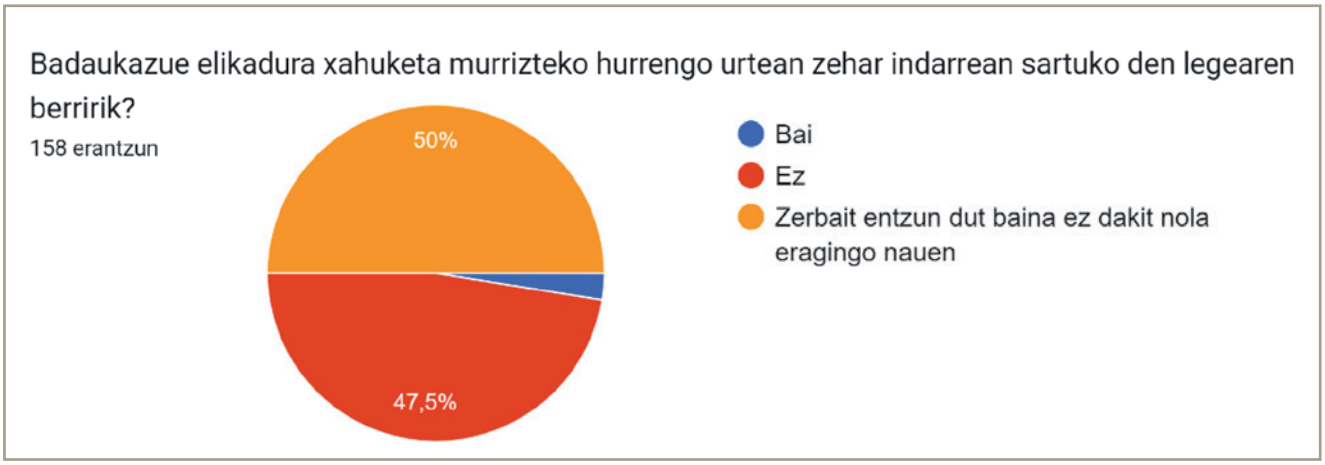
3.4 ELIKADURA XAHUKETA OSTALARITZAN

3.4.1 Bisita eta galdetegia

Lehenik eta behin, mankomunitatearekin adostuta, proiekturako interesgarriak izan zitezkeen galderak hautatu eta galdetegia diseinatu zen. Ondoren, mankomunitateak erraztutako ostalarien zerrenda baliatuta, ostalariei banan banan bisita egin, kanpaina eta gaiaren nondik norakoak laburki azaldu eta galdetegia osatu zen.

Udalerrietako ostalaritzan bisiten hainbat txanda egin ostean, **ostalaritzako 159 establezimenduk galdetegia osatzea lortu da**. Egindako galdetegietatik ateratako ondorio nagusiak ondorengo paragrafoetan azalduko dira.

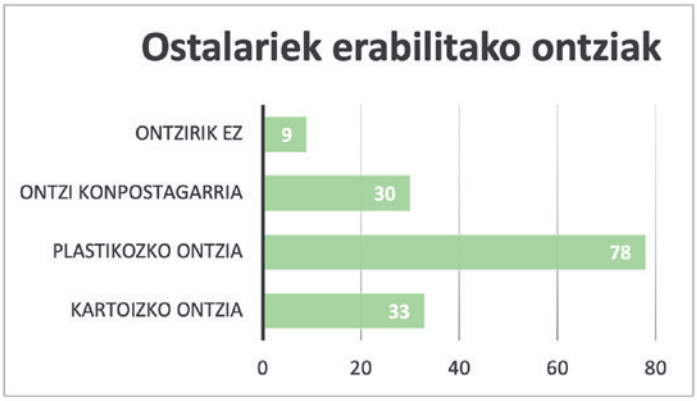
Batetik, ostalarien gehiengo zabalak (% 92,9) jada badaki **zer den janari xahuketa**. Hala ere, **2023. urtean indarrean sartuko den legea**ren inguruan galdetutako ostalarien **% 2,5ak baieztatu dugu legearen nondik norakoak ondo ulertzen dituela**. Ostalarien erdiak telebistan edo irratian zerbait entzun dutela adierazi duten arren, onartze dute ez dakitela legeak zer proposatzen duen eta are gutxiago horrek nola eragin diezaieken, eta beste % 47,5ak berriz, ez duela indarrean sartuko den legearen berririk ere izan. Hori kontuan edukita, ostalarien gehiengo oso zabal batek (% 89,9) adierazi du, legea eta gaia aurrera doan heinean oso lagungarria izango litzatekeela mankomunitatearen partetik informazioa helaraztea.



Horretaz gain, ostalari oro konsziente da janaria xahutzea eurentzat diru-galera iturri garrantzitsua dela. Hori dela eta, **ostalari guztiek adierazi dute nolabait janari xahuketari konponbidea** emateko neurriak hartu dituztela. Ostalarien % 20ak uste du ez duela inolako arazorik janari-xahuketarekin. Talde horretan, batez ere, soilik pintxoekin lan egiten duten ostalariak, gehienbat parrilan lan egiten dutenak eta pasteurizatuta eta hutsean-biltegiratutako errazioekin lan egiten dutenak daude. Bestalde, gehiengoak (% 69,3) janari xahuketa murrizteko pausuak eman dituzten arren, hobetzeko aukera ikusten dute. Amaitzeko, % 10,5ak uste du azkenaldian aurrerapausoak egin dituzten arren, hobetzeko tarte handia dutela.

Ostalaritzan xahututako elikagaien iturri garrantzitsu bat **bezeroek euren platerean uzten dituzten soberakinak** dira. Ostalariek azken hilabeteetan nabaritu dute **platerean gelditutako soberakinak etxera eramateko eskatzea gero eta ohikoa** bihurtzen ari dela gure artean, eta jada, otorduak ematen dituzten **ostalaritzaren % 68,9an zerbitzariak aktiboki eskaintzen du** platereko soberakinak etxera eramatea. Hala ere, aurten bertan janari xahuketa murrizteko **indarrean sartuko den aurreproiektuan biltzen den neurrietako bat, argi eta garbi kartan janari soberakinak etxera eramatea bezeroaren eskubidea dela adieraztea, oraindik ez du inorrek egiten.**

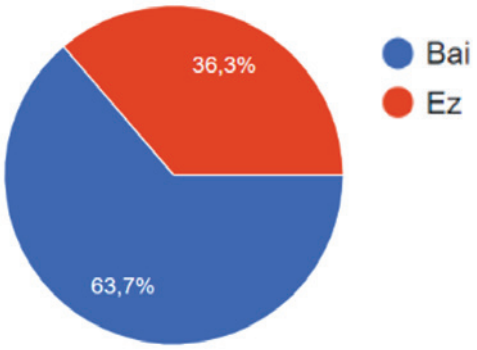
Horretarako, oro har, otorduak ematen dituzten ostalariek **ontzi** desberdinak erabiltzen dituzte. Ostalari batzuek material desberdinetako ontziak erabiltzen dituzten arren, ekonomikoki eskuragarriak direlako eta likidoak hobe eusten dituztenaren argudiopean, **nagusitzen den materiala plastikoa da**. Hala ere, dezente izan dira hasiera batean plastikozko ontziak erabiltzen zituzten arren, ontzi konpostagarrietara igaro



direnak. Hori dela eta, joera pixkanaka plastikozko ontziak alde batera utzi eta ontzi konpostagarrien erabilpena handitzea izango dela uste dugu.

Amaitzeko, etorkizunean irabazi asmorik gabeko erakunde baten bidez elikagai soberakinak **dohaintza zirkuitu** batera bideratzeko aukera plazaratu zitzaien. Betiere, indarrean dauden elikadura segurtasun arauak direla eta, sukaldean prestatutako eta zerbitzatu gabe geldidutako janaria izan beharko litzateke dohaintzan emango litzatekeena. Horrenbestez, soilik pintxoekin lan egiten duten tabernak dohaintza sistematik kanpo gelditukо lirateke.

Otorduak ematen dituzten ostalariei dagokienez, erantzunak denetarikoak izan dira. Batetik, kantitate handi batek uste du ez duela dohaintza sisteman parte hartzeko behar beste elikagai xahutzen. Bestetik, beste batzuek uste dute lan karga bat gehiago izan daitekeela eurentzat eta ziurtasuna eskaini arte elikadura-segurtasunarekin arazoak edukitzeko beldur dira. Hala ere, gehiengoa izan da ideia oso egokia delaren iritzia eman duena eta horren erakusle da galdetutako **ostalarien % 63,7k dohaintza zirkuitua antolatzen hasi ezkero, informazioa jaso nahiko luke**naren datua.



Bisitetan hainbat ostalarik galdetegia osatzen zuten heinean, mankomunitatearentzat zenbait **ohar** bidaltzeko ere aprobetxatu zuten:

- Zaharren Babeslekua: Beirazko edukiontzia hautsita dute eta aldaketa eskatzen dute.
- Bai Bidea jatetxea: errefusa maizago bildu dadin eskatzen dute. Komunean pardela aldatzeko aukera dute eta zaborrak usaina hartzen die.
- Tximista Garagardotegia: Organikoaren txartela egunero erabili ahal izateko aktibatzea eskatzen du.
- Beach taberna: Uraren kontadorea begiratzeko eskubidea ote duen jakitea gustatuko litzaioke. Aurtengo hilabete batean inoiz baina ur gehiago gastatu duela esan diote eta berak ez du ulertzen nola, eta horregatik, kontadorea begiratu nahiko luke.
- Napar Zahar: Beirazko edukiontzia hautsita dute eta aldaketa eskatzen dute.

3.4.2 Mahaingurua

Ostalariei egindako bisitetan, galdetegiarekin batera, udal elkartean antolatutako mahaingurura hurbiltzeko gonbita egin zitzaien. Guztira 11 ostalarik hartu zuten parte azaroaren 30an egindako mahainguruan. Bertan, diapositiba batzuen laguntzaz, hurrengo gaiak landu ziren: elikadura xahuketa zer den, zein arazo eragiten dituen, ostalaritzak ze foku izan ditzaken, 2023. urtean indarrean sartzea aurreikusten den legearen nondik norakoak eta horrek ostalariei nola eragin diezaieken. Guzti horretaz gain, ostalariek gaiaren inguruan dituzten esperientziak, zalantzak eta kezkak plazaratu eta elkarbanatu zituzten.



Mahi inguruak ordu eta erdi inguru iraun zuen eta hasieran giroa hotz xamarra izan zen arren, ostalari guztiak parte hartzen amaitu zuten. Gehiengoaren kezkak lege berriak eurentzat lan gehigarriak ekarriko dituela eta janari soberakinak etxera eramateko ontziak kostu garrantzitsua bilakatu ditekeela izan dira. Euren parte hartzea eskertzeko, sentsibilizazio tailerrean parte hartutako herritarren artean zozketatutako 100€-ko bonoak soilik euren establezimenduetan gastatzeko aukera eta ostalari bakoitzari 100 ontzi konpostagarri eta amantala bat eman genizkien.

3.4.3 Dohaintza sistema zirkuituaren diseinua

Ostalaritzan xahututako elikagaiak dohaintza zirkuitu batera bideratzeko posibilitatea aztertzen hasi ginenean, egoeraren konplexutasunaz ohartu ginen. Izan ere, informazioa zein ereduak topatzen hasi ginen heinean, ohartu ginen estatu mailan ez dagoela izaera eta dimentsio hortako dohaintza sistemarik.

Hutsetik hasteko oinarri faltak genituenez, estatu mailan elikagaien dohaintzan erreferente diren Rexcatering enpresarekin kontaktatu genuen. Eurentzat izaera hontako sistema bat diseinatzea erronka bat den arren, ikastetxeetan duten esperientzia ezin baliagarriago da.

Horrenbestez, Rexcatering-eko langileekin bildu, eskualde zein udalerrien ezaugarriak azaldu eta ostalaritzan sukaldean prestatutako elikagaiak dohaintzan emateko sistema baten proposamen logistiko eta ekonomiko bat egin zuten (5.3 eranskina). Gainera, UKUEra ere hurbildu ziren euren proposamenaren nondik norakoak azaltzeko.

3.5 ELIKADURA XAHUKETA SUPERMERKATUETAN

3.5.1 Bisita eta galdetegia

Lehenik eta behin, supermerkatuetatik eskuratu nahi zen informazioa kontuan edukita galdetegi bat diseinatu zen. Galdetegi horretan xahututako elikagaien tipologia, kantitatea eta kausa jakitea izan da helburu nagusia. Horrekin batera, dohaintzan parte hartzen ote duten jakin, eta horrela ez bada, horretara bultzatu zen.

Elikagaiei dagokienez, oro har, gehien xahutzen den elikagai mota frutak eta barazkiak dira. Horren ostean, okindegiko produktuak dira gehien xahutzen direnak. Jarraian berriz, esnekiak dira aipatuenak.

Fruta eta barazkien kasuan, aipatutako arrazoi nagusia usteltzea izan da. Bestalde, salmentan edukitzeko kalitate irizpideak agertu dira: gehiegi heltzea edo kolpeak izatea.

Ogia berriz, produktua egunero aldatu behar dutenez, gehienetan zaborretara bota ohi dute. Hala ere, badira baserritarrei ogia ematen dieten supermerkatuak ere. Bestalde, supermerkatu txiki batzuk okinekin egiten dute lan, eta horiek, egunero aldatzen die supermerkatuko ogia, aurreko egunean soberakinik gelditu ezkero horiek eramanez. Horrenbestez, supermerkatu horiek ez dute zuzenean ogirik xahutzen.

Esneki marka batzuk (Kaiku, Danone, Mahala…) supermerkatu gehienetan euren produktuak kontsumitzeko lehenetsitako data igaro ostean bildu egiten dituzte, supermerkatuetatik xahutze iturri hori ezabatuz. Bestalde, supermerkatu txikietan langileek lehenetsitako data igarotako esnekiak etxean kontsumitzea ohikoa dela ere ikusi dugu.

Banaketan kaltetutako ontziak dituzten elikagaiei dagokienez, supermerkatuen kasuistika aztertu behar da. BM eta DIA supermerkatuetan produktuak kaltetuta iristen badira supermerkatura, zentralera itzultzen dituzte eta bertatik produktu berriengatik ordezkatzen dizkie. Eroskin berriz, kaltetuta iristen diren ontziak, oro har, ez dituzte zentralera itzultzen, eta horrenbestez, dohaintzan emateko aukera edukitzen dute.

Bestalde, supermerkatu bakoitzaren erantzunak 1. eranskinean bildu dira, konkretuki supermerkatu ororen kasuistika ezagutzea eskura eduki ahal izateko.

3.5.2 Bigarren bisita eta dohaintza indartzea aztertzea

SUPERMERKATUEN ZERRENDA

- BM1: Lege zaharren enparantza, 4 - Zarautz
- BM2: Nafarroa kalea, 37 - Zarautz
- BM3: Ardantzabidea, 2 – Zumaia
- BM4: Balenciaga kalea, 10 - Getaria
- CA: Zigordia kalea, 47 – Zarautz
- CO1: Gipuzkoa kalea, 64 – Zarautz
- CO2: Indamendi kalea, 8 – Zarautz
- CO3: Elkano kalea, 8 – Getaria
- D1: Iturribide kalea, 3 – Orio
- D2: Iturribidea kalea, 1 - Zarautz
- D3: Izustarri kalea, 2-4 – Zumaia
- E1: Ixarra kalea, 7 – Orio
- E2: Eusko Gudari kalea, 13-15 - Orio
- E3: Araba kalea, 2 – Zarautz
- E4: Santa Marina Kalea, 16 - Zarautz
- E5: Alaia auzategia auzoa, 10 – Zumaia
- E6: Plaza de los fueros – Zumaia
- E7: Kale nagusia 14 – Getaria

BM: BM
CA: Carrefour
CO: Coviran
D: DIA
E: Eroski

Urola Kostako udalerrietako supermerkatuak izaera oso desberdinekoak dira eta aniztasun horrek zuzenean eragiten du elikagaien dohaintzan. Zehazki hurrengoak dira elikagaien dohaintzan eragin nagusia duten hiru faktoreak: enpresaren antolakuntza, supermerkatuaren izaera juridikoa eta supermerkatuaren azalera.

Enpresaren antolakuntza dagokienez, besteengatik gehien desberdintzen dena BM da. Izan ere, Urola Kostako udalerrietako BM guztiek antolakuntza eta funtzionamendu oso zentralizatua dute, supermerkatuaren funtzionamenduaren atal nagusiak zentralak erabakitzen duelarik. BM supermerkatuetako zentralak zuzenean Elikagaien Bankuarekin akordioa du, eta udalerrietako supermerkatuek, arrazoi desberdinengatik, elikagaiak zentralera bueltatzen dituztenean bertatik egiten da dohaintza Elikagaien Bankura. Horretaz gain, BM supermerkatuek *Toogoodtogo* aplikazioan parte hartzen dute, elikagaien xahuketa ekiditeko beste bide bat delarik. Hori dela eta, BM enpresekin ez dago dohaintzarako akordio berririk eskuratzeko aukerarik. Egoera horren barne dira BM1, BM2, BM3 eta BM4 supermerkatuak.

Bestalde, supermerkatuaren izaera juridikoa eta azalera nahiko erlazionatuta daude. Batetik, azalera txikia duten supermerkatuek ez dute irabazi asmorik gabeko erakunde batek astero bilketa bat antolatzeko haina elikagai xahutzen. Gainera, langile gutxi batzuen eskuetan egon ohi direnez, galtzear dauden elikagaiak etxera eraman eta beraiek aprobetxatzen dituzte. Hurrengo supermerkatuak sartzen dira talde honetan: CA, CO1, CO2, CO3, E2, E3, eta E7.

Bestetik, oro har, Urola Kostako azalera txikiko supermerkatuak frankiziak dira. Horietaz gain, azalera handiko zenbait supermerkatuk ere frankizia gisa funtzionatzen dute. Frankizia diren supermerkatuetan euren irabaziak saltzen dituzten produktu kopuruarekin dago zuzenean erlazionatuta. Hori dela eta, azken momenturaino saiatzen dira euren produktuak saltzen, esaterako produktuaren iraungitze-data heltzeko 5-6 egun falta direnean deskontuak ezarriz. Horrenbestez, iraungitze-data heltzeko 3-4 egun falta diren produktuak salmentan mantendu beharrean dohaintzan emateak, diru galera dakar supermerkatuarentzat. Azken hori kontuan edukita, euren azaleragatik dohaintzan eman ahal izateko produktuak pilatu ditzaketen arren, diru galera ahalik eta txikienak izateko, ez dute dohaintza akordiorik. Horretaz gain, eskaini zaien arren, ez dute dohaintza akordiorik egin izan nahi. Kasuistika horren barne daude: D1, D2, D3 eta E6.

Amaitzeko, E1, E4 eta E5 supermerkatuen kasuistika dago. Eroski Supermerkatu hauek dohaintzan emateko elikagaia kopurua sortzeko beharrezko azalera dute, eta gainera, ez dute frankizia gisa funtzionatzen. Ez dutenez frankizia gisa funtzionatzen, supermerkatuko enkargatuak diren soldatak ez daude zuzenean salmentekin erlazionatuta, eta gainera, Eroskiko zentraletik presioa dute dohaintza akordioak izateko. Hori kontuan izanda, aipatutako hiru supermerkatuek elikagaiak dohaintzan emateko akordioak dituzte. Hala ere, BM supermerkatuekiko funtzionamendua desberdina da, dohaintza akordioak supermerkatu bakoitzaren eskuetan baitaude.

Aipatutako hiru supermerkatuetatik REMAR irabazi asmorik gabeko erakundea igarotzen da elikagaiak jasotzera. Kasu horietako bakoitzean bilketa astean behin egiten dute, E1 supermerkatuan astelehenetan, E4 supermerkatuan asteazkenetan eta E5 supermerkatuan asteartetan. Lehen bi supermerkatuek astean behin elikagaiak dohaintzan eman arren, bilketa eta bilketa arteko egunetan dohaintzan eman daitezkeen elikagaiak zaborretara botatzen dituzte. Horri konponbidea emateko, REMARekin eta bi supermerkatuekin kontaktuan jarri gara. Bi supermerkatuekin elikagaiak dohaintzan emateko astean beste bilketa bat egitea adostu da. Horrekin batera, REMARi pasa zaio bi supermerkatu horien asmoen berri eta eurak gaur egun dituzten bilketa zirkuituekin ea bat egiten dien eta posible ote duten aztertzen ari dira.

3.6 ELIKADURA XAHUKETA SALTOKI TXIKIETAN

Elikadura xahuketa supermerkatu handi eta ostalaritzan ez ezik, saltoki txikietan ere ematen denez, beharrezkoa da eurengana ere gerturatzea. Hori dela eta, supermerkatuetan informazioa eskuratzeko prestatutako galdera antzekoekin hurbildu ginen saltoki txikietara. Guztira, Urola Kostako Udal Elkartetik bidalitako hamahiru saltoki txikietatik hamaikak osatu dute galdetegia. Galdetegia osatu ez duten bi saltokiak ez dira topatu.

Saltoki txikiak supermerkatuekin alderatuz gero, xahutzen duten elikagai mota antzekoa izan arren, xahututako kantitatea askoz ere txikiagoa da. Hain zuzen ere, xahututako elikagaien **gehiengoa fruta eta barazkiak** dira. Elikagaiak xahutzearen arrazoi nagusia salmentarako itxura txarra hartzea (helduegia, kolpeak…) edo usteltzea izan ohi dira. Bataz beste, xahututako barazki eta frutekin eta egunean zehar garbitutako barazkien atalekin (hosto berdeak…) **organikoaren edukiontziaren erdia** betetzen dute. Beste eratako elikagaien kasuan, oso gainean egon ohi direla diote, eta gutxitan pasatzen zaiela data.

Gehiengoaren ustetan, ideia oso interesgarria eta aberasgarria iruditzen zaie, eta horietatik batzuk, salmentatik helduegia izateagatik banandutako fruta edo barazkia dohaintzan emateko moduan egongo liratekeela uste dute. Hori bai, dohaintzan emateko kantitatea txikia izango litzateke eta azkar aprobetxatu beharrekoa. Horrenbestez, dohaintza oso konkretuak eta maiztasun aldakorrekoak izatea, dohaintza sistema edo zirkuitu bat antolatzea zailtzen du.

Bestalde, aipagarria da, denda txikiak direnez, kasu batzuetan eurak arduratzen direla salmentatik banatzen dituzten elikagaien trataeraz. Hain zuzen ere, hainbat saltoki txikitan salmentarako helduegiak dauden fruta eta barazkiak edota data igaro berri duten produktuak langileen, betiko erosleen edo ekonomikoki justu dauden familien artean banatzen dituztela.

Amaitzeko, saltoki txikien banakako erantzunak ikusgai daude 2. eranskinean.

4 BALORAZIO OROKORRA

Elikadura xahuketaren gaiaren lanketa beharrezkoa zein berritzailea izan da. Proposamenean aurkeztutako gauza anbiziotsuek egoera eta planteamendu berrien aurrean jarri gaitu eta erakunde desberdinetako jendearekin kontaktuan jartzea eraman gaitu.

Ez dago inolako zalantzarik hurrengo urteetan erakundeetatik desberdinetatik janari xahuketaren arazoari erantzuteko saiakerak areagotu egingo dela, esaterako horren adibide da urte honetan Espainiar Estatuan janari xahuketa murrizteko indarrean sartzea espero den legedia.

Gauzatu berri dugun ekintza sortak, UKUE janari xahuketa lantzen duen lehenengo erakundeetako bat bihurtu du, eta hurrengo urteetan sortuko den paradigma berrirako ondo kokatuta egotea ahalbidetuko dio.

Janari xahuketaren sentsibilizazioan eta lanketan emandako lehenengo pausoetan, agian, hasiera batean uste genituen baina zailtasun gehiago topatu ditugun arren, hurrengo ekintzak antolatzeko oinarri sendoa eskaintzen duten ekintza eraginkor eta aberasgarriak gauzatu direla uste dugu. Hori dela eta, oro har, egindako ekintzen balorazio positiboa egiten dugu.

5 ERANSKINAK

5.1 SUPERMERKATUEN GALDETEGIEN ERANTZUNAK

BM

- Helbidea: Lege zaharren enparantza, 4 - Zarautz
- Helbidea: Nafarroa kalea, 37 - Zarautz
- Helbidea: Ardantzabidea, 2 – Zumaia
- Helbidea: Balenciaga kalea, 10 - Getaria

BM supermerkatuen kasua bateratua da. Supermerkatu horietan Elikagaien Bankuak akordioa du zuzenean BM-ko zentralarekin. Hain zuzen ere, Elikagaien Bankua egunero igarotzen da zentraletik aprobetxagarria den elikagai freskoen (fruta eta barazkiak) bilketa egitera. Horretaz gain, astean behin ere igarotzen dira bestelako elikagaien bila.

Bestalde, BM supermerkatuek **Toogoodtogo** aplikazioan parte hartzen dute. Horren bidez, iraungitze-datatik oso gertu dauden produktuekin “loteak” sortzen dituzte eta aplikazioan salgai jartzen dituzte prezio merkean. Era horretan, iraungitzean dauden elikagaiak aprobetxatzea eskuratzen du supermerkatuak eta erosleak berriz, hurrengo egunetan kontsumitzeko produktuak prezio merkeagoan. Horri dagokienez, salbuespena da Getarian kokatutako BMa, ez baitu Toogoodtogo aplikazioan parte hartzen. Izan ere, zerrendako BM txikiena da eta ez zaio galtzear dagoen genero nahikorik pilatzen “loteak” egiteko.

Hori dela eta, supermerkatuan zuzenean sortzen den elikadura xahuketa nahiko txikia da. Izan ere, supermerkatuetatik egunero igarotzen da produktuak zentralera eramaten dituen kamioia. Kamioietan itxura txartzen hasi den barazkiak eta frutak, garraioan kaltetuta iritsi diren produktuak, iraungitze-data igaro zaien produktuak etab. eramaten dira.

Bestalde, Kaiku, Danone, Mahala etab. markek iraungitako esnekiak biltzen dizkiete. Horrenbestez, supermerkatuetan xahutzen den janaria usteldutako frutak, barazkiak eta aurreko eguneko ogia dira batez ere.

EROSKI

1. Helbidea: Ixarra kalea, 7 – Orio
2. Helbidea: Eusko Gudari kalea, 13-15 - Orio
3. Helbidea: Araba kalea, 2 - Zarautz
4. Helbidea: Santa Marina Kalea, 16 - Zarautz
5. Helbidea: Alaia auzategia auzoa, 10 – Zumaia
6. Helbidea: plaza de los fueros – Zumaia
7. Helbidea: Kale nagusia 14 – Getaria

Eroski supermerkatuetan bi kasuistika nagusi banatu daitezke, dimentsio handiko supermerkatuena eta dimentsio txikiko supermerkatuena. Dimentsio handia duten Eroski supermerkatuek, oro har, elikagaien dohaintzarako akordioak dituzte (1., 4. eta 5.). Horietan, elikagaien bilketa astean behin gauzatzen da eta supermerkatuak eskura dituen baliabideen arabera dohaintza desberdina da. Aipatutako supermerkatu guztiek (1., 4. eta 5.) banaketan kaltetutako ontziak dituzten elikagaiak zein iraungitzetik gertu dauden esnekiak dohaintzan ematen dituzten arren, soilik 1. supermerkatuak ematen ditu dohaintzan itxuragatik saldu ezin daitezkeen baina oraindik jangarriak diren fruta eta barazkiak. Hain zuzen ere, salmentatik produktu horiek kendu ostean, dohaintzan egoera egokian ematen direla ziurtatzeko, hozkailuetan mantendu behar dira, eta 4. eta 5. supermerkatuak horretarako instalaziorik ez dutenez, ezin izaten dituzte dohaintzan eman. Azalera handiko supermerkatuen artean salbuespena da 6. Supermerkatua. Hain zuzen ere, frankizia gisa funtzionatzen duenez, ez du inolako dohaintza akordiorik.

Bestalde, aipagarria da 4. supermerkatuan aipatu ziguten kasua, posible baita, dohaintzan elikagaiak ematen dituzten Eroski supermerkatuetan berdina gertatzea. 4 supermerkatuan Elikagaien Bankuak bilketa astean behin soilik egiten duenez, produktu asko zaborretara bota behar izaten dituzte. Azken finean, bilketa larunbatetan egiten denez, dohaintzat astelehenean edo asteartean iraungiko diren produktuak eman ditzakete. Hurrengo egunetan iraungitzear dagoen guztia berriz, zaborretara bota behar izaten dute, zehazki, asteazkenean, ostegunean, ostiralean edo larunbatean bertan iraungitzen dena. **Horren harira, aztertzekoa litzateke, beharrezko luketen supermerkatuetan, astean zehar beste bilketa bat egiteko aukera.**

Dimentsio txikia duten supermerkatuetan berriz, ez dago dohaintza akordiorik. Hala ere, janari xahuketa ekiditeko bestelako irtenbideak erabiltzen dituzte. Esaterako, aurreko eguneko ogia baserritarrei ematea (2), heldu xamar dauden fruta eta barazkiak langileak etxera eramatea (2,3), iraungita dauden esnekiak langileak etxera eramatea (2,3). Horretaz gain, 3. supermerkatuan okinak goizera ekartzen du eguneko ogia eta eramaten ditu aurreko eguneko soberakinak, eta horrenbestez, supermerkatuan ez da ogirik xahutzen.

DIA

- Helbidea: Iturribide kalea, 3 – Orio
- Helbidea: Iturribidea kalea, 1 - Zarautz
- Helbidea: Izustarri kalea, 2-4 – Zumaia

Urola Kostako Dia supermerkatuek ez dute dohaintza akordiorik. Bisitatutako hiru supermerkatuetako gerenteek azpimarratu dute banaketan kaltetutako produktuak edo iraungitakoak zentralak biltzen dizkiela. Horrenbestez, dohaintza zirkuitu batean parte hartu nahi balute zentralarekin hitz egin behako litzatekela. Bestalde, DIAk frankizia gisa funtzionatzen dute, eta horrenbestez, gerenteak edo nagusiak dituzten salmenta kopuruen onurak edo gabeziak jasotzen dituztela. Hori dela eta, azken momentua iritsi arte bertan dituzten produktuak saltzen saiatzen dira. Horretarako, iraungitze-datarako astebete inguru falta denean deskontuak ezartzen dituzte. Esaterako, Orioko Dia supermerkatuko gerenteak dohaintzan emateko prest egongo litzateke produktua iraungitzen den egunean berean edo egun bat lehenago, bestela dirua galdu egiten duela iruditzen zaio eta.

COVIRAN

- Helbidea: Gipuzkoa kalea, 64 – Zarautz
- Helbidea: Indamendi kalea, 8 – Zarautz
- Helbidea: Elkano kalea, 8 - Getaria

Urola Kostako Coviran Supermerkatuek ez dute dohaintza akordiorik. Izan ere, supermerkatu horiek duten azalera nahiko txikia da. Hiru supermerkatuetan okinak egunero ekartzen du ogi berria eta aurreko egunekoa soberan gelditu ezkero, eraman egiten du. Horretaz gain, Danone eta Kaiku bezalako enpresak euren markako iraungitako esnekiak jasotzera igarotzen dira supermerkatuetara.

Supermerkatu txikiak direnez, heldutako fruta eta barazkiak eta iraungitzear dauden bestelako produktuak langileek eramaten dituzte etxera. Hori dela eta, sortzen den janari xahuketa kantitatea txikia da.

CARREFOUR

- Helbidea: Zigordia kalea, 47 – Zarautz

Supermerkatu honek ere ez dauka dohaintza akordiorik. Supermerkatua azalera txikikoa da eta frankizia gisa funtzionatzen du. Hori dela eta, nagusiak azken momenturaino saiatzen dira produktuari irteera ematen. Horretarako, iraungitze-data hurbiltzen doan heinean deskontuak ezartzen dizkie produktuei eta iraungitze-datatik oso hurbil dauden produktuekin “loteak” osatu eta **toogoodtogo** aplikazio bidez ematen die irtenbidea.

Horren ostean elikagaiak iraungi ezkero, ahal dena langileek eraman ohi dute etxera, eta bestela, zaborretara botatzen dute. Zehazki sortzen duten kopurua ez dakiten arren, zirkuituan parte hartzeko gutxiegi dela ziurtatzen dute.

BANAKAKO AZTERKETA

ORIO

Eroski Centre (1.)

- Helbidea: Ixarra kalea, 7
- Dimentsioa: 1000 m^2

Gehien xahutzen dituzten elikagaiak hurrengoak dira: **fruta eta barazkiak; yogurrak; eta ogia eta opilak.** Izan ere, aipatutako elikagaiak egunero botatzen dituzte zaborretara. Hain zuzen ere, fruta eta barazkiekin guztiz bete gabeko 120L-ko zabor poltsa botatzen dute egunero, eta ogia eta opilekin, beste hainbeste. Horrenbestez, **egunean elikagaiez betetako 120L-ko bi zabor poltsa erdi bete** botatzen dituzte.

Elikagaiak xahutzeko arrazoi nagusiak hurrengoak dira: **usteldu egin direlako, kalitate irizpideengatik eta iraungitze-data igaro delako.**

Tamaina handiko Eroski supermerkatuei **kalitate irizpideak** ezartzen dizkiete. Hori dela eta, supermerkatura iritsitako barazki eta frutak irteera egun bat izan ohi dute, eta eguna igarotzean, salmentatik kendu behar dituzte. Bestalde, **okindegiko ogiak egunero aldatzen dituzte**, aurreko egunean saldu ez direnak zaborretara botaz.

Supermerkatuak dohaintza akordio bat du REMAR-ekin. Bilketa asteartero egiten da bilketa eta hurrengo elikagaiak biltzen dira: iraungitzeko 2-3 egun falta zaizkien esnekiak, kalitate irizpideak betetzen ez dituzten baino oraindik jangarriak diren fruta eta barazkiak; eta ontzia kaltetuta iritsi delako salmentan jarri ezin daitezkeen elikagai ez iragankorrak.

Eroski City (2.)

- Helbidea: Eusko Gudari kalea, 13-15
- Dimentsioa: ± 250 m^2

Gehien xahutzen dituzten elikagaiak hurrengoak dira: **fruta eta barazkiak.** Hala ere egunero botatzen duten kantitatea oso txikia da, egunean betatako organikoaren kubo ertain bat botatzen baitute. Bertan, usteldutako fruta eta barazkiak eta salmentan jartzeko barazkietatik garbitutako zatiak botatzen dituzte.

Supermerkatuaren tamaina dela eta, ez daukate kalitate irizpideetan halako zorroztasunik eta salmentan denbora gehiagoz mantendu ditzakete fruta eta barazkiak. Gainera, fruta edo barazkiak gehiegi heltzen hasten badira, **langileek etxera eramaten dute aprobetxatzeko**. Bestetik, berdina gertatzen da esneki eta ogiekin. Esnekiak iraungi ostean, langileak etxera eramaten dituzte eurak jateko. Ogiarekin berriz, abereak dituen herriko jendearen artean banatzen dute eta garraioan kaltetutako ontzirik eduki ezkero ere, langileak etxera eramaten dute.

Hori dela eta, elikagai xahutzeko arrazoi bakarra elikagaiak usteltzea da, eta horrenbestez, ez dute inolako akordiorik elikagaien bankuarekin.

DIA

- Helbidea: Iturribide kalea, 3
- Dimentsioa: 500 m^2

Gehien xahutzen dituzten elikagaiak hurrengoak dira: **fruta eta barazkiak; yogurrak; eta ogia eta opilak.** Kantitatea aldakorra da eta udaran handitu egiten da, baina gutxi gorabehera egunean 120L-tako poltsa bat betetzen dute organikoz.

Arrazoi nagusiak hurrengoak dira: **iraungitze-data igaro delako, usteldu egin direlako, salmentarako egokiak ez direlako.** Esaterako, okindegiko produktuak egunero berritu behar dituztenez, egunero botatzen dituzte zaborretara.

Supermerkatu hau frankizia bat denez, azken momenturaino saiatzen da produktuak saltzen, bestela jabeak/gerenteak dirua galtzen baitu. Hori dela eta, esnekiak bezalako produktuak beherapenekin egoten dira kontsumo lehenetsiaren data iritsi arte. Behin iraungitze-data iristen denean, langileek produktuetako batzuk etxera eramaten dituzte eta besteak Dia-ko zentralekoak jasotzen dizkie, ondoren eurak arduratzen baitira hondakinak kudeatzeaz.

Hori dela eta, supermerkatu honetan ez dago dohaintza akordiorik. Gerenteari ideia ona iruditzen zaio dohaintza zirkuituan parte hartzea, baina soilik elikagaiak iraungitze-data iritsi baino egun bat lehenago edo iraungitze-dataren egunean bertan dohaintzan emateko prest egongo litzateke.

ZARAUTZ

COVIRAN

- Helbidea: Gipuzkoa kalea, 64

Egunean **gehien sortzen diren janari soberakinak fruta eta barazkiak dira**. Kasu honetan, arrazoi nagusia usteldu egiten direla da. Supermerkatu txikia denez, gehiegi heltzen dena edo itxura txarra hartzen hasten dena botatzen dute, eta besteak beste, barazki hostoekin batera, egunean 120L-ko zaborrontziaren ¾ betetzen dituzte.

Ogia berriz, ez dute bertan egiten. Goizero okinak biltzen die aurreko egunean soberan gelditutakoa eta berria ekartzen die. Hori dela eta, **ez dute ogi soberakinik sortzen**.

Esnekien kasuan, Kaiku zein Danone markek iraungitze-data igarotako esnekiak jasotzen dizkie. Bestalde, iraungitze-datatik gertu dauden beste marketako esneki kopuru garrantzitsua eduki ezkero, **Elikagaien Bankuko biltzailetako batekin kontaktuan jarri eta zuzenean ematen dizkie.**

COVIRAN

- Helbidea: Indamendi kalea, 8
- Dimentsioa: 80 m^2

Egunean **gehien sortzen diren janari soberakinak fruta eta barazkiak dira**. Kasu honetan, arrazoi nagusia usteldu egiten direla da. Supermerkatu txikia denez, soilik usteltzen den fruta eta barazkiak botatzen dituzte, eta kantitatea oso txikia da.

Ogia berriz, ez dute bertan egiten. Goizero okinak biltzen die aurreko egunean soberan gelditutakoa eta berria ekartzen die. Hori dela eta, **ez dute ogi soberakinik sortzen.**

Esnekien kasuan, Kaiku zein Danone markek iraungitze-data igarotako esnekiak jasotzen dizkie. Horrenbestez, xahutzen dituzten elikagai kantitatea txikia da.

EROSKI ALIPROX (3)

- Helbidea: Araba kalea, 2
- Dimentsioa: 130 m^2 inguru

Gehien sortzen diren janari soberakinak **fruta eta barazkiak** dira. Itxura txarrekoak edo helduak langileak etxera eramaten dituzte, eta soilik usteldu egiten direnak botatzen dituzte zaborretara.

Ogia berriz, ez dute bertan egiten. Goizero okinak biltzen die aurreko egunean soberan gelditutakoa eta berria ekartzen die. Hori dela eta, **ez dute ogi soberakinik sortzen**. Bestalde, Bimbo eta Donuts markako produktuak iraungitzen direnean, markak produktu horien bilketa egiten die.

Esnekien kasuan, iraungitze-data igarotzen zaien produktuen gehiengoa langileak berak etxera eramaten dituzte. Normalean bidaian hautsita datozen esnekiak soilik botatzen dituzte zaborretara. Hori dela eta, xahutzen duten elikagai kantitatea txikia da.

DIA MARKET

- Helbidea: Iturribide kalea, 1
- Dimentsioa: 450 m^2 inguru

Kasu honetan ere, gehien sortzen diren janari soberakinak **fruta eta barazkiak** dira. Arrazoiak **usteltzea eta itxura eskasa** edukitzea dira. Hala ere, alperrik galtzen den kantitatea oso txikia da, eta aprobetxatu daitekeena langileek eramaten dute etxera.

Ogiaren kasuan, aurreko egunean sobratutako ogiarekin zakuak egiten dituzte eta **baserritarrei ematen diete**, abereentzat elikagai gisa erabil ditzaten.

Esnekien kasuan berriz, iraungitze-data hurbiltzen doan heinean, deskontuak ezartzen dizkiete, ahalik eta gehien saldu ahal izateko. Azken finean, frankizia bat direnez, produktuak azken momenturaino

saltzen saiatzen dira, ahalik eta diru gutxien galtzeko. Bestalde, iraungitzen diren esnekiak zentralak biltzen ditu.

Zirkuitua antolatuko balitz, **Dia supermerkatuek zentralaren baimena beharko lukete** parte ahal izateko. Kasu honetan, langileak parte hartzeko prest egongo lirateke, baina dohaintzan eman daitekeen kantitatea txikia da.

BM

- Helbidea: Lege zaharren enparantza, 4 - Zarautz
- Helbidea: Nafarroa kalea, 37 - Zarautz
- Helbidea: Ardantzabidea, 2 - Zumaia

BM supermerkatuen kasua bateratua da. Supermerkatu horietan Elikagaien Bankuak akordioa du zuzenean zentralarekin. Hain zuzen ere, Elikagaien Bankua egunero igarotzen da zentraletik aprobetxagarria den elikagai freskoen (fruta eta barazkiak) bilketa egitera. Horretaz gain, astean behin ere igarotzen dira bestelako elikagaien bila.

Bestalde, BM supermerkatuek **Toogoodtogo** aplikazioan parte hartzen dute. Horren bidez, iraungidatatik oso gertu dauden produktuekin “loteak” sortzen dituzte eta aplikazioan salgai jartzen dituzte prezio merkean. Era horretan, iraungitzean dauden elikagaiak aprobetxatzea eskuratzen du supermerkatuak eta erosleak berriz, hurrengo egunean kontsumitzeko produktuak prezio merkeagoan.

Hori dela eta, supermerkatuan zuzenean sortzen den elikadura xahuketa nahiko txikia da. Izan ere, supermerkatuetatik egunero igarotzen da produktuak zentralera eramaten dituen kamioia. Kamioian itxura txartzen hasi den barazkiak eta frutak, garraioan kaltetuta iritsi diren produktuak, iraungitze-data igaro zaien produktuak etab. eramaten dira.

Bestalde, Kaiku, Danone, Mahala etab. markek iraungitako esnekiak biltzen dizkiete. Horrenbestez, supermerkatuetan xahutzen den janaria usteldutako frutak, barazkiak eta aurreko eguneko ogia dira batez ere.

EROSKI (4)

- Helbidea: Santa Marina Kalea, 16
- Dimentsioa: 1100 m^2

Kasu honetan supermerkatu honek **dohaintza (REMAR) hitzarmena dauka**, eta larunbatero igarotzen dira elikagaiak biltzera. Zehazki, **iraungitzeko 2-3 egun falta diren esnekiak eta ontziak kolpatuta dituzten elikagaiak biltzen dituzte.**

Supermerkatu honetan ere **gehien sortzen diren soberakinak barazkiak eta frutak dira.** Arrazoi nagusia, kalitate irizpideak ez betetzea eta usteltzea dira. Jangarriak diren baina salmentan jarri ezin daitezkeen fruta zein barazkiak ere, dohaintzan eman beharrean, bota egiten dituzte, ezin baitituzte era seguruan biltegiratu, horretarako hozkailurik ez dutelako. Bestalde, okindegiko produktuak dira aipatutakoarekin batera gehien xahutzen direnak, egunero botatzen baitituzte.

Hala ere, REMARek bilketa astean behin soilik egiten duenez, **dohaintzan eman ahalko zituzten produktu asko zaborretara bota behar izaten dituzte**. Azken finean, bilketa larunbatetan egiten denez, dohaintzat astelehenean edo asteartean iraungiko diren produktuak eman ditzakete eta hurrengo egunetan iraungitzear dagoen guztia zaborretara bota behar izaten dute, zehazki, asteazken, ostegun, ostiral edo larunbatean iraungitzen dena.

CARREFOUR

- Helbidea: Zigordia kalea, 47
- Dimentsioa: ±200 m^2

Supermerkatu honetan ere ***toogoodtogo*** aplikazioan parte hartzen dute. Bertan, iraungitzear dauden produktuak jartzen dituzte “loteetan” bai fruta eta barazkiak bai bestelako produktuak.

Bestalde, **gehien xahutzen den elikagai mota fruta eta barazkiak dira**. Horrekin batera ere, aurreko eguneko **ogia egunero botatzen da zaborretara**. Esnekien kasuan, iraungitze-data gerturatzen ari direnean beherapenak jartzen dira, eta bestela, iraungi aurretik *toogoodtogo* programaren bidez saltzen saiatzen da. Guzti horren ostean iraungi egiten dena **langileek etxera** eramaten dute eta besteak zaborretan amaitzen du, baina zaborretara doana kantitatea txikia izan ohi da. Hain zuzen ere, **frankizia** bat denez, langileei ahalik eta produktu gehien saltzea komeni zaie, bestela dirua galtzen dute eta.

EROSKI

- Araba kalea, 41

Behin baina gehiagotan beraiekin biltzen saiatu arren, ezinezkoa izan da. Lehenengo aldian bertaratzean, gaia daraman langilea (Pilar) bilduta zegoen. Horik aurrera, bai telefonoz zein posta elektronikoz berarekin kontaktuan behin eta berriro jartzen saiatu arren, ez du postaz erantzuten eta beti egon da okupatuta gurekin telefonoz hitz egiteko. Hori ikusita ere, ostalarien bisiten bigarren txandan eta saltoki txikien bisitetan bertaratu gara baina orduan ere okupatuta omen zegoen gurekin hitz egiteko.

ZUMAIA

DIA

- Helbidea: Izustarri kalea, 2-4

Dia hau ere **frankizia** bat denez, azken momentu arte dena saltzen saiatzen dira. Esaterako, esnekien kasuan lehenetsitako kontsumo data baino 8 egun inguru falta direnean deskontuak ezartzen zaizkie eta soilik data heltzeko egun bat falta zaienean botatzen dituzte. Hala ere, **gehien xahutzen direnak okindegiko produktuak, fruta eta barazkiak** dira. Arrazoi nagusia, **usteltzea eta itxura txarra** edukitzea izan ohi da eta kasu horietan organikora botatzen dituzte. Sortzen duten zabor kantitatea oso aldakorra izan ohi da eta langilea ez da zehazteko gai izan.

EROSKI (5)

- Helbidea: Alaia auzategia auzoa, 10

Supermerkatu honek ere **dohaintza akordioa dauka** elikagaiak biltzeko. Kasu honetan ere, bilketa asteartero egiten da. Hitzarmena orain gutxi hasi berri dute eta soilik ontziratutako elikagaiak hasi dira dohaintzan ematen. Supermerkatu honetan ere biltegiko hozkailuetan behar adina espazio ez dutenez, salmentan ez dauden produktu iragankorren (fruta eta barazkiak) kontserbazioa ezin dute ziurtatu, eta horrenbestez, ezin dituzte dohaintzan eman.

Bestalde, okindegian egunerokoan sortzen diren soberakinak baserritarrei ematen dizkiete. Horrenbestez, **sortzen dituzten janari soberakinak usteldutako edo itxura txarreko fruta eta barazkiak eta iraungitako produktuak** dira. Hala ere, sortzen den kantitatea txikia da.

EROSKI (6)

- Helbidea: plaza de los fueros

Azalera handiko beste Eroski supermerkatuekin alderatuta, Eroski supermerkatu hau **frankizia** bat da. Hori dela eta, euren irabaziak zuzenean saltzen dituzten produktu kopuruarekin dago erlazionatuta. Horrenbestez, azken momenturaino saiatzen dira euren produktuak saltzen, eta horretarako, produktuaren iraungitze-data heltzeko 5-6 egun falta direnean deskontuak ezartzen dizkie. Horren harira, elikagaiak iraungi baina 3 edo 4 egun lehenago dohaintzan ematea, eurentzat diru galera izango litzateke, eta horregatik, ez dute inolako dohaintza akordiorik.

Supermerkatu honen kasuan ere, **alferrik galtzen diren elikagaiak usteltzen diren fruta eta barazkiak** izan ohi dira. Bestalde, egunerokoan soberan gelditzen diren ogiak alboko jatetxeko sukaldariari ematen dizkie, eta usteldutako barazki eta frutak baserritar bati. Horretaz gain, esnekien kasuan Danone zein Kaiku bezalako enpresak ez dira iraungitze-data igarotako produktuen bila joaten. Hala ere, iraungi egiten diren produktuak eurentzat diru galera direnez, oso neurtuta dute dena eta elikagai gutxi xahutzen dute.

GETARIA

COVIRAN

- Helbidea: Elkano kalea, 8 - Getaria

Azalera txikiko frankizia bat da, eta horrenbestez, ez du inolako dohaintza akordiorik. Alferrik galtzen duen janaria gehien bat **usteldu egiten diren barazkiak eta frutak** dira. Ogiari dagokionez, okinak ekartzen dio eguneko ogia eta erretiratu egiten dio aurreko egunean soberan gelditutakoa. Bestalde, Kaiku eta Danone markek iraungitze-data igarotako esnekiak jasotzen dizkie. Amaitzeko, noizbehinka zenbait pakete kaltetuta iristen dira supermerkatura, eta kasu horietan, kaltetutako pakete horiek langileak etxera eramaten ditu. Hori guztia kontuan edukita, **oso elikagai gutxi xahutzen dituen supermerkatua** dela ondorioztatu daiteke.

EROSKI CENTRE

- Helbidea: Kale nagusia 14 – Getaria

Kasu honetan ere inolako dohaintza akordiorik ez duen **azalera txikiko frankizia** bat da. Alferrik galtzen duen janaria gehien bat **usteldu egiten diren barazkiak eta frutak** dira. Egunero, barazkien hostoekin batera, organikoaren edukiontzi bat betetzen dute. Bestalde, salmentatik erretiratu behar diren beste elikagai guztiak baserritarrei ematen dizkiete. Baserritarren ematen dizkie atzoko ogia, erdipurdi dagoen haragia eta iraungi egiten diren esnekiak. Kasu honetan, Kaiku zein Danone markak ez dira iraungitze-data igaro zaien esnekien bila pasatzen. Aurrekoa kontuan edukita, oso elikagai gutxi xahutzen dituen supermerkatua da.

OHARRAK

Eroski City

- Helbidea: Eusko Gudari kalea – 13-15, Orio

Tamaina ertaineko organikoko kubo berri bat behar dute, aurretik dutena hautsi egin zaielako.

Coviran

- Helbidea: Gipuzkoa kalea – 64, Zarautz

Fruta ekartzen duten egurrezko kajak biltzeko zerbitzua eskatzen du. Urte honetan bertan eskaria egin zuen pertsonalki mankomunitatean eta ez du erantzunik jaso. Bilketa egunero egitea gustatuko litzaioke.

EROSKI ALIPROX

- Helbidea: Araba kalea – 2, Zarautz

Kartoia kaleko edukiontzi urdinean ez botatzeko duten edukiontzia txiki gelditzen zaie eta kartoiak edukiontzi handira botatzen edo lurrean pilatzen amaitzen dute. Bestalde, edukiontzien aurrean jarritako burdinezko egiturak oztopo dira supermerkatuko langile zein auzoko herritarrentzat zaborra botatzeko. Euren hitzetan zaborra jaso ostean edukiontziak inoiz ez dituzten burdinezko egitura horietan ongi kokatzen eta adineko jendeak arazoak izan ohi ditu zaborra botatzera heltzeko.





5.2 SALTOKI TXIKIEN ERANTZUNAK

GOZATEGI FRUTA DENDA

Helbidea	Eusko Gudarien kalea, 11 - Orio
Xahututako elikagai nagusiak	Barazkiak eta fruta
Xahuketaren arrazoia	Salmentarako itxura txarra hartzea (helduegia, kolpeak…) edo usteltzea
Kantitatea	Egunero organikoaren edukiontzi osoa betetzen dute. Bertan, garbitutako fruta eta barazki azalak eta xahututako elikagaiak
Bestelako elikagaiak	Ez dute bestelako elikagairik xahutzen
Emandako konponbidea	Arrazoia soilik itxura denean, langileak jaten dute fruta. Horretaz gain, ekonomikoki arazoak dituzten hainbat familiei ere heldu xamar dagoen fruta ematen diete. Amaitzeko, gehienetan baserritarrek jasotzen dizkiete barazki azalak eta soberakinak
Dohaintza	Oso interesgarria iruditzen zaie eta informazioa eskertuko lukete. Dagoeneko beraien kabuz egiten dutena era antolatuan egitea aproposa dela deritzote.

AL RAI FRUTA DENDA

Helbidea	Aita Lertxundi kalea, 21 - Orio
Xahututako elikagai nagusiak	Barazkiak eta fruta
Xahuketaren arrazoia	Gehiegi heldu edo usteldu
Kantitatea	Egunero organikoaren edukiontzi erdia betetzen dute. Bertan, garbitutako fruta eta barazki azalak eta xahututako elikagaiak.
Bestelako elikagaiak	Beste elikagaietan oso gutxitan igarotzen zaie data. Orion 3 denda dituztenez, data gertu duten elikagaiak hiru denden artean banatzen dituzte, saltzea lortzeko. Data igaro ezkero, barazkia eta frutaz gain, komertzialak elikagaien gehiengoa jasotzen die, eta gainera, bildutako elikagaien % 75gatik ekonomikoki konpentsatzen die
Emandako konponbidea	-
Dohaintza	Zaila ikusten dute parte-hartzea

BERISTAIN PRODUKTU EKOLOGIKOAK

Helbidea	Amatxilili plaza, 3 - Zarautz
Xahututako elikagai nagusiak	Barazkiak eta fruta
Xahuketaren arrazoia	Usteldu egiten da

Kantitatea	Egunero organikoaren edukiontzi osoa betetzen dute. Bertan, garbitutako fruta eta barazki azalak eta xahututako elikagaiak
Bestelako elikagaiak	Oso elikagai gutxitan igarotzen zaie
Emandako konponbidea	Ekonomikoki zailtasunak dituen familia bati astero ematen dizkiote salmentarako helduegi dagoen fruta eta barazkiak, baita bestelako elikagaiak ere
Dohaintza	Ez du ezer jakin nahi. Berarentzat lan gehigarri bat izango litzatekeela deritzo, eta gainera, elikagaiak nora doazen jakin gabe

BIYONA JANARI-DENDA / Supermerkatuen txandan bisitatutako Coviran-a da.

Helbidea	Gipuzkoa kalea, 34 - Zarautz
Xahututako elikagai nagusiak	
Xahuketaren arrazoia	
Kantitatea	
Bestelako elikagaiak	
Emandako konponbidea	
Dohaintza	

LUKAS GOURMET

Helbidea	Hegoalde kalea, 12 - Zarautz
Xahututako elikagai nagusiak	Barazkiak eta fruta
Xahuketaren arrazoia	Gehiegi heldu dira, kolpeak dituzte edo usteldu egin dira
Kantitatea	Egunero organikoaren edukiontzi osoa betetzen dute. Bertan, garbitutako fruta eta barazki azalak eta xahututako elikagaiak
Bestelako elikagaiak	Asko begiratzen die datei, eta oso produktu gutxi dira data igarotzen dutenak. Data pasatako elikagaietako batzuk jaso egiten dizkie komertzialak, besteak beste, opilak, txokolatea etab. Beste elikagaiak berriz, langileen artean banatzen dituzte
Emandako konponbidea	Kolpatuta egoteagatik salmentan eduki ezin daitekeen fruta eta barazkiak langileen eta ohiko erosleen artean banatzen dute. Horretaz gain, ia egunero ekonomikoki laguntza behar duen familia bat etortzen da eta hauei ere ematen diete kolpatutako fruta eta barazkiak
Dohaintza	Ekimena oso interesgarria iruditzen zaie, baina ez dute uste parte hartu ezkero elikagai gehiegi dohaintzan emateko aukera edukiko luketenik

DOMIKO

Helbidea	Zigordia kalea, 7 - Zarautz
Xahututako elikagai nagusiak	Barazkiak, fruta eta haragia
Xahuketaren arrazoia	Salmentarako itxura txarra hartzea (helduegia, kolpeak…), usteltzea edo iraungitze-data igarotzea
Kantitatea	Egunero organikoaren edukiontziaren erdia betetzen dute. Bertan, garbitutako fruta eta barazki azalak eta xahututako elikagaiak. Bestalde, xahututako haragi kantitatea askoz txikiagoa da, eta ez daki zehazten
Bestelako elikagaiak	Daten gainean oso adi ibiltzen dira eta data gertu duten produktuei deskontuak ezartzen dizkiete, saldu ahal izateko. Hori dela eta, elikagai gutxi xahutzen dituzte. Kasu honetan komertzialak ez ditu kontsumo lehenetsiaren data edo iraungitze-data igarotako produktuak jasotzen. Soilik, Kaiku eta Danone markako jogurtak jasotzen dizkiete
Emandako konponbidea	Xahututako barazki eta fruituak eta euren azalak, baserritar batek jasotzen ditu
Dohaintza	Parte hartzea zaila ikusten dute, baina eskertuko lukete informazioa

CHORRO FRUTADENDA

Helbidea	Basadi auzategia, 4 - Zumaia
Xahututako elikagai nagusiak	Barazkiak eta fruta
Xahuketaren arrazoia	Ez duelako salmentarako itxurarik edo usteldu egin delako
Kantitatea	Oso aldakorra da, ez daki zehazten
Bestelako elikagaiak	
Emandako konponbidea	Barazkiak eta fruta baserrira eramaten dituzte
Dohaintza	

AZKUNE FRUTA DENDA ZUMAIA

Helbidea	Basadi auzategia 10A - Zumaia
Xahututako elikagai nagusiak	Barazkiak eta fruta
Xahuketaren arrazoia	Gehiegi heldu direlako, ez dutelako salmentarako itxurarik edo usteldu egin direlako.
Kantitatea	Egunero organikoaren edukiontziaren erdia betetzen dute. Bertan, garbitutako fruta eta barazki azalak eta xahututako elikagaiak
Bestelako elikagaiak	

Emandako konponbidea	Noizbehinka baserritar batek eramaten ditu azalak eta gehiegi heldutako frutak
Dohaintza	Dohaintzan parte hartzeko prest egongo lirateke. Gauza batzuk bota arren, aprobetxatzeko moduan daudela uste dute

ALI ALIMENTACIÓN

Helbidea	Erribera kalea, 3 - Zumaia
Xahututako elikagai nagusiak	Barazkiak eta fruta
Xahuketaren arrazoia	Gehiegi heldu direlako, ez dutelako salmentarako itxurarik edo usteldu egin direlako
Kantitatea	Egunero organikoaren edukiontziaren erdia betetzen dute, garbitutako fruta eta barazki azal eta xahututako elikagaiekin
Bestelako elikagaiak	Beste produktu guztiak komertzialak jasotzen dizkio. Arrazoiak data igarotzea edo ontzia hautsita egotea izan ohi dira. Kantitatea oso txikia izan ohi da.
Emandako konponbidea	
Dohaintza	Ez du uste parte hartuko luketenik, baina informazioa helaraztea ondo ikusten du

LAIA JANARI DENDA

Helbidea	Salegi kalea, 2 - Zarautz
Xahututako elikagai nagusiak	Barazkiak eta fruta
Xahuketaren arrazoia	Usteldu egiten dela
Kantitatea	Astean behin ateratzen du organikoaren edukiontzia eta askotan ez du guztiz betetzen (barazki eta fruta oso gutxi ditu establezimenduan)
Bestelako elikagaiak	Ez du bestelako elikagairik xahutzen
Emandako konponbidea	Kontu handia edukitzen du datekin, eta zerbaiti data pasa ezkero, saltzaileak etxean kontsumitzen du
Dohaintza	Uste du ez duela dohaintzan parte hartzeko behar beste sortzen, hala ere, ondo ikusten dut informatzea

SAGASTI FRUTA DENDA

Helbidea	Kale nagusia, 34 - Zarautz
Xahututako elikagai nagusiak	Barazkiak eta fruta
Xahuketaren arrazoia	Gehiegi heldu direlako, ez dutelako salmentarako itxurarik edo usteldu egin direlako.

Kantitatea	Neguan organikoaren edukiontziaren erdia betetzen dute egunero. Udaran berriz, egunean edukiontzi osoa betetzen dute
Bestelako elikagaiak	Bestelako produktuak ez dituzte apenas xahutzen. Komertzialak ontziak hautsitako elikagaiak eta jogurtak jasotzen dizkie
Emandako konponbidea	Itxurarengatik salmentatik kendutako fruta eta barazkiak etxera eramaten dituzte
Dohaintza	Ideia ona iruditzen zaio eta informazioa eskertuko lukete

MERKE SUPERMERKATUA

Helbidea	Herrerieta kalea, 21 - Getaria
Xahututako elikagai nagusiak	Barazkiak eta fruta
Xahuketaren arrazoia	Usteldu egin dela
Kantitatea	Egunean organikoaren edukiontziaren herena betetzen du garbitutako fruta eta barazki azal eta xahututako elikagaiekin
Bestelako elikagaiak	Batez ere, patata frijituak eta opilak izaten dira data pasatzen zaizkion elikagaiak. Hala ere, elikagai gehienak komertzialak jasotzen dizkio
Emandako konponbidea	Data igarotako elikagai batzuk langileak berak jaten ditu
Dohaintza	Ideia ona iruditzen zaio eta informazioa eskertuko lukete

CHEMA FRUTA ETA BARAZKI DENDA

Helbidea	Elkano kalea, 19 - Getaria
Xahututako elikagai nagusiak	Barazkiak eta fruta
Xahuketaren arrazoia	Gehiegi heldu direlako, ez dutelako salmentarako itxurarik edo usteldu egin direlako.
Kantitatea	Egunean edukiontzi organikoaren erdia betetzen du, garbitutako fruta eta barazki azal eta xahututako elikagaiekin
Bestelako elikagaiak	-
Emandako konponbidea	-
Dohaintza	Aldi berean parte-hartzeko zaila eta interesgarria iruditzen zaie, eskertuko lukete informazioa.

ARTELATZ INGURUMEN ZERBITZUAK S.L.

Izaskungo aldapa 3, 1. ezk.
20400 TOLOSA - Gipuzkoa

Telf: 943 670 637
www.artelatz.eus

ACCIONES PARA PREVENIR EL DESPILFARRO DE ALIMENTOS

MANCOMUNIDAD UROLA KOSTA

MEMORIA

Enero 2023

1 INTRODUCCIÓN

El despilfarro de alimentos son alimentos abandonados en la cadena agroalimentaria, que todavía se pueden comer y que son aptos para el consumo humano. Sin embargo, no se les da un uso alternativo, por lo que se destruyen como residuos.



En la sociedad actual el despilfarro alimentario es un grave problema, un tercio de los alimentos producidos acaban en la basura antes de ser consumidos y eso tiene unas consecuencias enormes. Entre otras cosas, porque en tiempos en los que muchos no tienen la posibilidad de una alimentación saludable, cantidades inaceptables de alimentos acaban en la basura, y no sólo eso, sino también terminan en la basura los recursos cada vez más limitados para producir alimentos al tirar los alimentos a la basura.

Reducir el despilfarro alimentario es un reto colectivo que requiere implicar a todos los agentes de la cadena alimentaria. Por ello, las acciones llevadas a cabo en los municipios de Urola Kosta para prevenir el despilfarro de alimentos han tenido como destinatarios a hosteleros, grandes y pequeños comercios y a la ciudadanía. En concreto, si se analizan los datos disponibles en la actualidad, los responsables de un importante % de despilfarro alimentario.

Teniendo en cuenta la novedad y complejidad del tema, el conjunto de acciones realizadas ofrecerá a la Mancomunidad Urola Kostako (UKUE) una base importante en materia de despilfarro alimentario. Se ha recogido información sobre su actitud, opinión y comportamiento ante el despilfarro alimentario tanto en la hostelería como en los supermercados de los cinco municipios que conforman la Asociación Municipal de Urola Kosta. Además de esto, se han llevado a cabo talleres de sensibilización sobre el despilfarro alimentario con varios ciudadanos y ciudadanas de los cinco municipios. El conjunto de acciones desarrolladas convierte a UKUE en una de las primeras entidades en abordar directamente el despilfarro alimentario y la sitúa en una situación óptima para afrontar los retos que supondrá la nueva ley en los próximos meses.

2 TEMPORALIZACIÓN

En la siguiente tabla se presenta el resumen y temporalización de los trabajos realizados.

TRABAJO	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE
Definir el punto de partida								
Obtener información de la comarca								
Elaboración de guía y recetario dirigido a la ciudadanía								
Talleres para reducir el despilfarro de alimentos en los hogares								
Preparación y organización de talleres								
Desarrollo de talleres								
Despilfarro alimentario en la hostelería								
Visita y cuestionario								
Mesa redonda								
Diseño del circuito de sistema de donación								
Despilfarro alimentario en los supermercados								
Visita y cuestionario								
Segunda visita y estudiar reforzar la donación								
Despilfarro alimentario en el pequeño comercio								
Visita y cuestionario								
Memoria e informes								

3 DESCRIPCIÓN DE LAS ACCIONES

3.1 CAPTAR INFORMACIÓN DE LA COMARCA

A principios de junio de 2022 comenzamos con UKUE a tratar el tema del despilfarro alimentario. Tras una primera reunión, definimos los siguientes puntos que teníamos que abordar para poder seguir adelante: el contexto actual del despilfarro alimentario, las normas de donación alimentaria en la CAPV y las soluciones para hacer frente al despilfarro alimentario.



Para poder dar los primeros pasos nos reunimos con las trabajadoras del departamento de medio ambiente del ayuntamiento donostiarra. Coincidimos con ellos en que la guía de orientación para la donación de sobrantes de alimentos en Euskadi es actualmente el documento que define los procedimientos a seguir en la donación de alimentos en la CAPV. También analizamos el Anteproyecto de ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, que se espera que entre en vigor este año. Posteriormente, se analizó lo realizado hasta la fecha en la CAPV en materia de despilfarro alimentario y donación, así como las modificaciones que la ley de este año puede introducir en el nuestro. Además, se estableció contacto con las organizaciones sin ánimo de lucro imprescindibles en la donación de alimentación, especialmente con REMAR. Con ellos se ha hablado sobre el trabajo que realizan en los municipios de Urola Kosta y su forma de trabajar.

2. 3.2 GUÍA Y RECETARIO DIRIGIDO A LA CIUDADANÍA



En primer lugar, se realizó una búsqueda de información sobre el tema del despilfarro alimentario. Cuando se obtuvo una imagen actualizada y global del tema y de la situación, se elaboró una guía con los siguientes apartados sobre el despilfarro de comida: definición, datos, impactos y un conjunto de consejos para reducir el despilfarro de comida en las viviendas.

Además, se elaboró un folleto de recetas para aprovechar los excedentes de comida. Para ello se buscó información sobre las recetas y nos pusimos en contacto con asociaciones y la hostelería de los municipios de la comarca. Fruto de este trabajo se consiguió la participación de dos hosteleros de la comarca en el folleto de recetas, en el que se elaboró un folleto compuesto por un total de diez recetas. En el caso de las otras ocho recetas, una vez seleccionadas y preparadas por nosotros mismos, las fotografiamos para poder insertar la receta en el folleto.

Al final, con la información que componía la guía y las diez recetas seleccionadas completamos una guía de 16 páginas. Posteriormente, a petición de la mancomunidad, la guía se acortó. El producto final consistió en guías cortas distribuidas en talleres con ciudadanos, en los que se añadió, mediante el código QR, un atajo para bajar gratuitamente el folleto de recetas por internet.

3.3 TALLERES PARA REDUCIR EL DESPILFARRO DE ALIMENTOS EN LOS HOGARES

En primer lugar, a partir de la guía para reducir el despilfarro alimentario para la ciudadanía, creamos el guion y los recursos para llevar a cabo el taller. Posteriormente, la intención de realizar el taller se extendió a las asociaciones de hostelería de los municipios, pero cuando vimos muchas dificultades para encontrar espacios para llevar a cabo el taller en la hostelería, nos dirigimos a las sociedades gastronómicas. Por este camino se dotó de espacio y cocinero para la realización de un taller en los cinco municipios de la comarca. Además de esto, también se acordó realizar un taller en la escuela de cocina Aiala. Así, además de con la ciudadanía, tuvimos la oportunidad de sensibilizar a los futuros cocineros sobre el despilfarro alimentario. Por este camino se consiguieron conectar los espacios para 6 sesiones: Alkar (Aia), Muskuilu Harria (Orio), Galeperra (Zarautz), Aiala sukaldari eskola (Zarautz), Arrantzale zahar (Getaria) y Txoaskiña (Zumaia).



Los talleres se desarrollaron en la cercanía de las sociedades gastronómicas, en las que participaron alrededor de 60 personas. La ciudadanía ha tratado, entre otras cosas, la importancia del problema, de conservar bien los alimentos, diferenciar las fechas de caducidad y consumo preferente, interpretar la información de las etiquetas y la necesidad de tener en buen estado el frigorífico y el congelador. Para trabajar estos temas se utilizó el guía elaborado para la ciudadanía y material diseñado y creado expresamente para el taller. Los vecinos y vecinas que se acercaron trataron los temas mencionados de forma activa y participativa. Además, para poder aprovechar las sobras de verdura se vio cómo se elabora la receta de berenjenas rellenas, se aprendió y al final del taller, incluso se degustó. Por último, para agradecer la participación, se sortearon tres bonos de 100 € para gastar en la hostelería de la comarca y se repartieron delantales.

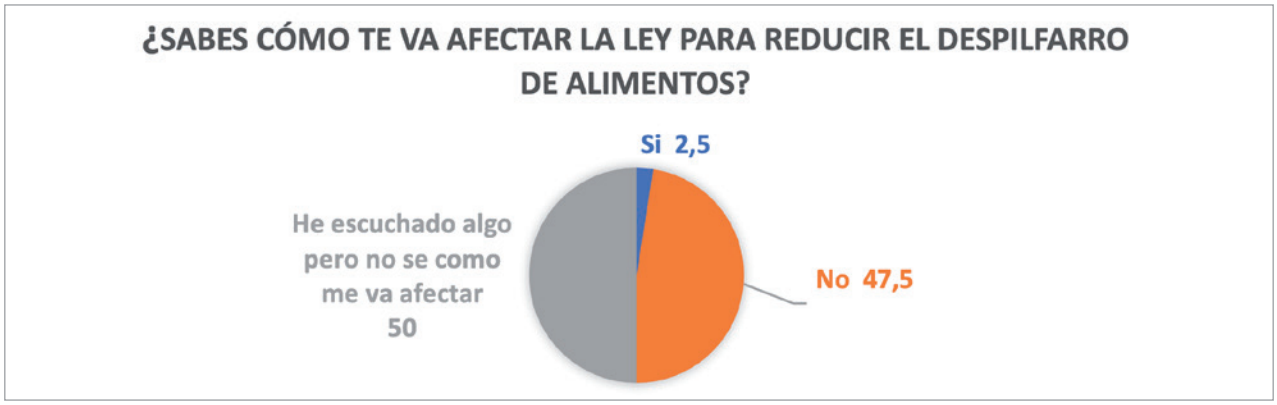
3.4 DESPILFARRO ALIMENTARIO EN HOSTELERÍA

3.4.1 Visita y cuestionario

En primer lugar, junto con la mancomunidad, se seleccionaron las preguntas que pudieran ser de interés para el proyecto y se diseñó el cuestionario. A continuación, utilizando el listado de hosteleros facilitados por la mancomunidad, se realizó una visita individualizada a los hosteleros, se explicó brevemente la campaña y el tema a tratar y se completó el cuestionario.

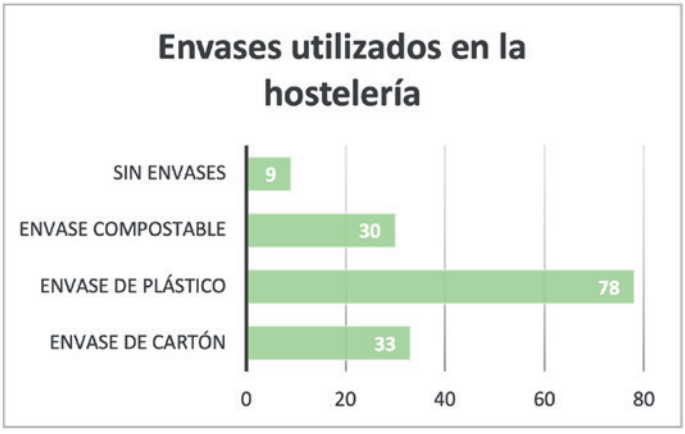
Tras varios turnos de visitas en la hostelería de los municipios, **se ha conseguido que 159 establecimientos de hostelería completen el cuestionario**. Las principales conclusiones de los cuestionarios realizados se expondrán en los párrafos siguientes.

Por un lado, la inmensa mayoría de la hostelería (92,9%) ya sabe lo **que es el despilfarro de alimentos**. Sin embargo, solo el **2,5% de la hostelería afirma entender bien los términos de la ley que entrará en vigor en 2023**. A pesar de que la mitad de la hostelería dice haber oído algo en la televisión o en la radio, reconocen que no saben qué propone la ley y mucho menos cómo puede afectarles, mientras que el otro 47,5% afirma no tener ni idea de la ley que entrará en vigor. Teniendo esto en cuenta, una amplísima mayoría de los hosteleros y hosteleras (89,9%) señala que, en la medida en que la ley y el tema avanzaran, sería de gran ayuda hacer llegar la información necesaria por parte de la mancomunidad.



Además, todo hostelero y hostelera es consciente de que gastar comida es para ellos una importante fuente de pérdida de dinero. Por ello, **todos los hosteleros aseguran haber tomado medidas para dar solución de alguna manera al despilfarro de comida**. El 20% de los hosteleros cree que no tiene ningún problema con el despilfarro de comida. En este grupo se encuentra, sobre todo, la hostelería que sólo trabajan con pintxos, que trabajan mayoritariamente a la parrilla y que trabajan con comida pasteurizada y con raciones envasadas al vacío. Por otro lado, la mayoría (69,3%) ve margen de mejora a pesar de los pasos dados para reducir el despilfarro alimentario. Finalmente, un 10,5% considera que, a pesar de los avances recientes, tienen mucho margen de mejora.

Una importante fuente de despilfarro de alimentos en hostelería son **los excedentes que dejan los clientes en su plato**. La hostelería ha notado en los últimos meses que **pedir que se lleven a casa las sobras que han quedado en el plato se está convirtiendo cada vez más en algo habitual** entre nosotros y ya, en **el 68,9% de la hostelería donde trabajan con comidas y cenas, el camarero ofrece activamente llevarse a casa las**

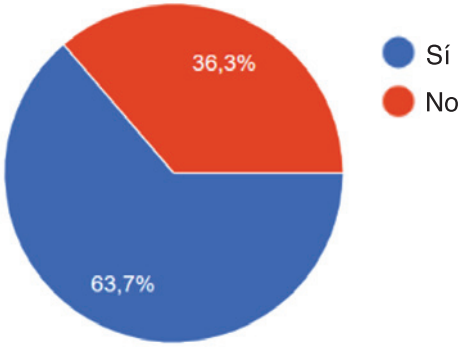


sobras del plato. **Sin embargo, una de las medidas que se incluyen en el anteproyecto que entrará en vigor este mismo año para reducir el despilfarro de comida, la de señalar claramente en la carta que llevar a casa los sobrantes de comida es un derecho del cliente, todavía no lo hace nadie.**

Para ello, en general, la hostelería que trabaja con comidas y cenas utilizan **diferentes envases.** Aunque algunos huéspedes utilizan recipientes de diferentes materiales, el material predominante es el plástico, porque son económicamente más accesibles y bajo el argumento de que sujetan mejor los líquidos. Sin embargo, han sido bastantes los que, aunque en un principio utilizaban envases de plástico, han pasado a envases compostables. Por ello, creemos que la tendencia será ir abandonando progresivamente los envases de plástico y aumentar el uso de envases compostables.

Finalmente, se les planteó la posibilidad de destinar los excedentes alimentarios a un **circuito de donación** a través de una entidad sin ánimo de lucro. En todo caso, por las normas de seguridad alimentaria vigentes, lo que se donaría debería ser la comida cocinada en la cocina y no servida. Por lo tanto, los bares que sólo trabajan con pintxos quedarían fuera del sistema de donaciones.

En cuanto a la hostelería que trabaja con comidas y cenas, las respuestas han sido de todo tipo. Por un lado, hay una gran cantidad que considera que no malgasta suficientes alimentos para participar en el sistema de donación. Por otro lado, otros creen que puede ser una carga más de trabajo para ellos y temen tener problemas con la seguridad alimentaria. Sin embargo, ha sido mayoritaria la opinión de que se trata de una idea muy acertada y muestra de ello es el dato de que **el 63,7% de los hosteleros consultados desearían recibir información en caso de comenzar a organizar el circuito de donaciones.**



A medida que en las visitas varios hosteleros iban completando el cuestionario, también aprovecharon para enviar algunas notas para la mancomunidad:

- Zaharren Babeslekua: Tienen roto el contenedor de vidrio y piden un cambio.
- Bai Bidea jatetxea: solicitanque se recoja más a menudo el rechazo. En el baño tienen la posibilidad de cambiar la pardela y la basura les huele.
- Tximista Garagardotegia: Pide activar la tarjeta orgánica para poder utilizarla todos los días.
- Beach taberna: Le gustaría saber si tiene derecho a mirar al contador del agua. En un mes de este año le han dicho que ha gastado más agua que nunca y él no entiende cómo, por lo que le gustaría mirar al contador.
- Napar Zahar: Tienen roto el contenedor de vidrio y piden un cambio.

3.4.2 Mesa redonda

En las visitas a los hosteleros y hosteleras, junto con el cuestionario, se les invitó a acercarse a la mesa redonda organizada en la mancomunidad. Un total de 11 hosteleros participaron en la mesa redonda celebrada el 30 de noviembre. En ella, con la ayuda de unas diapositivas, se abordaron los siguientes temas: qué es el despilfarro alimentario, qué problemas genera, qué focos puede tener la hostelería, los pormenores de la ley que se prevé que entre en vigor en 2023 y cómo puede afectar a los hosteleros. Además de todo ello, los hosteleros compartieron e hicieron públicas sus experiencias, dudas e inquietudes sobre el tema.



La mesa redonda duró alrededor de hora y media y aunque al principio el ambiente fue algo frío, todos los hosteleros terminaron participando. Las preocupaciones de la mayoría han sido que la nueva ley supondrá un trabajo adicional para ellos y que los envases para llevar los sobrantes de comida a casa se pueden convertir en un coste importante. Para agradecerles su participación, los bonos de 100 € sorteados entre la ciudadanía que ha participado en los 6 talleres de sensibilización tan solo se podrán gastar en la hostelería que ha participado en la mesa redonda y además a cada participante les entregamos 100 envases compostables y un delantal.

3.4.3 Diseño del circuito del sistema de donación

Cuando empezamos a estudiar la posibilidad de destinar los alimentos desperdiciados en hostelería a un circuito de donaciones, nos dimos cuenta de la complejidad de la situación. De hecho, a medida que empezamos a encontrar información y modelos, nos dimos cuenta de que a nivel estatal no hay un sistema de donaciones de esa naturaleza y dimensión.

Como teníamos falta de base para empezar de cero, contactamos con la empresa Rexcatering, referente en donación de alimentos a nivel estatal. Aunque para ellos diseñar un sistema de este carácter es un reto, su experiencia en los centros escolares no puede ser más útil.

Así, nos reunimos con el personal de Rexcatering, explicamos las características de la comarca y los municipios y elaboraron una propuesta logística y económica de un sistema de donación de alimentos cocinados en hostelería (anexo 5.3). Además, también se acercaron a UKUE para explicar los pormenores de su propuesta.

3.5 DESPILFARRO ALIMENTARIO EN LOS SUPERMERCADOS

3.5.1 Visita y cuestionario

En primer lugar, se diseñó un cuestionario teniendo en cuenta la información que se quería obtener de los supermercados. El objetivo principal ha sido conocer la tipología, cantidad y causa de los alimentos despilfarrados. Junto a ello, saber si participan en la donación, y si no es así, incitar a ello.

En cuanto a los alimentos, en general, el tipo de alimento más despilfarrado son las frutas y las verduras. Tras esto, los productos de panadería son los que más se despilfarran. A continuación, los productos lácteos son los más mencionados.

En el caso de frutas y verduras, el principal motivo citado ha sido la putrefacción. Por otro lado, han aparecido criterios de calidad para tenerla en venta: maduración excesiva o golpes.

En cuanto al pan, como tienen que cambiarlo todos los días, la mayoría de las veces lo tiran a la basura. Sin embargo, también hay supermercados que dan el pan a los baserritarras. Por otro lado, hay pequeños supermercados que trabajan con panaderos y panaderas que les cambian el pan del supermercado cada día, si el día anterior les queda algo sobrante llevándoselo. Por lo tanto, estos supermercados no despilfarran directamente el pan.

Algunas marcas de productos lácteos (Kaiku, Danone, Mahala) son recogidas en la mayoría de los supermercados una vez pasada la fecha de consumo preferente, eliminando de los supermercados esta fuente de despilfarro. Por otro lado, también se ha observado que en los pequeños supermercados es habitual el consumo en el hogar de productos lácteos que han pasado la fecha predeterminada por los trabajadores y trabajadoras.

En cuanto a los alimentos con envases dañados en la distribución, hay que analizar la casuística de los supermercados. Si en los supermercados BM y DIA los productos llegan afectados al supermercado, los devuelven a la central y desde allí los sustituye por nuevos productos. En Eroski, los envases que llegan dañados, en general, no son devueltos a la central, por lo que pueden ser donados.

Por otra parte, las respuestas de cada supermercado se recogen en el Anexo 1, en concreto para tener acceso al conocimiento de la casuística de todo supermercado.

3.5.2 Segunda visita y estudiar reforzar la donación

LISTA DE SUPERMERCADOS

- BM1: Lege zaharren enparantza, 4 - Zarautz
- BM2: Nafarroa kalea, 37 - Zarautz
- BM3: Ardantzabidea, 2 – Zumaia
- BM4: Balenciaga kalea, 10 - Getaria
- CA: Zigordia kalea, 47 – Zarautz
- CO1: Gipuzkoa kalea, 64 – Zarautz
- CO2: Indamendi kalea, 8 – Zarautz
- CO3: Elkano kalea, 8 – Getaria
- D1: Iturribide kalea, 3 – Orio
- D2: Iturribidea kalea, 1 - Zarautz
- D3: Izustarri kalea, 2-4 – Zumaia
- E1: Ixarra kalea, 7 – Orio
- E2: Eusko Gudari kalea, 13-15 - Orio
- E3: Araba kalea, 2 – Zarautz
- E4: Santa Marina Kalea, 16 - Zarautz
- E5: Alaia auzategia auzoa, 10 – Zumaia
- E6: Plaza de los fueros – Zumaia
- E7: Kale nagusia 14 – Getaria

BM: BM
CA: Carrefour
CO: Coviran
D: DIA
E: Eroski

Los supermercados de los municipios de Urola Kosta son de naturaleza muy diferente y esta diversidad incide directamente en la donación de alimentos. Los tres factores que más influyen en la donación de alimentos son la organización de la empresa, la naturaleza jurídica del supermercado y la superficie del supermercado.

En cuanto a la organización de la empresa, la que más se diferencia por los demás es BM. De hecho, todos los BM de los municipios de Urola Kosta tienen una organización y funcionamiento muy centralizada, siendo la central la que determina la parte principal del funcionamiento del supermercado.

La central de supermercados BM tiene directamente un acuerdo con el Banco de Alimentos y cuando los supermercados de los municipios, por diferentes motivos, devuelven los alimentos a la central se hace la donación al Banco de Alimentos. Además, los supermercados BM participan en la aplicación de *Toogoodto*, otra forma de evitar el despilfarro de alimentos. Por ello, no hay posibilidad de adquirir nuevos acuerdos de donación con las empresas BM. Esta situación incluye los supermercados BM1, BM2, BM3 y BM4.

Por otra parte, la naturaleza jurídica del supermercado y su superficie están bastante relacionadas. Por un lado, los supermercados de superficie reducida no despilfarran lo suficiente cantidad de alimentos como para que una organización sin ánimo de lucro organice una recogida semanal. Además, como suelen estar en manos de unos pocos trabajadores y trabajadoras, los alimentos que están a punto de perderse se los llevan a casa y los aprovechan ellos mismos. Se incluyen en este grupo los supermercados CA, CO1, CO2, CO3, E2, E3 y E7.

Por otro lado, en general, los supermercados de pequeña superficie de Urola Kosta son franquicias. Además de ellos, varios supermercados de gran superficie también funcionan como franquicias. En los supermercados que son franquicias la cantidad de productos que venden está directamente relacionado con sus beneficios. Por ello, intentan vender sus productos hasta el último momento, estableciendo descuentos a falta de 5-6 días para que llegue la fecha de caducidad del producto. Por tanto, en lugar de mantenerlos en venta, la donación de productos a falta de 3-4 días de la fecha de caducidad o de consumo preferente, supone una pérdida de dinero para el supermercado. Teniendo en cuenta esto último, aunque pueden acumular productos para poder realizar una donación semanal por su superficie, para minimizar la pérdida de dinero, no tienen acuerdo de donación. Además, aunque se les ha ofrecido, no quieren llegar a un acuerdo de donación. Esta casuística incluye: D1, D2, D3 y E6.

Por último, se encuentra la casuística de los supermercados E1, E4 y E5. Estos supermercados Eroski tienen la superficie necesaria para generar cantidad de alimento para donar y además no funcionan como franquicias. Al no funcionar como franquicia, los beneficios del supermercado no están directamente relacionados con las ventas y además tienen presión desde la central de Eroski para tener acuerdos de donación. Teniendo en cuenta esto, los tres supermercados citados tienen acuerdos de donación de alimentos. Sin embargo, el funcionamiento con los supermercados BM es diferente, ya que los acuerdos de donación están en manos de cada supermercado.

Por los tres supermercados citados pasa la organización sin ánimo de lucro REMAR a recoger alimentos. En cada uno de estos casos la recogida es semanal, en el supermercado E1 los lunes, en el supermercado E4 los miércoles y en el supermercado E5 los martes. Aunque los dos primeros supermercados donen alimentos una vez a la semana, en los días intermedios de una recogida a la próxima recogida, los alimentos que se pueden donar son arrojados a la basura. Para solucionarlo nos hemos puesto en contacto con REMAR y los dos supermercados. Con ambos supermercados se ha acordado una nueva recogida semanal de donación de alimentos. Junto a ello, a REMAR se le ha comentado la intención de estos dos supermercados y ellos están estudiando si es posible aumentar la frecuencia de las recogidas que tienen actualmente.

3.6 DESPILFARRO ALIMENTARIO EN EL PEQUEÑO COMERCIO

Dado que el despilfarro alimentario se da no sólo en los grandes supermercados y la hostelería, sino también en el pequeño comercio, es necesario acercarse a ellos. Por ello, nos acercamos al pequeño comercio con preguntas parecidas. En total, once de los trece pequeños comercios citados desde UKUE han completado el cuestionario. Los dos comercios que no han completado el cuestionario no se han encontrado.

Si el pequeño comercio se compara con los supermercados, aunque el tipo de alimentos que malgastan es similar, la cantidad gastada es mucho menor. Precisamente, la mayoría de los alimentos

despilfarrados son frutas y verduras. La causa principal del despilfarro de alimentos suele ser la mala pinta para la venta (demasiado madura, golpes) o la putrefacción. De media, con verduras y frutas gastadas y secciones de verduras lavadas a lo largo del día -hojas verdes, por ejemplo- llenan la mitad del contenedor del orgánico. En el caso de otros alimentos, dicen que suelen estar muy encima y que rara vez se les pasa la fecha.

En opinión de la mayoría, la idea les parece muy interesante y enriquecedora, y algunos de ellos creen que estarían en condiciones de donar fruta o verdura separada de la venta por ser demasiado madura. Eso sí, la cantidad a donar sería pequeña y a aprovechar rápidamente. Por tanto, el hecho de que las donaciones sean muy concretas y de frecuencia variable dificulta la organización de un sistema o circuito de donaciones.

Por otro lado, cabe destacar que, al tratarse de pequeños comercios, en algunos casos son ellos los encargados del tratamiento de los alimentos que distribuyen desde la venta. En concreto, los productos frutales y hortalizas que están demasiado maduros para la venta en pequeños comercios o que acaban de pasar la fecha son distribuidos entre las trabajadoras, las compradoras de toda la vida o las familias económicamente justas.

Por último, las respuestas individuales del pequeño comercio se muestran en el anexo 2.



VALORACIÓN GENERAL

La elaboración del tema del despilfarro alimentario ha sido necesaria e innovadora. Las cosas ambiciosas presentadas en la propuesta nos han situado ante nuevas situaciones y planteamientos y nos han llevado a ponernos en contacto con gente de diferentes instituciones.

No hay ninguna duda de que en los próximos años se intensificarán los intentos de dar respuesta al problema del despilfarro de comida desde diferentes instituciones, ejemplo de ello es la legislación que se espera que entre en vigor este año en el Estado Español para reducir el despilfarro de comida.

La serie de acciones que acabamos de llevar a cabo, ha convertido a UKUE en una de las primeras organizaciones que han tratado directamente el despilfarro de alimentos y le permitirá estar bien posicionado para el nuevo paradigma que surgirá en los próximos años.

En los primeros pasos dados en la sensibilización y elaboración del despilfarro alimentario, aunque hemos encontrado dificultades, se han llevado a cabo acciones eficaces y enriquecedoras que ofrecen una base sólida a la mancomunidad para las próximas acciones. Por ello, en general, hacemos una valoración positiva de las acciones realizadas.

5 ANEXOS

5.1 RESPUESTAS AL CUESTIONARIO DE LOS SUPERMERCADOS

BM

- Dirección: Lege zaharren enparantza, 4 - Zarautz
- Dirección: Nafarroa kalea, 37 - Zarautz
- Dirección: Ardantzabidea, 2 – Zumaia
- Dirección: Balenciaga kalea, 10 - Getaria

El caso de los supermercados BM es unitario. En estos supermercados el Banco de Alimentos tiene un acuerdo directo con la central de BM. Precisamente, el Banco de Alimentos pasa a diario por la central a realizar la recogida de alimentos frescos, frutas y verduras, que es aprovechable. Además, pasan una vez por semana en busca de otros alimentos.

Por su parte, los supermercados BM participan en la aplicación de *Toogoodto*. A través de ella, crean lotes con productos muy cercanos a la fecha de caducidad y los ponen a la venta en la aplicación a un precio asequible. De esta forma, el supermercado consigue aprovechar los alimentos que se encuentran en caducidad, mientras que el comprador obtiene productos para consumir en los próximos días a un precio inferior. A este respecto, se exceptúa el BM ubicado en Getaria, ya que no participa en la aplicación de *Toogoodto*. De hecho, el BM es el más pequeño de la lista y no se le acumula suficiente género a punto de perderse como para participar en la aplicación.

Por ello, el despilfarro alimentario que se genera directamente en el supermercado es relativamente pequeño. De hecho, por los supermercados pasa a diario el camión que lleva los productos a la central. En los camiones se llevan verduras y frutas que empiezan a tener un aspecto deteriorado, productos que han llegado dañados durante el transporte, productos a los que ya ha pasado la fecha de caducidad, etc.

Por su parte, las marcas Kaiku, Danone, Mahala, etc. les recogen productos lácteos caducados. Así pues, la comida que se despilfarra en los supermercados son sobre todo frutas podridas, verduras y pan del día anterior.

EROSKI

1. Dirección: Ixarra kalea, 7 – Orio
2. Dirección: Eusko Gudari kalea, 13-15 - Orio
3. Dirección: Araba kalea, 2 - Zarautz
4. Dirección: Santa Marina Kalea, 16 - Zarautz
5. Dirección: Alaia auzategia auzoa, 10 – Zumaia
6. Dirección: plaza de los fueros – Zumaia
7. Dirección: Kale nagusia 14 – Getaria

En los supermercados Eroski se pueden dividir dos principales casuísticas, la de los supermercados de grandes dimensiones y la de los supermercados de pequeñas dimensiones. Los supermercados Eroski de gran dimensión, en general, tienen acuerdos de donación de alimentos (1, 4 y 5). En ellas, la recogida de alimentos se lleva a cabo una vez por semana y la donación es diferente en función de los recursos disponibles por el supermercado. Aunque todos los supermercados citados (1, 4 y 5) donan tanto alimentos con envases dañados en la distribución como productos lácteos próximos a la caducidad, sólo el supermercado 1 dona frutas y verduras que por su apariencia no se pueden vender pero que aún son comestibles. En concreto, una vez retirados de la venta estos productos, para asegurar que se donan en el estado adecuado, deben mantenerse en neveras que, al no tener instalaciones para ello el supermercado 4 y 5, no suelen poder donar. Entre los supermercados de gran superficie es una excepción el Supermercado 6. Precisamente, al funcionar como franquicia, no tiene ningún acuerdo de donación.

Por otro lado, es reseñable el caso que nos comentaron en el supermercado 4, ya que es posible que suceda lo mismo en los supermercados Eroski que donan alimentos. Dado que el Banco de Alimentos sólo realiza la recogida una vez por semana, muchos productos tienen que ser arrojados a la basura. En definitiva, al realizarse la recogida los sábados, pueden aportar como donativos productos que caducarán el lunes o el martes. Todo lo que está a punto de caducar en los próximos días lo tienen que tirar a la basura, concretamente lo que caduca el miércoles, el jueves, el viernes o el mismo sábado. En este sentido, sería necesario analizar la posibilidad de realizar una nueva recogida a lo largo de la semana en los supermercados que lo requieran.

En cambio, en los supermercados de pequeña dimensión, no hay acuerdo de donación. Sin embargo, utilizan otras soluciones para evitar el despilfarro. Por ejemplo, entregar el pan del día anterior a los baserritarras (2), llevar a casa las frutas y verduras un poco maduras (2,3), dar los productos lácteos caducados a los trabajadores y trabajadoras (2,3). Además, en el supermercado 3 el panadero trae el pan del día a la mañana y lleva los sobrantes del día anterior, por lo que en el supermercado no se malgasta pan.

DIA

- Helbidea: Iturribide kalea, 3 – Orio
- Helbidea: Iturribidea kalea, 1 - Zarautz
- Helbidea: Izustarri kalea, 2-4 – Zumaia

Los supermercados Dia de Urola Kosta no tienen acuerdo de donación. Los gerentes de los tres supermercados visitados insisten en que los productos dañados en la distribución o extinguidos les son recogidos por la central. Por lo tanto, si quisieran participar en un circuito de donación tendrían que hablar con la central. Por otro lado, los DIA funcionan como franquicias y, por tanto, se benefician de las cifras de ventas que tienen. Por ello, tratan de vender los productos que tienen allí hasta que llegue el último momento. Para ello, establecen descuentos a falta de aproximadamente una semana para la fecha de caducidad. Por ejemplo, el gerente del supermercado Dia de Orio estaría dispuesto a donar el mismo día de la caducidad del producto o un día antes, porque le parece que si no pierde el dinero.

COVIRAN

- Helbidea: Gipuzkoa kalea, 64 – Zarautz
- Helbidea: Indamendi kalea, 8 – Zarautz
- Helbidea: Elkano kalea, 8 - Getaria

Los Supermercados Coviran de Urola Kosta no tienen acuerdo de donación. De hecho, la superficie que tienen estos supermercados es relativamente pequeña. En los tres supermercados el panadero trae pan nuevo todos los días y si le sobra lo del día anterior, se lo lleva. Además, empresas como Danone y Kaiku pasan a los supermercados a recoger productos lácteos caducados de su marca.

Al tratarse de pequeños supermercados, las frutas y verduras maduras y otros productos a punto de caducar son llevados a casa por los trabajadores. Esto hace que la cantidad de desperdicio de comida que se genera sea pequeña.

CARREFOUR

- Helbidea: Zigordia kalea, 47 – Zarautz

Este supermercado tampoco tiene acuerdo de donación. El supermercado es de pequeña superficie y funciona como franquicia. Por ello, los dueños intentan hasta el último momento dar salida al producto. Para ello, aplica descuentos a los productos a medida que se acerca la fecha de caducidad y hace los lotes con productos muy cercanos a la fecha de caducidad mediante la aplicación de *toogoodto*.

Si después de eso caducan los alimentos, las trabajadoras suelen llevárselos a casa, y si no, lo tiran a la basura. Aunque no saben exactamente la cantidad que generan, aseguran que es insuficiente para participar en el circuito.

ANALISIS INDIVIDUAL

ORIO

Eroski Centre (1.)

- Dirección: Ixarra kalea, 7
- Dimension: 1000 m^2

Los alimentos que más despilfarran son **frutas y verduras; yogures; y pan y bollería**. De hecho, los alimentos citados son arrojados diariamente a la basura. En concreto, con frutas y verduras tiran todos los días una bolsa de basura de 120L sin rellenar del todo, y con pan y bollería, otras tantas. Por lo tanto, **al día tiran dos bolsas medio llenas de basura de 120L cargadas de alimentos.**

Las principales causas del despilfarro alimentario son**: por haberse podrido, por criterios de calidad y por haber pasado la fecha de caducidad.**

Aplican criterios de calidad a supermercados Eroski de gran superficie. Por ello, las verduras y frutas llegadas al supermercado suelen tener un día de salida y, aunque sigan en buenas condiciones, al pasar el día deben ser retiradas de la venta. Por otro lado, cambian a diario los panes de la panadería, tirando a la basura los que no se han vendido el día anterior.

El supermercado tiene un acuerdo de donación con REMAR. La recogida se realiza todos los martes y se recogen los productos lácteos a los que les faltan 2-3 días de caducidad, las frutas y verduras que aún son comestibles y que no cumplen los criterios de calidad, y los alimentos no transitorios que no se pueden poner en venta porque el envase ha llegado dañado.

Eroski City (2.)

- Dirección: Eusko Gudari kalea, 13-15
- Dimensión: ± 250 m^2

Los alimentos que más despilfarran son los siguientes: **frutas y verduras**. Sin embargo, la cantidad diaria que tiran es mínima, ya que al día echan medio cubo de orgánico. Allí echan frutas y verduras podridas y trozos verduras que lavan para ponerlos en venta.

Debido a la magnitud del supermercado, no tienen ese rigor en los criterios de calidad y pueden mantener durante más tiempo la fruta y la verdura en venta. Además, si las frutas o verduras empiezan a madurar demasiado**, los trabajadores se lo llevan a casa para aprovecharlo**. Por otro lado, ocurre lo mismo con los lácteos y los panes. Cuando los productos lácteos superan la fecha de consumo preferente, los trabajadores y trabajadoras se los llevan a casa para consumirlos. Con el pan lo reparten entre la gente del pueblo que tiene ganado, y si tienen un envase dañado en el transporte, se llevan a casa la plantilla.

Por ello, la única causa de despilfarro de alimentos es la putrefacción de los alimentos, por lo que no tienen ningún acuerdo con el banco de alimentos.

DIA

- Dirección: Iturribide kalea, 3
- Dimensión: 500 m^2

Los alimentos que más despilfarran son **frutas y verduras; yogures; y pan y bollería**. La cantidad es variable y aumenta durante el verano, pero aproximadamente llenan de orgánico una bolsa de 120L al día.

Los principales motivos son: pasar la fecha de caducidad, pudrirse o no ser aptos para la venta. Por ejemplo, al tener que renovar los productos de la panadería todos los días, los tiran a la basura todos los días.

Como este supermercado es una franquicia, intenta vender los productos hasta el último momento, ya que de lo contrario el propietario/gerente pierde dinero. Por ello, productos como los lácteos permanecen con rebajas hasta que llega la fecha de consumo preferente. Una vez que llega la fecha de consumo preferente, los trabajadores se llevan a casa algunos de los productos y el otro les recoge los de la central de Dia, que después son los encargados de gestionar los excedentes.

Por ello, en este supermercado no hay acuerdo de donación. Al gerente le parece una buena idea participar en el circuito de donación, pero sólo estaría dispuesto a donar los alimentos un día antes de que llegue la fecha de caducidad/consumo preferente o el mismo día de la fecha de caducidad/consumo preferente.

ZARAUTZ

COVIRAN

- Dirección: Gipuzkoa kalea, 64

Las sobras de comida que más se generan al día son **frutas y verduras**. En este caso, **la razón principal es que se pudren**. Al ser un supermercado pequeño, tiran lo que se madura demasiado o empieza a ponerse malo y, entre otras cosas, junto a las hojas de las verduras que limpian, llenan ½ del contenedor de basura de 120L al día.

El pan, en cambio, no lo hacen allí. Cada mañana el panadero les recoge lo que les sobró el día anterior y les trae lo nuevo. Por ello, **no generan excedentes de pan**.

En el caso de los productos lácteos, tanto Kaiku como Danone retiran los productos lácteos que hayan pasado la fecha de consumo preferente. Por otro lado, si se dispone de una cantidad importante de productos lácteos de otras marcas cercanas a la fecha de consumo preferente, **se pone en contacto con uno de los recaudadores del Banco de Alimentos y se los entrega directamente.**

COVIRAN

- Dirección: Indamendi kalea, 8
- Dimension: 80 m^2

Las sobras de comida que más se generan al día son **frutas y verduras**. En este caso, **la razón principal es que se pudren**. Al ser un supermercado pequeño, tiran lo que se madura demasiado o empieza a ponerse malo y, entre otras cosas, junto a las hojas de las verduras que limpian, llenan ½ del contenedor de basura de 120L al día.

El pan, en cambio, no lo hacen allí. Cada mañana el panadero les recoge lo que les sobró el día anterior y les trae lo nuevo. Por ello, **no generan excedentes de pan**.

En el caso de los productos lácteos, tanto Kaiku como Danone retiran los productos lácteos que hayan pasado la fecha de consumo preferente. Por lo tanto, despilfarran poca cantidad de alimentos.

EROSKI ALIPROX (3)

- Dirección: Araba kalea, 2
- Dimensión: 130 m^2

Las sobras de comida que más se generan son **frutas y verduras**. La fruta y verdura con mala apariencia para la venta o demasiado madura se lo lleva **la plantilla a casa** y sólo tiran a la basura lo que se pudre.

El pan, en cambio, no lo hacen allí. Cada mañana el panadero les recoge lo que les sobró el día anterior y les trae lo nuevo. Por ello, **no generan excedentes de pan**. Por otro lado, cuando caducan los productos de la marca Bimbo y Donuts, la marca les hace la recogida de estos productos.

En el caso de los productos lácteos, la mayoría de los productos a los que se les pasa la fecha de consumo preferente son llevados a casa por el propio trabajador. Normalmente sólo se tiran a la basura los lácteos que vienen rotos en el transporte. De ahí que la cantidad de alimentos que se malgasta sea pequeña.

DIA MARKET

- Dirección: Iturribide kalea, 1
- Dimensión: 450 m^2 inguru

También en este caso, las sobras de comida que más se generan son **frutas y verduras**. Las razones son pudrirse y tener mala apariencia. Sin embargo, la cantidad que se pierde inútilmente es mínima y lo que se puede aprovechar se lo llevan a casa los trabajadores y trabajadoras.

En el caso del pan, hacen sacos con el pan sobrante el día anterior y se lo dan a los baserritarras para que los utilicen como alimento para el ganado.

En el caso de los lácteos, a medida que se acerca la fecha de consumo preferente, se les imponen descuentos para poder venderlos. Al fin y al cabo, al ser una franquicia, intentan vender los productos hasta el último momento para perder el menor dinero posible. Por otra parte, el lácteo al que se le pasa la fecha lo recoge la central.

Si se organizara el circuito, los supermercados Dia necesitarían la autorización de la central para poder participar. En este caso, los trabajadores estarían dispuestos a participar, siempre y cuando no le suponga una perdida de dinero, pero la cantidad que se puede donar es pequeña.

BM

- Dirección: Lege zaharren enparantza, 4 - Zarautz
- Dirección: Nafarroa kalea, 37 - Zarautz
- Dirección: Ardantzabidea, 2 - Zumaia

El caso de los supermercados BM es unitario. En estos supermercados el Banco de Alimentos tiene un acuerdo directo con la central. Precisamente, el Banco de Alimentos pasa a diario por la central a realizar la recogida de alimentos frescos, frutas y verduras, que es aprovechable. Además, pasan una vez por semana en busca de otros alimentos.

Por su parte, los supermercados BM participan en la aplicación de *Toogoodto*. A través de ella, crean lotes con productos muy cercanos a la caducidad y los ponen a la venta en la aplicación a un precio asequible. De esta forma, el supermercado consigue aprovechar los alimentos que se encuentran en caducidad, mientras que el comprador obtiene productos para consumir al día siguiente a un precio inferior.

Por ello, el despilfarro alimentario que se genera directamente en el supermercado es relativamente pequeño. De hecho, por los supermercados pasa a diario el camión que lleva los productos a la central. En el camión se llevan verduras y frutas que empiezan a tener un aspecto deteriorado, productos que han llegado dañados en el transporte, productos a los que ya ha pasado la fecha de caducidad, etc.

Por su parte, las marcas Kaiku, Danone, Mahala, etc. les recogen productos lácteos caducados. Así pues, la comida que se despilfarra en los supermercados son sobre todo frutas podridas, verduras y pan del día anterior.

EROSKI (4)

- Dirección: Santa Marina Kalea, 16
- Dimensión: 1100 m^2

En este caso este supermercado tiene un convenio de donación (REMAR) y pasan todos los sábados a recoger alimentos. En concreto, recogen productos lácteos y alimentos con envases golpeados o alimentos envasados que les faltan 2-3 días para su fecha de caducidad/consumo preferente.

Los excedentes que más se generan también en este supermercado son **las verduras y las frutas**. El principal motivo es el incumplimiento de los criterios de calidad y la putrefacción. También desechan y no dan en donación frutas y verduras comestibles pero que no se pueden poner en venta (por la apariencia), ya que no pueden almacenarlas de forma segura porque no disponen de frigorífico para ello. Por otro lado, **los productos de la panadería** son los que más se despilfarran junto a lo citado, ya que los tiran a diario.

Sin embargo, como REMAR sólo realiza la recogida una vez por semana, muchos de los productos que podrían donar tienen que ser arrojados a la basura. En definitiva, dado que la recogida se realiza los sábados, pueden donar productos que caducarán el lunes o el martes y en los próximos días tienen que tirar a la basura todo lo que está a punto de caducar, en concreto lo que caduca el miércoles, jueves, viernes o sábado.

CARREFOUR

- Dirección: Zigordia kalea, 47
- Dimensión: ±200 m^2

En este supermercado también **participan en la aplicación de *toogoodtogo***. En ella se colocan productos a punto de caducar en los diferentes lotes, tanto frutas y verduras como otros productos.

Por otro lado, el tipo de alimento que más se despilfarra son las **frutas y verduras**. También con ello, el pan del día anterior se echa a la basura todos los días. En el caso de los lácteos, cuando se está acercando la fecha de caducidad se ponen descuentos, y si no, se intenta venderlos a través del programa de *toogoodtogo* antes de que llegen a la fecha de consumo preferente. Después de todo esto, lo que caduca se lo llevan los trabajadores a casa y lo demás acaba en la basura, pero la cantidad que va a la basura suele ser pequeña. Precisamente, al tratarse de una **franquicia**, a los trabajadores les conviene vender el mayor número posible de productos, ya que de lo contrario pierden dinero.

EROSKI

- Araba kalea, 41

A pesar de intentar reunirse con ellos en varias ocasiones, no ha sido posible. Al asistir la primera vez, el trabajador que lleva el tema (Pilar) estaba reunido. A partir de ahí, a pesar de intentar contactar repetidamente con él tanto por teléfono como por correo electrónico, no contesta por correo y siempre ha estado ocupado para hablar con nosotros por teléfono. A pesar de ello, hemos asistido aprovechando el segundo turno de visitas de los hosteleros y a las visitas del pequeño comercio, pero entonces también estaba ocupado para hablar con nosotros.

ZUMAIA

DIA

- Dirección: Izustarri kalea, 2-4

Como este Dia también es una **franquicia**, hasta el último momento intentan venderlo todo. Por ejemplo, en el caso de los productos lácteos, a falta de unos 8 días para la fecha de consumo preferente, se les aplican **descuentos** y sólo se tiran cuando les falta un día para llegar a la fecha. Sin embargo, los que más se gastan son los productos de **panadería, frutas y verduras**. La causa principal suele ser la putrefacción y el mal aspecto, y en estos casos son arrojados a lo orgánico. La cantidad de basura que generan suele ser muy variable y el trabajador no ha sido capaz de determinarla.

EROSKI (5)

- Dirección: Alaia auzategia auzoa, 10

Este supermercado también **tiene un acuerdo de donación** para la recogida de alimentos. En este caso, la recogida se realiza todos los martes. El convenio acaba de empezar hace poco y **sólo se han**

empezado a donar alimentos envasados. Tampoco en este supermercado tienen espacio suficiente en las neveras del almacén, por lo que no pueden asegurar la conservación de productos efímeros (frutas y verduras) que no están en venta, por lo que no pueden donarlos.

Por otro lado, en la panadería entregan a los baserritarras las sobras que se generan en el día a día. Por lo tanto, **los alimentos sobrantes que generan son frutas y verduras podridas o de mal aspecto y productos caducados**. Sin embargo, la cantidad que se genera es pequeña.

EROSKI (6)

- Dirección: plaza de los fueros

En comparación con los otros supermercados Eroski de gran superficie, este supermercado Eroski es una **franquicia**. Por ello, sus ganancias están relacionadas con la cantidad de productos que venden directamente. Por lo tanto, intentan vender sus productos hasta el último momento, para lo cual les impone **descuentos a falta de 5-6 días** para que llegue la fecha de caducidad del producto. Al respecto, donar los alimentos 3 o 4 días antes de la fecha, para ellos supondría una pérdida de dinero, por lo que no tienen ningún acuerdo de donación.

Incluso en el caso de este supermercado, los alimentos que se desperdician suelen ser **frutas y verduras** que se pudren. Por otro lado, dona los panes que sobran en el día a día al cocinero del restaurante de al lado y las verduras y frutas podridas a un baserritarra. Además, en el caso de los productos lácteos, empresas como Danone o Kaiku no acuden a buscar productos que hayan pasado la fecha de caducidad. Sin embargo, como los productos que caducan son una pérdida de dinero para ellos, lo tienen todo muy medido y malgastan poco alimento.

GETARIA

COVIRAN

- Dirección: Elkano kalea, 8 - Getaria

Se trata de una **franquicia** de pequeña superficie, por lo que no tiene ningún acuerdo de donación. La comida que desperdicia es, en su mayor parte, **verduras y frutas** que se pudren. En cuanto al pan, el panadero le trae el pan del día y le retira lo que había quedado de más el día anterior. Por su parte, las marcas Kaiku y Danone les recogen los productos lácteos pasados la fecha de caducidad. Para terminar, de vez en cuando llegan al supermercado varios paquetes dañados que, en estos casos, el trabajador se lleva a casa. Teniendo en cuenta todo esto, se puede concluir que se trata de un supermercado que despilfarra muy pocos alimentos.

EROSKI CENTRE

- Dirección: Kale nagusia 14 – Getaria

En este caso también se trata de una franquicia de pequeña superficie que no tiene ningún acuerdo de donación. La comida que desperdicia es, en su mayoría, verduras y frutas que se pudren. Cada día, junto a las hojas de las verduras, llenan un contenedor del orgánico. Por otro lado, todos los demás alimentos que se tienen que retirar de la venta se los entregan a los baserritarras. Les da al baserritarra el pan de ayer, la carne mediocre y los lácteos que caducan. En este caso, tanto Kaiku como las marcas Danone no pasan a por los lácteos cuya fecha de caducidad les ha pasado. Teniendo en cuenta lo anterior, es un supermercado que despilfarra muy pocos alimentos.

NOTAS

Eroski City

- Dirección: Eusko Gudari kalea – 13-15, Orio

Necesitan un nuevo cubo orgánico de tamaño medio porque el que tienen por delante se les ha roto.

Coviran

- Dirección: Gipuzkoa kalea – 64, Zarautz

Solicita un servicio de recogida de cajones de madera que traen junto a la fruta. Este mismo año realizó la solicitud personalmente en la mancomunidad y no ha obtenido respuesta. Le gustaría que la recogida se hiciera todos los días.

EROSKI ALIPROX

- Dirección: Araba kalea – 2, Zarautz

El contenedor propio azul se les queda pequeño y terminan tirando los cartones al contenedor grande o amontonándolos en el suelo. Por otro lado, las estructuras de hierro colocadas frente a los contenedores son un obstáculo tanto para los trabajadores del supermercado como para los vecinos del barrio para depositar la basura. Dicen que después de recoger la basura nunca colocan bien los contenedores en esas estructuras de hierro y la gente mayor suele tener problemas para llegar a tirar la basura.





5.2 RESPUESTAS DEL PEQUEÑO COMERCIO

GOZATEGI FRUTA DENDA

Dirección	Eusko Gudarien kalea, 11 - Orio
Principales alimentos despilfarrados	Frutas y verduras
Razón del despilfarro	Mal aspecto para la venta (demasiado maduro, golpes) o putrefacción
Cantidades	Cada día llenan todo el contenedor del orgánico. En ella, las partes de la fruta y verdura lavadas y alimentos despilfarrados
Otros alimentos	No despilfarran otros alimentos
Solución dada	Cuando el motivo es sólo la apariencia, la plantilla se lo come. Además, algunas familias con problemas económicos también obtienen fruta un poco madura del establecimiento. Para terminar, la mayoría de las veces son los baserritarras los que les recogen las hojas y sobras de verdura.
Donación	Les parece muy interesante y agradecerían la información. Consideran que es ideal hacer lo que ya hacen por sí mismos de forma organizada.

AL RAI FRUTA DENDA

Dirección	Aita Lertxundi kalea, 21 - Orio
Principales alimentos despilfarrados	Frutas y verduras
Razón del despilfarro	Podrirse o que se madure demasiado
Cantidades	Cada día llenan la mitad del contenedor del orgánico. En ella, las partes de la fruta y verdura lavadas y alimentos despilfarrados
Otros alimentos	En otros alimentos rara vez se les pasa la fecha. Como en Orio tienen 3 tiendas, reparten los alimentos con la fecha próxima entre las tres tiendas para conseguir venderlos. Una vez pasada la fecha, además de la verdura y la fruta, el comercial les recoge la mayoría de los alimentos y además les compensa económicamente por el 75% de los alimentos recogidos.
Solución dada	-
Donación	Ven difícil la participación

BERISTAIN PRODUKTU EKOLOGIKOAK

Dirección	Amatxilili plaza, 3 - Zarautz
Principales alimentos despilfarrados	Frutas y verduras
Razón del despilfarro	Se pudren

Cantidades	Cada día llenan todo el contenedor del orgánico. En ella, las partes de la fruta y verdura lavadas y alimentos despilfarrados
Otros alimentos	En muy pocos alimentos se les pasa la fecha
Solución dada	Semanalmente le dan frutas y verduras demasiado maduras para la venta, así como otros alimentos, a una familia que tiene dificultades económicas.
Donación	No quiere saber nada. Considera que para él sería un trabajo adicional y además sin saber a dónde van los alimentos

BIYONA JANARI-DENDA / Es el Coviran visitado con los otros supermercados

Dirección	Gipuzkoa kalea, 34 - Zarautz
Principales alimentos despilfarrados	
Razón del despilfarro	
Cantidades	
Otros alimentos	
Solución dada	
Donación	

LUKAS GOURMET

Dirección	Hegoalde kalea, 12 - Zarautz
Principales alimentos despilfarrados	Frutas y verduras
Razón del despilfarro	Han madurado demasiado, tienen golpes o se han podrido
Cantidades	Cada día llenan todo el contenedor del orgánico. En ella, las partes de la fruta y verdura lavadas y alimentos despilfarrados
Otros alimentos	Mira mucho las fechas y son muy pocos los productos que pasan la fecha. Algunos de los alimentos que pasan la fecha son recogidos por el comercial, como bollería, chocolate, etc. Otros alimentos son repartidos entre el personal.
Solución dada	Frutas y verduras que por estar golpeadas no se pueden tener en la venta lo reparten entre los trabajadores y los compradores habituales. Además, casi todos los días viene una familia que necesita ayuda económica y a la que también le dan frutas y verduras golpeadas.
Donación	La iniciativa les parece muy interesante, pero no creen que puedan donar demasiados alimentos si participan

DOMIKO

Dirección	Zigordia kalea, 7 - Zarautz
Principales alimentos despilfarrados	Frutas y verduras
Razón del despilfarro	Mala apariencia para la venta (demasiado madura, golpes), putrefacción o superar la fecha de caducidad
Cantidades	Cada día llenan todo el contenedor del orgánico. En ella, las partes de la fruta y verdura lavadas y alimentos despilfarrados Bestalde, xahututako haragi kantitatea askoz txikiagoa da, eta ez daki zehazten
Otros alimentos	Sobre las fechas andan muy atentos y aplican descuentos a los productos con fecha próxima para poder venderlos. Por ello, malgastan pocos alimentos. En este caso el comercial no recoge los productos pasados la fecha de consumo preferente o la fecha de caducidad. Sólo les recogen yogures de la marca Kaiku y Danone
Solución dada	Las verduras y frutas despilfarradas y sus pieles son recogidas por un baserritarra
Donación	Ven difícil participar, pero agradecerían la información

CHORRO FRUTADENDA

Dirección	Basadi auzategia, 4 - Zumaia
Principales alimentos despilfarrados	Frutas y verduras
Razón del despilfarro	Se pudren o no tienen apariencia para la venta
Cantidades	Es muy variable, no es capaz de concretar
Otros alimentos	No despilfarran otros alimentos
Solución dada	Llevan la fruta y la verdura podrida al caserío
Donación	

AZKUNE FRUTA DENDA ZUMAIA

Dirección	Basadi auzategia 10A - Zumaia
Principales alimentos despilfarrados	Frutas y verduras
Razón del despilfarro	Han madurado demasiado, tienen golpes o se han podrido
Cantidades	Cada día llenan la mitad del contenedor del orgánico. En ella, las partes de la fruta y verdura lavadas y alimentos despilfarrados
Otros alimentos	No despilfarran otros alimentos

Solución dada	De vez en cuando un baserritarra se lleva las pieles y la fruta demasiado madura
Donación	Estarían dispuestos a participar, creen que parte de la fruta y verdura que apartan se podría donar

ALI ALIMENTACIÓN

Dirección	Erribera kalea, 3 - Zumaia
Principales alimentos despilfarrados	Frutas y verduras
Razón del despilfarro	Han madurado demasiado, tienen golpes o se han podrido
Cantidades	Cada día llenan todo el contenedor del orgánico. En ella, las partes de la fruta y verdura lavadas y alimentos despilfarrados
Otros alimentos	Todos los demás productos se los recoge el comercial. Las causas suelen ser que se pase la fecha o que el recipiente esté roto. La cantidad suele ser muy baja.
Solución dada	
Donación	No cree que participarán, pero agradecería la información

LAIA JANARI DENDA

Dirección	Salegi kalea, 2 - Zarautz
Principales alimentos despilfarrados	Frutas y verduras
Razón del despilfarro	Se pudre
Cantidades	Saca el contenedor del orgánico una vez a la semana y muchas veces no lo llena del todo (tiene muy pocas verduras y frutas en el establecimiento)
Otros alimentos	No despilfarran otros alimentos
Solución dada	Suele tener mucho cuidado con las fechas y si algo supera la fecha la dueña lo suele consumir en casa
Donación	Cree que no genera lo suficiente como para participar, pero le interesa estar informado

SAGASTI FRUTA DENDA

Dirección	Kale nagusia, 34 - Zarautz
Principales alimentos despilfarrados	Frutas y verduras
Razón del despilfarro	Han madurado demasiado, tienen golpes o se han podrido

Cantidades	En invierno llenan cada día la mitad del contenedor del orgánico. En verano llenan todo el contenedor al día
Otros alimentos	Los otros productos apenas se despilfarran. El comercial les recoge alimentos y yogures con el envase roto en el transporte
Solución dada	La fruta y verdura retirada por el aspecto, la suelen consumir en casa
Donación	Le parece una gran idea y le gustaría recibir información

MERKE SUPERMERKATUA

Dirección	Herrerieta kalea, 21 - Getaria
Principales alimentos despilfarrados	Frutas y verduras
Razón del despilfarro	Se pudren
Cantidades	Llena al día un tercio del contenedor del orgánico con cáscaras de frutas y verduras lavadas y alimentos despilfarrados
Otros alimentos	Sobre todo, las patatas fritas y los bollos son los alimentos a los que se les pasa la fecha. Sin embargo, la mayoría de los alimentos se los recoge el comercial.
Solución dada	El dueño suele comer alguno de los alimentos con la fecha superada
Donación	Le parece una gran idea y agradecería la información

CHEMA FRUTA ETA BARAZKI DENDA

Dirección	Elkano kalea, 19 - Getaria
Principales alimentos despilfarrados	Frutas y verduras
Razón del despilfarro	Han madurado demasiado, tienen golpes o se han podrido
Cantidades	Cada día llenan la mitad del contenedor del orgánico. En ella, las partes de la fruta y verdura lavadas y alimentos despilfarrados
Otros alimentos	No despilfarran otros alimentos
Solución dada	-
Donación	Les parece difícil participar, pero les parece muy interesante. Agradecerían ser informados.

ELIKAGAIEN XAHUKETA KANPAINAREN BUKAERAKO MEMORIA

1.0 Bertsioa

2023/12/20

AURKIBIDEA

1 KANPAINAREN HELBURUAK ____ 4

2 KRONOGRAMA ____ 4

3 EGINDAKO LANAK ____ 5

3.1 HERRITARREI ZUZENDUTAKO SENTSIBILIZAZIO EKINTZAK ____ 5

3.1.1 PRENTSA OHARRAK ____ 5

3.2 IKASTETXEEI ZUZENDUTAKO SENTSIBILIZAZIO EKINTZAK ____ 9

3.3 SORTZAILE HANDIEI ZUZENDURIKO EKINTZAK ____ 20

4 IRADOKIZUNAK ETA ONDORIOAK ____ 27

5 HOBETZEKO PROPOSAMENAK ____ 28

IRUDIEN AURKIBIDEA

1. IRUDIA JARRAITUTAKO KRONOGRAMA....4
2. IRUDIA EGINDAKO HITZALDIEN LEKUA, DATA ETA ORDUTEGIAK. 6
3. IRUDIA HITZALDIEN DIFUSIOA EGITEKO KARTELAK ETA SARE SOZIALEN POST-AK. 7
4. IRUDIA HITZALDIEN DIFUSIORAKO KARTELAK ITSATSITA. 7
5. IRUDIA HITZALDIETARA JOANDAKO PERTSONA KOPURUA UDALERRI BAKOITZEAN. 8
6. IRUDIA HITZALDIETAKO ARGAZKIAK. 8
7. IRUDIA DISEINATUTAKO KARTELAK 10
8. IRUDIA KARTELETAKO ARGAZKIAK IKASTETXE EZBERDINETAN ITSATSITA 10
9. IRUDIA IKASTETXE BAKOITZEKO JANTOKIKO DINAMIKAREN DATA, ORDUTEGIA ETA BESTE DATU BATZUK 12
10. IRUDIA JANTOKIKO DINAMIKAREN ARGAZKIAK 12
11. IRUDIA ELIKAGAIEN XAHUKETAREN KUANTIFIKAZIOA IKASLEEKIN BATERA 13
12. IRUDIA JANTOKIKO DINAMIKAREN EMAITZAK 14
13. IRUDIA XAHUKETA TAILERREN DATAK ETA ORDUTEGIAK 16
14. IRUDIA TAILERREN SAIO BAKOITZAREN IRAUPENA ETA IKASLE KOPURUA 16
15. IRUDIA TAILERRAREN ARGAZKIAK IKASTETXE EZBERDINETAN 18
16. IRUDIA BISITATUTAKO ESTABLEZIMENDUEN ZERRENDA 20
17. IRUDIA BANATUTAKO ZERO FLYERRA 23
18. IRUDIA ZERO FLYERRAREN QRA. 23
19. IRUDIA XAHUTZEN DEN ELIKAGAIEN BOLUMENA 25
20. IRUDIA XAHUKETA EMATEAREN ARRAZOIAK 25
21. IRUDIA XAHUKETA MURRIZTEKO HARTU DAITEZKEEN NEURRIAK 26

1 KANPAINAREN HELBURUAK

Dokumentu honen bitartez, elikagaien xahuketa murrizteko sentsibilizazio kanpainan jasotako emaitzak biltzen dira. Kanpaina **irailaren bukaeran hasi eta abenduaren erdialdean amaitu da**, udal elkartearen bost udalerrietan ekintza ezberdinak gauzatu direlarik.

Kanpaina hau, hondakin gisa kudeatzen diren elikagaien kopurua murriztea du helburu, eskualdeko eragile ezberdinak kontzientziatuz. Horretarako hurrengo xedeak lortzea bilatu da:

- **Soberakin organikoen aprobetxamenduaren garrantzia azpimarratu**
- **Soberakin organikoen sorkuntza saihestu**
- **Hondakin organikoak era egokian kudeatu**

Jarraian, kanpainaren baita egindako sentsibilizazio ekintza ezberdinak eta hauen emaitzak eta ondorioak adierazten dira.

2 KRONOGRAMA

Kanpainaren antolatuta zeuden jarduera ezberdinak burutzeko, honako egutegia jarraitu da.

1. Irudia ***JARRAITUTAKO KRONOGRAMA***

	Iraila																												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Koordinazio orokorra																														
Haserako prentsa oharra																														
Kaleko hitzaldien komunikazioa																														
Herritarrentzako hitzaldia																														
Zerozabor hozkailua																														
Kartelen diseinu eta itsatsia eskoletan																														
Eskola jangeletako sentsibilizazioa																														
Bigarren hezkuntzako tailerrak																														
Sortzaile handiei bisita presentzialak																														
Zeroflyerraren diseinu eta banaketa																														
Bukaerako prentsa oharra																														
Bukaerako informea																														
Kalitatearen kontrola																														

	Urria																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Koordinazio orokorra																															
Haserako prentsa oharra																															
Kaleko hitzaldien komunikazioa																															
Herritarrentzako hitzaldia																															
Zerozabor hozkailua																															
Kartelen diseinu eta itsatsia eskoletan																															
Eskola jangeletako sentsibilizazioa																															
Bigarren hezkuntzako tailerrak																															
Sortzaile handiei bisita presentzialak																															
Zeroflyerraren diseinu eta banaketa																															
Bukaerako prentsa oharra																															
Bukaerako informea																															
Kalitatearen kontrola																															

	Azaroa																												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Koordinazio orokorra																														
Haserako prentsa oharra																														
Kaleko hitzaldien komunikazioa																														
Herritarrentzako hitzaldia																														
Zerozabor hozkailua																														
Kartelen diseinu eta itsatsia eskoletan																														
Eskola jangeletako sentsibilizazioa																														
Bigarren hezkuntzako tailerrak																														
Sortzaile handiei bisita presentzialak																														
Zeroflyerraren diseinu eta banaketa																														
Bukaerako prentsa oharra																														
Bukaerako informea																														
Kalitatearen kontrola																														

	Abendua																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Koordinazio orokorra																				
Haserako prentsa oharra																				
Kaleko hitzaldien komunikazioa																				
Herritarrentzako hitzaldia																				
Zerozabor hozkailua																				
Kartelen diseinu eta itsatsia eskoletan																				
Eskola jangeletako sentsibilizazioa																				
Bigarren hezkuntzako tailerrak																				
Sortzaile handiei bisita presentzialak																				
Zeroflyerraren diseinu eta banaketa																				
Bukaerako prentsa oharra																				
Bukaerako informea																				
Kalitatearen kontrola																				

Koordinazio orokorra eta dokumentuen prestaketa irailean zehar egin da eta kaleko ekintzak irailaren bukaeran hasi eta abenduaren erdialdean amaitu dira.

3 EGINDAKO LANAK

Kanpainan zehar, hiru erabiltzaile mota ezberdinei zuzendutako jarduerak egin dira, hala nola, herritarrak, ikastetxeak eta ekoizle handiak.

Jarraian, ekintza bakoitza deskribatzen da, zein erabiltzaile motari zuzentzen zaion kontuan hartuta.

3.1 HERRITARREI ZUZENDUTAKO SENTSIBILIZAZIO EKINTZAK

Kanpainaren baitan, herritarrei zuzendutako hiru ekintza mota gauzatu dira: prentsa oharrak, Zero Zabor hozkailuaren azterketa eta hitzaldi informatiboak. Jarraian, hiru ekintzen nondik norakoak azaltzen dira.

3.1.1 PRENTSA OHARRAK

Kanpainaren hasieran eta bukaeran, kanpainaren berri emateko bi prentsa ohar prestatu dira. Izan ere, hasierako prentsa oharra irailaren 11an bidali zitzaion udal elkarteari, honek Urola Kostako Ingurumen Webgunean argitaratu zuelarik.

Azkenengo prentsa oharra, abenduaren 19an bidali zitzaion udal elkarteari.

3.1.2 ZERO ZABOR HOZKAILUA

Eskualdeko udalerri baten eremu publikoan xahuketaren aurkako hozkailu bat ezartzeko jarduera-protokolo bat egin da. Hala, helburua udalerriko eskoletako jantokietako baten janari soberakinak herritarrek aprobetxatzea izango da, horrela eskolako elikagai xahuketa murriztuz.

Protokoloan, zero zabor hozkailua ezartzeko honako faseak garatu behar direla zehaztu da:

- Jarduera protokolo bat prestatzea
- Eskola baten hautatzea
- Eskolako arduradunen formakuntza
- Materialen erosketa
- Ekintzen komunikazioa eta dibulgazioa herritarrengan
- Baliabide materialak eta giza baliabideen prestaketa
- Proiektuaren hasiera

Halaber, Zero Zabor hozkailuaren ezarpenaren balorazio ekonomikoa burutu da, guztira 26.150€ (BEZa gabe) kostatuko duela estimatzen delarik.

Protokolo honek etorkizunean Urola Kosta Udal Elkarteko arduradun teknikoek erabakiak hartzeko tresna bat izan nahi du, eskualdea osatzen duten udalerriren baten eremu publikoan Zero Zabor hozkailua jartzeko proiektu pilotu gisa.

3.1.3 ELIKAGAIEN XAHUKETA MURRIZTEKO HITZALDIAK

Eskualdeko herritarrei zuzendutako elikagaien xahuketa murrizteko hitzaldiak ospatu dira iraila, urria eta azaroan zehar. Konkretuki, udalerri bakoitzeko bi hitzaldi egin dira, guztira 10 hitzaldi egin direlarik.

2. Irudia ***EGINDAKO HITZALDIEN LEKUA, DATA ETA ORDUTEGIAK.***

Lekua		Data eta ordutegia	
Zumaia	Alhondegian	Irailak 26 eta 27	19:00
Getaria	Alhondegian	Urriak 3 eta 5	19:00
Orio	Salatxo Aretoan	Urriak 17 eta 19	19:00
Zarautz	Gaztelekuan	Urriak 24 eta 26	19:00
Aia	Kultur Etxean	Azaroak 7 eta 9	19:00

Hitzaldiak hurrengo edukiak landu dituzte:

- Elikagaien xahuketaren kontzeptuaren garapena: zer da, non eta nola ematen da…
- Testuinguru normatiboa
- Arazoaren kausak eta ondorioak
- Elikagaien xahuketaren datuak maila ezberdinetan
- Jardunbide egokiak
- Ekimen jasangarriak

Hitzaldien difusioa egiteko, Vermicanek kartel bat diseinatu du udalerri bakoitzeko, eta ondoren hauek inprimatu eta panel informatiboetan itsatsi egin ditu. Halaber, kartel bakoitza post formatuan ere prestatu egin da UKUEren eta udalen sare sozialetan eskegi ahal izateko.

3. Irudia ***HITZALDIEN DIFUSIOA EGITEKO KARTELAK ETA SARE SOZIALEN POST-AK.***

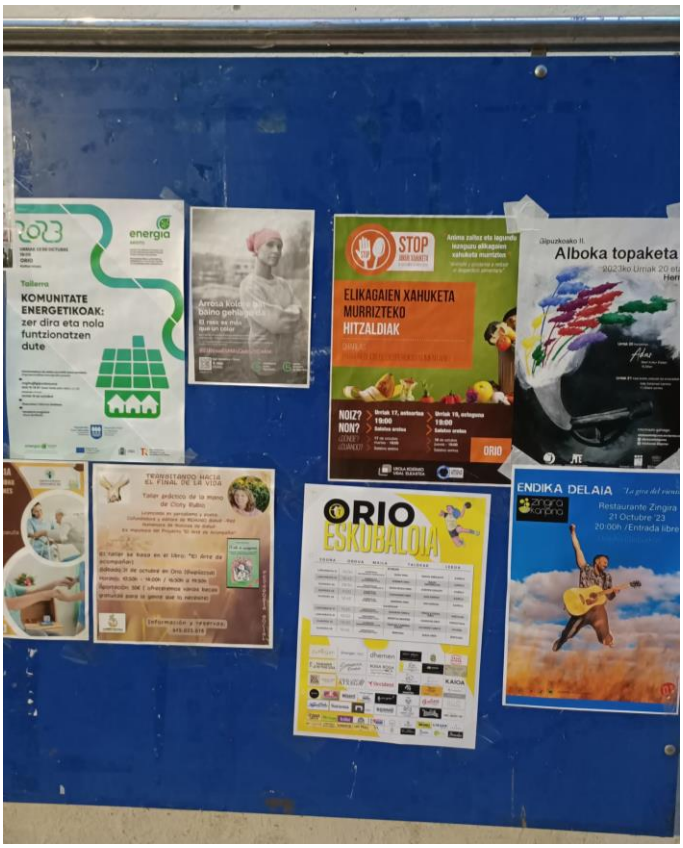




Prestatutako kartelak eskualdeko 5 udalerrien panel publikoetan itsatsi dira.

4. Irudia ***HITZALDIEN DIFUSIORAKO KARTELAK ITSATSITA.***





Itsasteaz gain, kartelak sare sozialen bidez zabaldu dira, bai udal elkartearen sare sozialen bidez, bai udalen sare sozialen bidez ere. Horretaz gain, aldizkari lokaletan ere hitzaldien berri eman da.

Nahiz eta difusio lan handiak egin diren, hitzaldiak ez dira oso arrakastatsuak izan, hurrengo taulan ikus daitekeen bezala.

5. Irudia ***HITZALDIETARA JOANDAKO PERTSONA KOPURUA UDALERRI BAKOITZEAN.***

	Aia	Getaria	Orio	Zarautz	Zumaia
Pertsona kopurua	0	1	4	3	0

Izan ere, 8 pertsona baino ez dira azaldu guztira: Getarian pertsona bakarra, Zarautzen 3 eta Orion 4.

6. Irudia ***HITZALDIETAKO ARGAZKIAK.***





3.2 IKASTETXEEI ZUZENDUTAKO SENTSIBILIZAZIO EKINTZAK

Ikastetxeetan ere hainbat jarduera burutu dira elikagaien xahuketaren inguruan bai ikasleak bai irakasle eta jantokiko langileak sentsibilizatzeko. Jarraian gauzatutako ekintza guztiak garatzen dira.

3.2.1 KARTEL INFORMATIBOEN DISEINUA ETA ITSASTEA

Vermicanek ikastetxeetan elikagaien xahuetaren inguruan sentsibilizatzeko kartel batzuk diseinatu ditu, bai ikasle, bai irakasle eta gurasoen artean xahuketa murrizteko egin beharreko keinu ezberdinak zabaltzeko.

7. Irudia ***DISEINATUTAKO KARTELAK***



Kartelak 11 ikastetxeetan itsatsi behar zirenez, guztira, 33 kartel inprimatu dira, 11 kartel diseinu mota bakoitzeko. Kartel hauek jantokiko dinamikaren egun berean itsatsi dira eskoletan.

8. Irudia ***KARTELETAKO ARGAZKIAK IKASTETXE EZBERDINETAN ITSATSITA***







3.2.2 IKASTETXEEN JANTOKIKO SENTSIBILIZAZIO DINAMIKA

Elikagaien xahuketaren arazoaren dimentsioak ikasleen artean ikusarazteko helburuarekin, Vermicanek Urola Kostako ikastetxe guztietako jangeletan sentsibilizazio dinamika bat burutu du. Eskualdean guztira hamabi ikastetxe izan arren, hamar ikastetxe baino ez da gauzatu jangelako dinamika, Lardizabal Ikastola, Aian, eta Zumaiena, Zumaian, ez dutelako parte hartu izan nahi.

Saioaren iraupena ikastetxe bakoitzaren bazkal orduaren iraupenaren araberakoa izan da. Hala ere, bazkal orduan baino lehenago dena antolatzeko denbora gehiago behar izan da, baita bazkal ordua bukatu eta gero kuantifikazioa era egokian egiteko eta dena batzeko ere.

9. Irudia ***IKASTETXE BAKOITZEKO JANTOKIKO DINAMIKAREN DATA, ORDUTEGIA ETA BESTE DATU BATZUK***

Ikastetxea	Udalerria	Data	Ordutegia
Juan Zaragueta	Orio	24/10/2023	12:30-14:30
Orioko Herri Eskola	Orio	26/10/2023	12:30-14:30
Oikia LHLI	Zumaia	02/11/2023	12:30-13:30
La Salle	Zarautz	13/11/2023	12:30-14:00
Iturzaeta Herri Eskola	Getaria	20/11/2023	12:30-13:15
Orokieta	Zarautz	22/11/2023	14:00-15:00
Zumaia BHI	Zumaia	29/11/2023	12:25-15:00
Antoniano	Zarautz	30/11/2023	13:10-14:50
Salbatore Mitxelena	Zarautz	01/12/2023	12:40-13:30
Lizardi	Zarautz	12/12/2023	14:30-15:00

Dinamikaren funtsa, jangeletan botatzen den janari kantitatea neurtzea izan da. Horretarako **plateretako eta erretiluetako janari soberakinak jaso eta bazkal orduaren bukatzea pisatu dira**. Halaber, ikasleak bazkaltzen zuten bitartean, Vermicaneko hezitzaile bat mahaiez-mahai joan da dinamika zertan datzan eta elikagaien xahuketak dakartzan arazo ezberdinak azalduz.

10. Irudia ***JANTOKIKO DINAMIKAREN ARGAZKIAK***










Egoerak ahalbidetu duenean, elikagaien soberakinen pisaketa ikasleekin batera egin da.

11. Irudia ***ELIKAGAIEN XAHUKETAREN KUANTIFIKAZIOA IKASLEEKIN BATERA***









Dinamikaren pisaketaren emaitzak ikasle kopurua eta menuaren arabera oso aldakorrak direla ikusi da. Izan ere, eskualdeko ikastetxeen xahuketaren egoeraren azterketa egin nahiko balitz, dinamika hau gutxienez aste oso batean zehar egin beharko litzateke ikastetxe bakoitzean.

12. Irudia ***JANTOKIKO DINAMIKAREN EMAITZAK***

Ikastetxea	Pertsona kopurua	Menua	Xahututako vol (L)	Xahututako pisua (kg)	Xahututako kg/pertsona
Juan Zaragueta	171	Sopa, legatza eta jogurta	50	47,2	0,276

Ikastetxea	Pertsona kopurua	Menua	Xahututako vol (L)	Xahututako pisua (kg)	Xahututako kg/pertsona
Orioko Herri Ikastola	92	Dilistak, patata tortilla eta jogurta	45	18,9	0,205
Oikia LHLI	11	Purea, haragi gisatua, jogurta	5	2,4	0,218
La Salle	360	Patatak errioxar erara, hanburgesak tomatearekin eta jogurta	50	29,3	0,081
Iturzaeta Herri Eskola	96	Arroza tomatearekin, legatza letxugarekin eta laranja	30	16,8	0,175
Orokieta	170	Arroza barazkiekin, oilazko izterra letxugarekin, natillak	50	27	0,158
Zumaia BHI	193	Makarroiak tomatearekin, arraina letxugarekin, madaria	45	21,5	0,111
Antoniano	210	Sopa, enpanadillak eta jogurta	20	9,4	0,045
Salbatore Mitxelena	200	Purea, arroza haragiarekin eta sagarra	50	31,2	0,156
Lizardi	42	Dilistak, arroza barazkiekin eta mandarina	30	11	0,263

Guztira, 10 ikastetxe ezberdinetako **1.545 ikasle sentsibilizatu dira** burutu den dinamikarekin. Gainera, jangeletako langileak ere aktiboki parte hartu dute burutu diren ekintzan.

ELIKAk (Nekazaritzarako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa) egindako azterketa batean, Euskadiko etxeetan, urtean batez beste 0,169kg/pertsona xahutzen direla ikusi da (atal jangarria eta ez jangarria kontuan hartuta). Datu hau dinamikan ateratako ondorioekin alderatzen badugu, La Salle, Orokieta, Zumaia BHI, Antoniano eta Salbatore Mitxelena bataz bestekoaren azpitik egongo lirateke. Juan Zaragueta, Orioko Herri Ikastola, Oikia, Iturzaeta Herri Eskola eta Lizardi institutua, aldiz, euskal etxeen bataz bestekoa baino balio handiagoak izan dituzte. Lizardi eta Juan Zaragueta ikastetxeetan xahuketa handia behatu da.

Datu hauen zergatiak anitzak izan daitezke, eragin gehien dauzkaten faktoreak menua eta ikasle kopurua direlarik. Izan ere, janariaren izaeraren arabera, ikasleek egun batzuetan hobeto edo txarrago jaten dute. Jangeletako langileek ere hau konfirmatu dute, orokorrean barazkiak eta arraina dituzten

egunetan gutxiago jaten dutela hain zuzen. Haragia eta janari frijituak dituzten platerak, aldiz, orokorrean nahiko ondo jaten dira eta egun horietan ez da janari asko sobratzen.

Halaber, bazkaltzen duten ikasle kopurua ere faktore garrantzitsua da. Izan ere, aurreikusita dagoen ikasle kopurua askotan ez dator bat errealitatearekin, ikastetxe askotan, batez ere handienetan, sarritan bazkal orduan ikasleak falta direlako.

Antoniano eta Salbatore Mitxelena ikastetxeetan izan ezik, bisitatutako jangela guztietan erretiluetan soberan gelditzen zen janaria zaborrera botatzen dela behatu da. Antonianok AIBAK enpresarekin lan egiten duen eskola bakarra da, eta enpresa honetan soberakinak enpresari bueltatzen zaizkio. Salbatore Mitxelenak, aldiz, sukalde propioa dauka, eta aprobetxatu ditzakeen soberakinak hurrengo eguneko menua egiteko berrerabiltzen ditu. Beste ikastetxe guztiek GAZKA edo AUSOLAN enpresekin lan egin edota sukalde propioa daukate.

Dena den, azterketa era egokian egiteko gutxienez ikastetxe bakoitzean aste batean zehar egunero kuantifikatu beharko litzateke botatzen den janari kantitatea, egunez egun menua, ikasle kopurua, eta beste faktore asko aldatzen baitira. Hala ere, dinamika honen kasuan, helburua ikasleak, irakasleak eta jangelako langileak sentsibilizatzea izan da.

3.2.3 DBHRAKO SENTSIBILIZAZIO TAILERRAK

Eskualdeko eskolen DBH2ko klase guztietan elikagaien xahuketa ezagutu eta murrizteko tailerrak burutu dira.

13. Irudia ***XAHUKETA TAILERREN DATAK ETA ORDUTEGIAK***

Ikastetxea	Udalerria	Tailer kopurua	Data	Ordutegia
Juan Zaragueta	Orio	1	24/10/2023	9:30-10:20
Orioko Herri Eskola	Orio	2	26/10/2023	9:30-11:30
Zumaiena	Zumaia	2	06/11/2023	10:15-12:05
La Salle	Zarautz	2	13/11/2023	10:30-12:30
Zumaia BHI	Zumaia	5	29/11/2023	09:10-14:15
Antoniano	Zarautz	2	30/11/2023	12.10-15:40
Salbatore Mitxelena	Zarautz	3	01/12/2023	9:25-12:40
Lizardi	Zarautz	5	12/12/2023	8:30-14:30

Tailerrak urrian hasi eta abenduan bukatu dira eta 8 ikastetxeetan burutu dira.

14. Irudia ***TAILERREN SAIO BAKOITZAREN IRAUPENA ETA IKASLE KOPURUA***

	Ikastetxea	Ordutegia	Saioaren iraupena	Ikasle kopurua
1	Juan Zaragueta	9:30 - 10:25	55 min	20
2	Orioko Herri Eskola	9:30 - 10:20	50 min	29
3	Orioko Herri Eskola	10:50 - 11:40	50 min	28
4	Zumaiena Ikastetxea	10:15 - 11:10	55min	23
5	Zumaiena Ikastetxea	11:10 - 12:05	55min	22
6	La Salle	10:30 - 11:25	55 min	25
7	La Salle	11:25 - 12:20	55 min	25
8	Zumaia BHI	9:10 - 10:05	55 min	22
9	Zumaia BHI	10:05 - 11:00	55 min	21
10	Zumaia BHI	11:30 - 12:25	55 min	22
11	Zumaia BHI	12:25 -13:20	55 min	21
12	Zumaia BHI	13:20 - 14:15	55 min	22
13	Antoniano	12:10-13:10	1h	21
14	Antoniano	14:40-15:40	1h	23
15	Salbatore Mitxelena	9:25-10:20	55 min	28
16	Salbatore Mitxelena	10:50 - 11:45	55 min	27
17	Salbatore Mitxelena	11:45 - 12:40	55 min	26
18	Lizardi	8:39-9:25	55 min	25
19	Lizardi	9:25-10:20	55 min	22
20	Lizardi	10:35-11:25	50 min	23
21	Lizardi	11:25-12:15	50 min	24
22	Lizardi	12:40-13:35	55 min	23
23	Lizardi	13:35-14:30	55 min	-

Ikastetxea	Ordutegia	Saioaren iraupena	Ikasle kopurua
		GUZTIRA	522

Guztira 23 tailer antolatuta egon arren, azkenean 22 baino ez dira egin. Lizardin prestatuta zegoen azken tailerra irakasgai hautagai batekin kointziditu du, eta ondorioz ezin izan da klaseko ikasle guztiak batu tailerra emateko. Hala ere, DBHko **522 ikasleek jaso dute tailerra**.

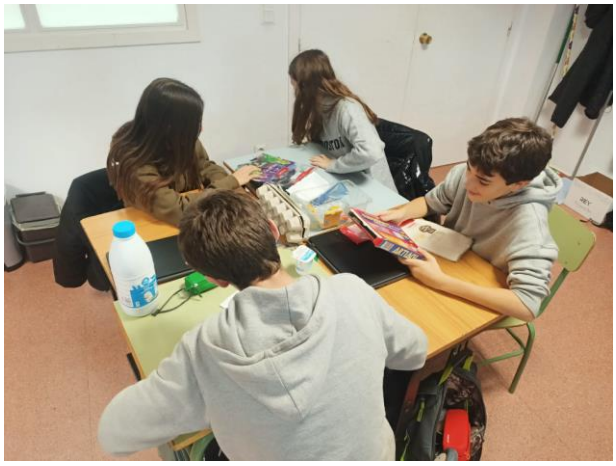
15. Irudia ***TAILERRAREN ARGAZKIAK IKASTETXE EZBERDINETAN***















Tailerrean landu dena honako hau izan da:

- Zer da elikagaien xahuketa?

- Euskadi eta Urola Kostako egoera
- Inpaktuak
- Zer egin dezakegu xahuketa gure egunerokotasunean murrizteko?
- Ariketak:
    - Talde txikitan hainbat produktuen ontziak erabilita iraungitze-data eta kontsumo lehenetsiaren data bereiztea.
    - Elikagaiak hozkailuan behar bezala biltegiratzea.
    - Elikagai soberakin ezberdinekin aprobetxamenduko errezetak asmatzea.

3.3 SORTZAILE HANDIEI ZUZENDURIKO EKINTZAK

Elikagaien xahuketaren aldetik eskualdeko sortzaile handien egoera ezagutzeko, elikagai hondakinak sortzen dituzten establezimenduak bisitatu dira. Izan ere, UKUEk adierazitako 60 taberna, jatetxe eta kafetegiak bisitatu dira. Itxita aurkitu direnean, bigarren bisita bat egiten zaie, baina kasu batzuetan antzeko beste establezimendu bat bisitatu behar izan da.

16. Irudia ***BISITATUTAKO ESTABLEZIMENDUEN ZERRENDA***

Herria	Komertzioaren izena	Data	Kontaktatua	Galdetegia bete du?
Aia	Gozategi Enparantza: Kanua Jatetxea	2023-10-04	Ez	-
Aia	Iturriozena Taberna	2023-10-04	Bai	Ez
Aia	Aize Berri Taberna	2023-10-04	Bai	Bai
Getaria	Erretegia: Mayflower	2023-09-27	Bai	Bai
Getaria	Erretegia: Astillero	2023-09-27	Bai	Bai
Getaria	Taberna: Mahasti	2023-09-27	Bai	Bai
Getaria	Taberna: Politena	2023-09-27	Bai	Bai
Getaria	Okindegi-Kafetegia: Izarri	2023-09-27	Bai	Bai
Orio	Jatetxea: Oliden	2023-09-27	Bai	Bai
Orio	Jatetxea: Balea	2023-09-27	Bai	Bai
Orio	Taberna: Bordatxo	2023-09-27	Ez	Ez
Orio	Erretegia: Joxe Mari	2023-09-28	Ez	-
Orio	Taberna: Antilla	2023-09-28	Bai	Bai
Orio	Taberna: Zaharren Babeslekua	2023-09-28	Bai	Ez
Orio	Taberna: Gure Txoko	2023-09-28	Bai	Bai

Herria	Komertzioaren izena	Data	Kontaktatua	Galdetegia bete du?
Orio	Taberna: Errusta	2023-09-28	-	Ez
Orio	Gozotegi-Okindegia: Sayalero	2023-09-28	Bai	Bai
Orio	Kolon Txiki Jatetxea	2023-09-28	Bai	Bai
Orio	Kutixi Kafetegia	2023-09-28	Bai	Bai
Orio	Mirotza Taberna	2023-09-28	Bai	Bai
Zarautz	Sagardotegia: Olatu Gain	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Jatetxea: Karlos Argiñano	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Taberna-Jatetxea: Txiki Polit	2023-09-27	Bai	Ez
Zarautz	Taberna-Jatetxea: Bai-Batzokia	2023-09-27	Ez	-
Zarautz	Taberna: Naparrak	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Taberna: Isabel	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Taberna: Txaltxa	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Taberna: Lukas	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Taberna: Katixa Surf	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Taberna: Pagoeta	2023-09-27	Bai	Ez
Zarautz	Taberna: Charly	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Pizzeria: Artea	2023-09-27	Ez	-
Zarautz	Taberna: Itxas Lur	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Kafetegia: Andatza	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Taberna: Nautico Berri	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Okindegia-Gozotegia: Sayalero	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Gozotegia: Suna	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Okindegia: Trigal	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Okindegia-Kafetegia: Aramendia Amaloi	2023-09-27	Bai	Bai
Zarautz	Jatetxea: Telesforo	2023-10-03	Bai	Bai
Zarautz	Jatetxea: Otzarreta	2023-10-03	Bai	Bai
Zarautz	Jatetxea: Kirkilla	2023-10-03	Ez	Ez
Zarautz	Jatetxea: Azpi Enea	2023-10-03	Ez	Ez
Zarautz	Jatetxea: Oishi	2023-10-03	Ez	-

Herria	Komertzioaren izena	Data	Kontaktatua	Galdetegia bete du?
Zarautz	Taberna: Aritzbatalde	2023-10-03	Ez	.
Zarautz	Taberna-Kafetegia: Arralde (Maxi Eroski)	2023-10-03	Bai	Ez
Zarautz	Kebab: Zarautz	2023-10-03	Bai	Bai
Zarautz	Taberna: Geltoki	2023-10-03	Ez	-
Zarautz	Taberna: Salbide	2023-10-03	Bai	Bai
Zarautz	Kafetegia: Rincon del Ritmo	2023-10-03	Bai	Bai
Zarautz	Taberna: Euskalduna	2023-10-03	Ez	-
Zarautz	Taberna: Zelaitxo	2023-10-03	Bai	Bai
Zarautz	Taberna: Arrano	2023-10-03	Ez	-
Zarautz	Ogiberri Okindegia	2023-10-03	Bai	Bai
Zarautz	Casa Izaro	2023-10-03	Bai	Bai
Zarautz	Itxaso Taberna	2023-10-03	Bai	Bai
Zarautz	Napar Berria	2023-10-03	Bai	Bai
Zarautz	Erretoki Lagunak	2023-10-03	Bai	Bai
Zarautz	Kikara Taberna	2023-10-03	Bai	Bai
Zumaia	Taberna: Ubera Jatetxea	2023-09-27	Bai	Bai
Zumaia	Jatetxea: Aita Mari	2023-09-26	Ez	-
Zumaia	Taberna: Idoia	2023-09-26	Bai	Bai
Zumaia	Taberna: Tximista	2023-09-26	Bai	Bai
Zumaia	Taberna: Narrondo	2023-09-26	Bai	Ez
Zumaia	Okindegia/Gozotegia: Flysch	2023-09-26	Bai	Bai
Zumaia	Taberna: Leize	2023-09-26	Bai	Bai
Zumaia	Taberna: Gure Txokoa	2023-09-27	Bai	Bai
Zumaia	Okindegia-Gozotegia: Ogi Berri	2023-09-27	Bai	Bai
Zumaia	Jatetxea: El txoko de Mikel	2023-09-29	Ez	-
Zumaia	Jatetxea: Basusta	2023-09-29	Ez	-
Zumaia	Marina Berri Jatetxea	2023-09-29	Bai	Bai
Zumaia	Erretegia: Flysch	2023-09-29	Bai	Bai
Zumaia	Kantauri Taberna	2023-09-29	Bai	Bai

Herria	Komertzioaren izena	Data	Kontaktatua	Galdetegia bete du?
Zumaia	Itxaso Taberna	2023-09-29	Bai	Bai
Zumaia	Juaristi Jatetxea	2023-09-29	Bai	Bai
Zumaia	Taberna: Kebab Zumaia	2023-09-29	Ez	-
Zumaia	Taberna: Azkue	2023-09-29	Bai	Bai
Zumaia	Taberna: Atari	2023-09-29	Ez	-
Zumaia	Taberna: Kabi	2023-09-29	Ez	-
Guztira	**79**		**60**	**54**

Guztira 79 establezimendu bisitatu behar izan dira 60 sortzaile handiekin kontaktatu ahal izateko.

Kontaktatu diren establezimendu guztiei, Zero Flyer bat banatu zaie, non eskualdeko sortzaile handien elikagaien xahuketaren datuak eta arazo hau murrizteko burutu daitezkeen neurri ezberdinak agertzen diren.

17. Irudia ***BANATUTAKO ZERO FLYERRA***

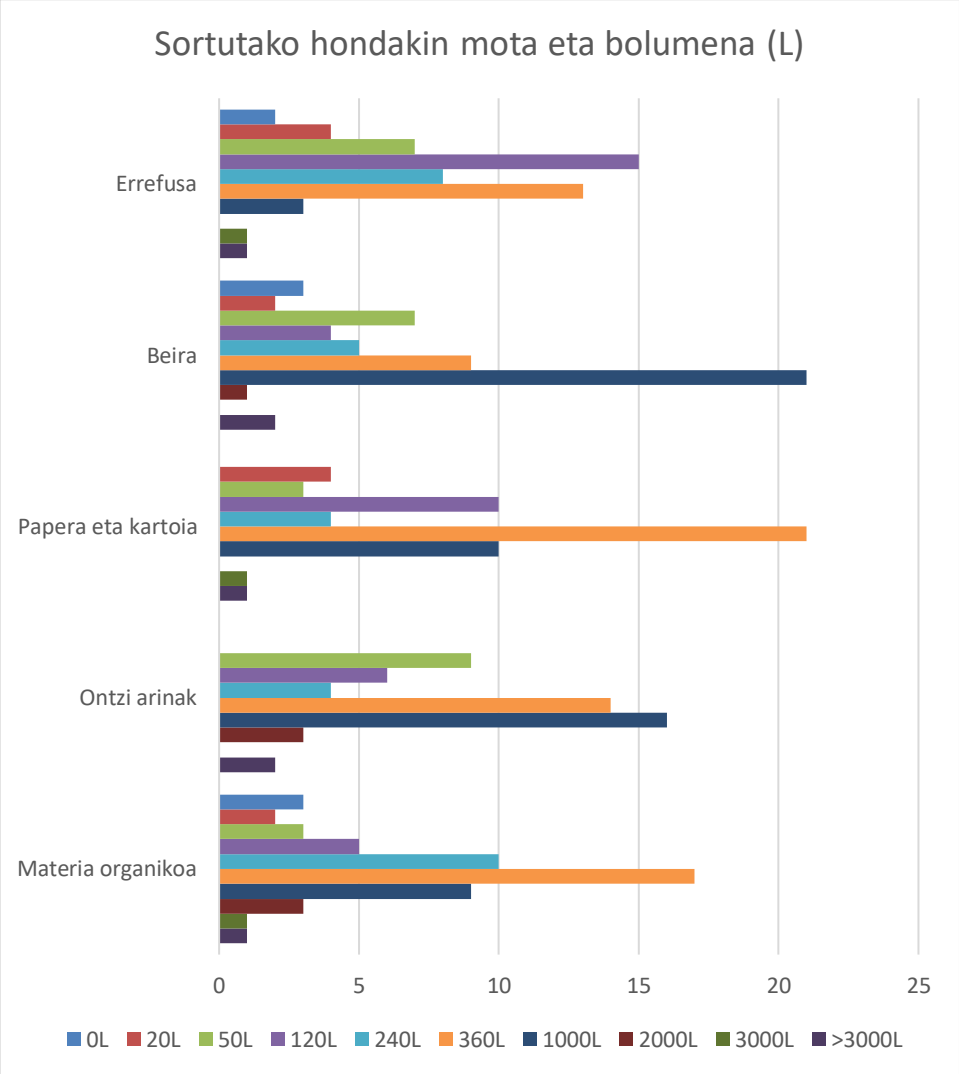


Zero Flyerra banatzeko, establezimenduko langileek haien mugikorrarekin QR bat eskaneatu behar izan dute. QRa eskaneatzean, Zero Flyerraren pdf-a zuzenean haien mugikorrean deskargatzen da.

18. Irudia ***ZERO FLYERRAREN QRA.***

60 sortzaile handi horietatik, 6 ez dute galdetegia bete izan nahi, beraz **54 galdetegi bete dira**.

Galdetegiarekin hasteko, establezimendu ezberdinek sortzen dituzten hondakin mota eta bolumenagatik galdetu zaie.



Orokorrean, astean hondakin asko sortzen direla ikusi da, gehien bat beira eta ontzi arinei dagokionez. Galdetegia egin den establezimendu gehienak taberna eta jatetxeak izanda, emaitza hauek espero izatekoak dira, bolumen handia daukatelako, baita ostalaritzan asko ematen direlako ere. Zenbait establezimenduetan materia organiko asko sortzen dela behatu da ere, gehien bat jatetxeetan, taberna eta kafetegiek soberakin organiko gutxi baitituzte.

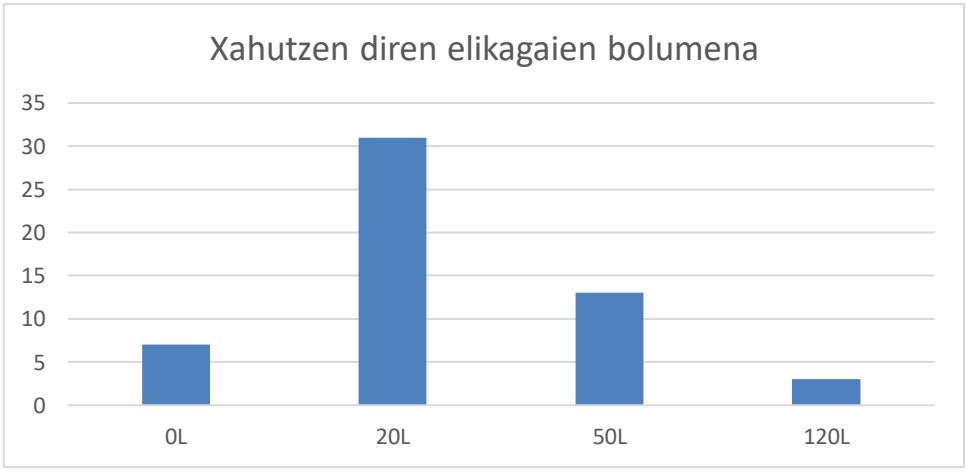
Egurra eta plastikozko filmaren inguruan galdetu zaie ere, eta oso gutxi sortzen dela ikusi da. Plastikozko filmaren kasuan establezimenduen % 35ak baino ez dute erabiltzen, astean 20L inguru sortzen dutelarik. Egurraren kasuan gutxiago sortzen da; %11ak baino ez du sortzen eta oso kantitate txikietan.

Halaber, hondakinen sorkuntzak urtean zehar aldaketarik pairatzen al duen galdetu da ere, eta gehienek (%72,2) udan hondakin gehiago sortzen direla adierazi dute. %20,4ak, aldiz, urtean zehar hondakinen sorkuntzak aldaketak sufritzen ez dituela adierazi du. Hau erantzun duten establezimendu gehienak Zarautz eta Orioko herrien barnealdean kokatuta zeuden, kostatik urrun, eta hortaz, ez dute turismoaren hainbeste eragina sumatzen. Halaber, establezimenduen %7,4ak urtean hilabete bakarrean, abuztuan gehien bat, hondakin gehiago sortzen direla diote.

Hondakinak kaleko edukiontzietara zein maiztasunarekin botatzen duten ere galdetu da, eta nahiz eta biohondakinak, papera eta kartoia eta errefusa atez-ate jasotzen diren, establezimenduen %92a ontzi arinak eta beira sortzen dituztenez ia egunero erabiltzen dituzte kaleko edukiontziak. Izan ere, askok atez-ateko zerbitzua izan arren, errefusa ere maiz kaleko edukiontzietan botatzen dute.

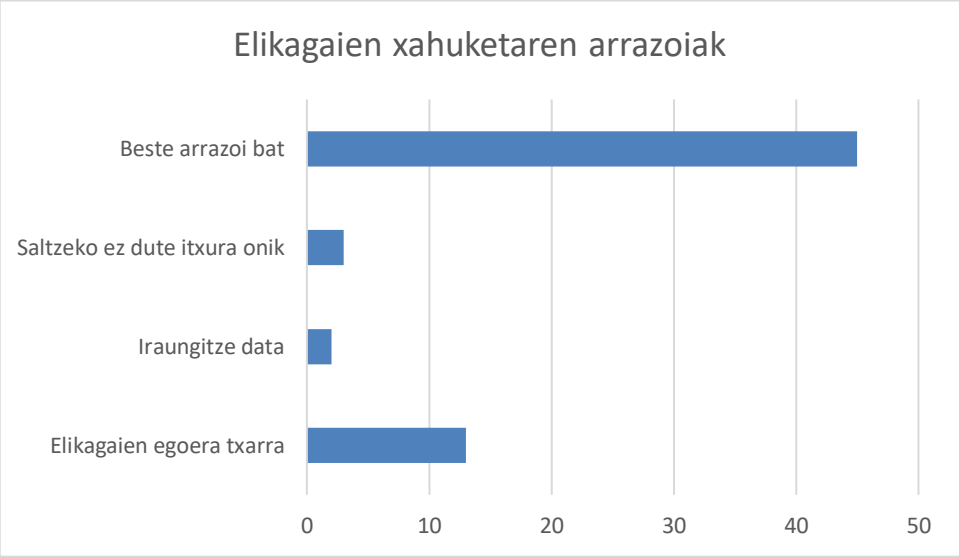
Bisitaturiko jatetxe, taberna eta kafetegi gehienek (%85,2) haien establezimenduetan elikagaien xahuketa ematen dela diote. Beste establezimendu guztiek, kontaktaturiko %8a, xahuketarik ez dutela diote. Gehienak kafetegiak eta gozotegiak izan dira, kasu gehienetan egunaren bukaeran soberan dituzten pastelak gozogintzarako lantegira bueltatzen dituztelako, eta beraz ez dituzte hondakin gisa kudeatzen.

19. Irudia ***XAHUTZEN DEN ELIKAGAIEN BOLUMENA***



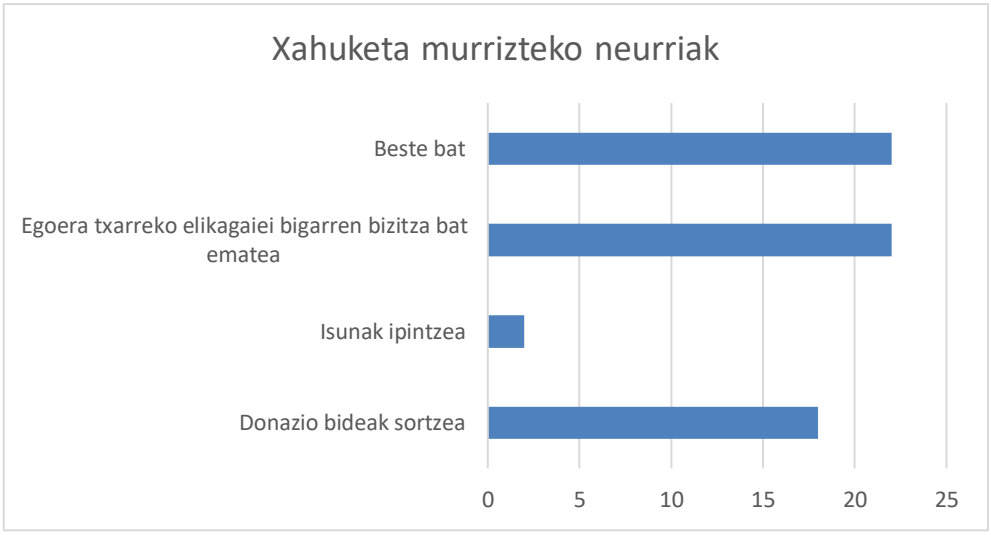
Xahuketa ematen den establezimendu gehienetan, oso xahuketa gutxi ematen da. Tabernen kasuan, gehienetan pintxo gutxi batzuk baino ez dira botatzen eta askok egunaren bukaeran pintxoak prezio erdira edota dohain ematen dituzte zaborrera ez botatzeko. Jatetxeen kasuan, gehienek soberan izan duten janaria hurrengo eguneko menua egiteko aprobetxatzen saiatzen dira, beraz astean ez dute asko xahutzen.

20. Irudia ***XAHUKETA EMATEAREN ARRAZOIAK***



Elikagaien xahuketa ematearen arrazoiengatik galdetu diegunean, %24,1ak elikagaiak galdu egiten direlako edo egoera txarrean daudelako dela adierazi dute. Oso ehuneko baxu batek, elikagaien iraungitze data heldu delako dela esaten dute, baita saltzeko itxura onik ez dutelako ere. Hala ere, establezimendu gehienek (%83,3) elikagaiak alferrik botatzeko arrazoi nagusia janaria saltzen ez dela diote, hau da, eguna bukatzen denean saldu ez den janaria hurrengo egunean saldu ezin denez bota egiten dela. Azken hau pintxoak egiten dituzten taberna askotan gertatzen da.

21. Irudia ***XAHUKETA MURRIZTEKO HARTU DAITEZKEEN NEURRIAK***



Xahuketa murrizteko neurri posibleei buruz galdetu diegunean, %40,7k egoera txarrean dauden elikagaiei bigarren bizitza bat ematea ondo dagoela adierazi dute eta %33,3ak, donazio bideak ezartzea. Oso ehuneko baxuak (%2) arazoa txikitzeko isunak jarri beharko zirela dio.

Elikagaiak alferrik ez galtzeko beste iradokizun interesgarriak ere jaso dira galdetegi honen bidez (establezimenduen %40,7a):

- Eskualde mailan elikagaien soberakinen bilketa eta birbanaketa sistema bat ezartzea

- Jatetxe handietan, mahaikideak aurreikusi ahal izateko, aldez aurreko erreserba sistema bat ezartzea, era horretan egin behar den janari kopurua kalkulatu ahal izateko
- Pintxoak egiten dituzten tabernen kasuan azken momentuko eskaintzak egitea
- "Too Good To Go" bezalako aplikazioak erabiltzea
- Janari soberakinak hurrengo eguneko beste plater batzuk egiteko aprobetxatzea

Azkenik, elikagaien xahuketa prebenitzeko lege berria ezagutzen al duten galdetu zaie, eta bisitatutako establezimenduen %81,5ak ez duela ezagutzen adierazi du. Honen aurrean, Vermicanetik lege honek HOREKA kanalean ekarriko dituen betebehar nagusien berri eman zaie.

4 IRADOKIZUNAK ETA ONDORIOAK

- Nahiz eta sare sozial ezberdinen bitartez zabaldu eta kalean kartelak ipini diren, herritarrei zuzendutako **hitzaldi informatiboak** ez dira oso arrakastatsuak izan. Izan ere, antolaturiko hitzaldien %70era ez da inor azaldu eta Aia eta Zumaiaren kasuetan antolaturik zeuden bi hitzaldietan ez da inor agertu. Gainera, beste hiru udalerrietan jendea etorri den arren, guztira oso jende gutxi agertu da (Orion 4 pertsona, Zarautzen 3 eta Getarian pertsona bakarra). Honen arrazoiak anitzak izan daitezke, udal elkartearen eta udal ezberdinen sare sozialak ez jarraitzea edota herri mailan beste ekintza batzuk antolatuta egotea (arraun taldearen batzarra Orion, futbol partida Getarian eta yoga klaseak Aian), besteak beste. Hitzaldiak emateko formatu hau aldatu behar dela ondorioztatzen da hurrengo kanpainetarako.
    - Hitzaldi informatiboetara bertaratu diren herritarrek, haien etxebizitzetan keinu sinpleen bidez elikagaien xahuketa murrizteko neurri ezberdinak ikasi dituzte. Jende gutxi etorri bada ere, azaldu den jendea gaiarekiko inplikazio handia erakutsi du eta etorkizunean Urola Kostan gaiarekin harremandutako ekimenen bat gauzatzen baldin bada, ekimenean parte hartzeko prestutasuna daukatela adierazi dute.
- **Elikagaien xahuketa tailerretan** parte hartu duten 522 ikasleek ez zituzten gaiaren inplikazioak ezagutzen. Ondorioz, tailerrak oso arrakastatsuak izan direla esan dezakegu, beste gauza batzuen artean iraungitze-dataren eta kontsumo lehenetsiaren dataren arteko aldea ikasi eta etxean janaria alferrik ez galtzeko hainbat neurri ezberdin ikasteko aukera izan dutelako.
- Ikastetxe ezberdinetan lortutako **jantokiko dinamikako** xahuketa datuak oso ezberdinak izan dira. Hau faktore ezberdinengatik izan daiteke, garrantzitsuenak menua eta ikasle kopurua direlarik. Hala ere, dinamika honekin janaria alferrik galtzearen arazoa ikusaraztea bilatzen zen eta ikasle eta jantokiko langileen harrera ikusita, lortu egin dela esan daiteke.
    - Ikasleek askotan plateretan janaria uzten dutela behatu da, kasu gehienetan janaria gustukoa ez dutelako. Halaber, batzuetan errazioak handiegiak direla adierazi dute ikasle batzuek.

- Bisitatu diren ia jangela guztietan, zerbitzatu ez den eta erretiluetan soberan gelditu den janaria bazkal orduaren amaieran zaborrera bota egin da. Hau, kasu askotan jantokian ematen den xahuketaren oso ehuneko altua suposatzen du.

> **Sortzaile handien bisitak** egin direnean, zenbait establezimendu ez dute galdetegia bete izan nahi. Hau gehien bat interes falta eta denbora faltagatik izan da.

- Kontaktaturiko establezimenduen %85,2ean elikagaien xahuketa ematen da. Xahuketa ematen den establezimenduen %65,9ek oso xahuketa gutxi dute, astean 20L janari edo gutxiago botatzen delarik. Establezimendu gutxi batzuetan xahuketa gehiago ematen da: %27,6an astean 50L eta %6,4ean astean 120L. Bi kasu hauetan establezimenduak jatetxe handiak ziren, eta beraz, elikagaiak galdu egin direlako edota soberan dauden prestatutako platerak beste janari batzuk prestatzeko berrerabili ezin direlako ematen da.
- Xahuketa murrizteko neurriei buruz galdetu diegunean, kontaktaturiko establezimenduen %40,7k egoera txarrean dauden elikagaiei bigarren bizitza bat ematea egokia ikusten dutela adierazi dute, eta %33,3ak, donazio bideak ezartzea. Establezimenduen %2ak, aldiz, ez dago ados isunak jartzearekin. Halaber, kontaktaturiko establezimenduen artean beste iradokizun batzuk ere eman dira, hala nola eskualde mailan elikagaien soberakinen bilketa eta birbanaketa sistema bat garatzea, prestatu behar den janari kopurua kalkulatu ahal izateko aldez aurreko erreserba sistema bat ezartzea, pintxoak egiten dituzten tabernen kasuan azken momentuko eskaintzak egitea eta janari soberakinak hurrengo eguneko beste plater batzuk egiteko aprobetxatzea.
- Kontaktaturiko establezimenduen %81,5ak ez du ezagutzen tramitazio bidean dagoen elikagaien xahuketa prebenitzeko legea.

5 HOBETZEKO PROPOSAMENAK

> Hitzaldi informatiboak beste ekintza batzuengatik ordezkatzea.

> Hitzaldi informatiboak egin nahi direnean, hauen difusioa egiteko beste bide batzuk erabiltzea. Hurrengorako, adibidez, difusioa elkarte baten bidez egin daiteke, horrela elkarte horren bazkideen artean deialdia zabaltzea errazagoa baita.

> Jantokiko langileek ikasleei jan nahi duten janari kopuruari buruz galdetzea proposatzen da, ikasleen gosearen arabera janari gehiago edo gutxiago zerbitzatzeko.

> Ikastetxeetako jantoki bakoitzean ematen den xahuketa era zehatz batean aztertzea gomendatzen da, horretarako elikagai soberakinen kuantifikazioa gutxienez astez batean zehar eginez. Ondorioz, eskoletan emandako xahuketaren datu errealak lortuko lirateke, eta Zero Zabor hozkailua edota gaiarekin lotutako beste ekimen batzuk martxan jarri zitezkeen.

- Jantokietan erretiluetan soberan gelditzen den janariaren kopurua handia dela ikusi da. Janaria hau zaborretara ez botatzeko, bideak bilatzea gomendatzen da, hala nola, eskolarteko xahuketaren sare bat antolatuz, ikastetxeetan ematen den xahuketa birbideratu ahal izateko.
- Establezimenduek elikagaien xahuketa prebenitzeko legeak ekarriko dituen betebeharrak HOREKA kanalean ezagutarazi daitezen, legearen berrien eta inplikazioen inguruko difusio materialak edota hitzaldiak antolatzea.

ERABILERA BAKARREKO ONTZIEN PREBENTZIOARAKO KANPAINAREN BUKAERAKO MEMORIA

1.0 Bertsioa

2024/02/19

DOKUMENTUAREN AURKIBIDEA

1 KANPAINAREN HELBURUAK ____ 3
2 KRONOGRAMA ____ 3
3 EGINDAKO LANAK ____ 3
3.1 PRENTSA OHARRAK ____ 3
3.2 JARDUNBIDE EGOKIEN ESKULIBURUA ____ 4
3.3 KARTEL INFORMATIBOEN DISEINUA ____ 5
3.4 PUNTU INFORMATIBOAK ____ 6
3.5 BURUTUTAKO JARDUEREN DIFUSIOA ____ 9
4 IRADOKIZUNAK ETA ONDORIOAK ____ 10

IRUDIEN AURKIBIDEA

1. IRUDIA JARRAITUTAKO KRONOGRAMA 3
2. IRUDIA ERABILERA BAKARREKO ONTZIAK MURRIZTEKO JARDUNBIDE EGOKIEN ESKULIBURUAREN AZALA. HTTPS://ORIO.EUS/ALBISTEAK/UKUEK-INFORMAZIO-PUNTUA-JARRIKO-DU-HERRIAN-HERRITARRAK-KONTZIENTZIATZEKO-ERABILERA-BAKARREKO-ONTZIEZ/4
3. IRUDIA ADMINISTRAZIO PUBLIKOAN ITURRIKO URAREN ERABILERA SUSTATZEKO KARTEL INFORMATIBOAREN DISEINUA 5
4. IRUDIA PUNTU INFORMATIBOAREN DATA ETA ORDUTEGIA 6
5. IRUDIA HERRI BAKOITZEAN BURUTUTAKO PUNTU INFORMATIBOEN ARGAZKIAK 7
6. IRUDIA PUNTU INFORMATIBOETAN ERABILITAKO MATERIALA 8

1 KANPAINAREN HELBURUAK

Dokumentu honen bitartez, erabilera bakarreko ontzien erabilera prebenitzeko eta murrizteko sentsibilizazio kanpainan jasotako emaitzak biltzen dira. Kanpaina **urtarrilean hasi eta otsailean bukatu zen**, eskualdeko bost udalerrietan ekintza ezberdinak gauzatu zirelarik.

Kanpaina hau hondakin zehatz baten sorkuntzaren prebentzioan eta murrizketan oinarritu da, hala nola, erabilera bakarreko ontzietan. Zehazki, eskualdeko herritarren gai honen inguruko sentsibilizazio eta kontzientziazioa sustatzea izan du helburu ekimen honek. .

Jarraian, kanpainaren baitan burututako sentsibilizazio ekintza ezberdinak eta hauen emaitzak eta ondorioak adierazten dira.

2 KRONOGRAMA

Kanpainan antolatuta zeuden jarduera ezberdinak burutzeko, honako egutegia jarraitu da.

1. Irudia ***JARRAITUTAKO KRONOGRAMA.***

	Urtarrila		**Otsaila**		
	3	**4**	**1**	**2**	**3**
Koordinazio orokorra					
Difusioa eta komunikazioa					
Azterketa teknikoa					
Jardunbide egokien eskuliburua					
Kartelen diseinua					
Informazio puntuak					
Bukaerako txostena					
Kalitate kontrola					

Dokumentuen prestaketa aurreko urtean egin arren, koordinazio orokorra urtarrilean zehar egin da, baita kaleko ekintzak otsaileko lehenengo bi asteetan ere.

3 EGINDAKO LANAK

Jarraian, kanpainan zehar garatutako ekintza bakoitza deskribatzen da.

3.1 PRENTSA OHARRAK

Kanpainaren hasieran kanpainaren berri emateko prentsa ohar bat prestatu zen. Izan ere, hasierako prentsa oharra otsailaren 5ean bidali zitzaion Udal Elkarteari.

Bukaerako prentsa oharra kanpainaren amaieran helarazi zitzaion UKUEri honek hare sare sozialen bitartez zabaltzeko.

3.2 ITURRIKO ETA BOTILARATUTAKO URAREN KALITATEAREN AZTERKETA

Txorrotako uraren kontsumoa bultzatzeko, iturriko eta botilaratutako uraren arteko alderaketa txosten bat prestatu zuen Vermicanek. Ikerketa honen bidez, bi ura moten kalitate parametroen alderaketa eta ur mota bakoitzak jarraitutako iragazpen, arazketa eta osmosi sistemen azterketa burutu zen.

Txosten honen bitartez, hurrengo helburuak bilatzen ziren:

- Botilaratutako uraren kontsumoaren egoera eta ingurumen inpaktuak ezagutzea.
- Iturriko uraren eta botilaratutako uraren kalitatearen konparaketa egitea.
- Erabilera bakarreko ontzien murrizketa sustatzea, botilaratutako uraren ordez iturriko uraren kontsumoa lehenetsiz.
- Aztarna hidrikoa minimizatzea.
- Plastikozko ur botilak botilaratzean eta garraiatzean sortutako kutsadura murriztea.
- Urola Kostako herritarren eta administrazio publikoaren sentsibilizazioa, formakuntza eta kontzientziazioa handitzea.

Azterketaren ondorioek iturriko uraren kontsumoa botilaratutako uraren kontsumoa bezain edo osasungarriagoa dela ondorioztatu zuten. Halaber, ingurumen arrazoiak aztertzen badira, iturriko uraren aztarna eta inpaktu ekologikoa txikiagoa dela ikusi zen. Era berean, iturriko urak inpaktu ekonomiko txikiagoa aurkezten du botilaratutako urarekin alderatzen bada. Arrazoi hauengatik burututako azterketak iturriko ura botilaratutako ura baino jasangarriagoa dela eta botilaratutako uraren kalitate berdina duela ondorioztatzen zuen.

Behin amaituta, azterketa UKUEri bidali zitzaion, honek administrazioei helarazi eta haren web orrian eskuragarri jarri zezan eskualdeko herritarrek kontsultatu ahal izateko.

3.3 JARDUNBIDE EGOKIEN ESKULIBURUA

Eskualdeko erakunde publiko eta herritarren jokabidea funtsezkoa da erabilera bakarreko ontziak murrizteko. Honen ondorioz, bi agente hauei zuzendutako jardunbide egokien eskuliburu bat prestatu zuen Vermicanek. Dokumentu honen bitartez, era grafiko batean bai bulego publikoetan bai herritarren artean erabilera bakarreko ontziak saihesteko eta ontzi mota hauen erabilera zentzudun bat bultzatzeko jarduera ezberdinak biltzen ditu.

2. Irudia ***ERABILERA BAKARREKO ONTZIAK MURRIZTEKO JARDUNBIDE EGOKIEN ESKULIBURUAREN AZALA.***



Behin eskuliburua prest zegoenean, Vermicanek UKUEri bidali zion, honek eskualdeko erakunde publikoen artean zabaltzeko.

3.4 KARTEL INFORMATIBOEN DISEINUA

Vermicanek, iturriko ura botilaratutako uraren ezberdintasunak komunikatzeko kartel bat diseinatu zuen eskualdeko eraikin publikoetan itsasteko. Kartelak iturriko urak dituen abantailak biltzen zituen, bai osasunari dagokionez bai ingurumenari eta ekonomiari dagokionez ere. Honekin, administrazioko langile publikoek iturriko ura lehenestea bilatzen da, ondorioz, botilaratutako urak sortutako hondakin plastikoak saihestuz.

3. Irudia ***ADMINISTRAZIO PUBLIKOAN ITURRIKO URAREN ERABILERA SUSTATZEKO KARTEL INFORMATIBOAREN DISEINUA***



Kartelen diseinua irailean helarazi zitzaion UKUEri, honek eskualdeko administrazio publikoen artean zabaldu zezan.

3.5 PUNTU INFORMATIBOAK

Bukatzeko, eskualdeko udalerri bakoitzean puntu informatibo bat ezarri zen erabilera bakarreko ontzien inpaktuaren inguruan sentsibilizatzeko helburuarekin. Puntu informatibo bakoitzean, karpa bat ezarri eta hezitzaile bat egon zen. Hezitzaileak gerturatzen ziren pertsonei erabilera bakarreko ontziak zer diren eta hauek prebenitzeko burutu daitezkeen hautabideen eta alternatiben inguruan informatu zuelarik.

Puntu informatibo bakoitza herriko merkatal gune baten inguruan ezarri zen, supermerkatu batetik gertu, sorkuntza eremu garrantzitsuak direla kontsideratzen baita.

Jarraian, puntu informatibo bakoitzaren lekua, data eta ordutegia adierazten da.

4. Irudia ***PUNTU INFORMATIBOREN DATA ETA ORDUTEGIA.***

Herria	Lekua	Data	Ordutegia
Zumaia	EROSKI (Alai auzoa)	2024/02/09	10:00-13:00
Getaria	Udaletxeko plaza	2024/02/09	15:00-18:00
Aia	BM	2024/02/14	10:30-13:30
Zarautz	Udaletxeko plaza, BM supermerkatu parean	2024/02/16	11:00-14:00
Orio	DIA	2024/02/16	15:00-18:00

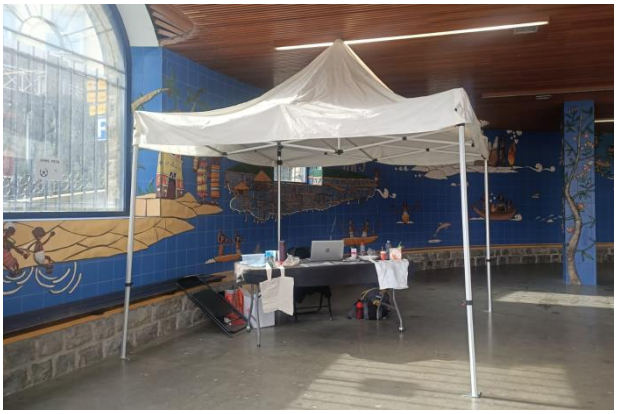
Nahiz eta Getariako puntu informatiboa udaletxeko plazan jarri nahi izan, azkenean ezin izan zen bertan jarri haize bortitza zebilelako. Ondorioz, karpa udaletxe plaza alboan zegoen aterpe batean kokatu zen.

Puntu informatiboen bidez, jarraian azaltzen diren ekintzak burutu ziren:

- Erabilera bakarreko ontziak zer diren azaltzea eta hauen adibide ezberdinak aurkeztea.
- Erabilera bakarreko ontzien inpaktuaren inguruan informazioa ematea eta ontzi hauek sortu ditzaketen inpaktu ezberdinak aurkeztea.
- Erabilera bakarreko ontziak ez erabiltzeko alternatibak ezagutaraztea eta zabaltzea.
- Hondakinen banaketa eta birziklapena era egokian burutzeko hautabideak ematea.

Jarraian, burututako informazio puntu ezberdinen argazkiak ikus daitezke.

5. Irudia ***HERRI BAKOITZEAN BURUTUTAKO PUNTU INFORMATIBOEN ARGAZKIAK.***



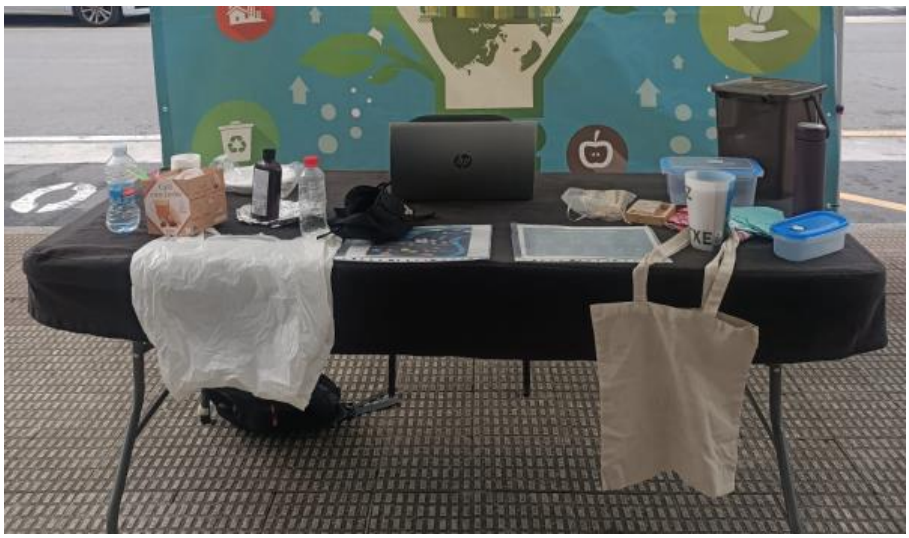


Emandako informazioa errazago ulertzeko, erabilera bakarreko ontzien adibide ezberdinak egon ziren erakusgai mahai gainean, hala nola plastikozko edalontzi eta botilak, zilarrezko papera eta plastikozko poltsak. Era berean, erabilera bakarreko ontziak ez erabiltzeko existitzen diren alternatiba batzuen adibideak ere erakusgai jarri ziren. Azken hauen adibide batzuk ogitartekoak eramateko bilgarri berrerabilgarriak, oihalezko poltsak, botila berrerabilgarriak eta tuperrak dira.

6. Irudia ***PUNTU INFORMATIBOETAN ERABILITAKO MATERIALA: EZKERREKO ARGAZKIAN ERABILERA BAKARREKO ONTZI EZBERDINEN ADIBIDEAK, ESKUMAKO ARGAZKIAK ERABILERA BAKARREKO ONTZIAK EZ ERABILTZEKO ALTERNATIBAK.***



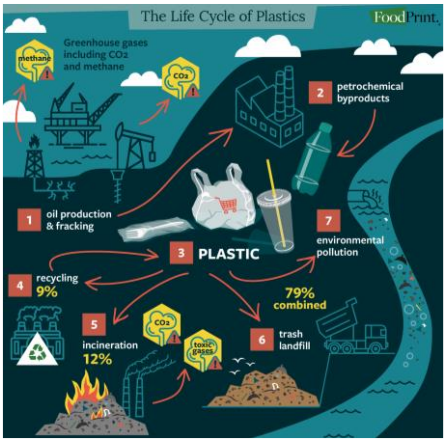




Gainera, edukin grafiko batzuk prestatu ziren erabilera bakarreko ontzi ezberdinen degradazio denbora, baita plastikoen zikloa eta ematen diren inpaktu ezberdinak azaltzeko.

7. Irudia ***ERABILERA BAKARREKO ONTZIEN INPAKTUAK ERAKUSTEKO MATERIALAK.***





Puntu informatiboen bidez **kontaktatutako pertsona kopurua 143 pertsonakoa** izan zen.

8. Irudia ***PUNTU INFORMATIBO BAKOITZEAN KONTAKTATURIKO PERTSONA KOPURUA.***

Udalerria	Kontaktaturiko jende kopurua
Zumaia	27
Getaria	17
Orio	32
Zarautz	24
Aia	43
Guztira	**143 pertsona**

Taulan ikus daitekenez, Aian pertsona gehien kontaktatutako lekua izan zen. Izan ere, puntu informatiboa Lardizabal Herri Eskolatik gertu jarri zen, eta ondorioz, ume asko puntu informatibora hurbildu eta hezitzailearekin hitz egiten egon ziren patio ordua aprobetxatuz. Orion ere antzekoa gertatu zen, puntu informatiboa Orio Herri Ikastola parean kokatuta zegoenez eskola orduak bukatu zirenean ume eta hauen guraso asko hurbildu ziren.

Getariako puntu informatiboan aldiz, jende gutxi gerturatu zen. Honen arrazoia, puntua jartzeko erabili zen kokalekua oso egokia ez zela izan daiteke, aterpe batetan sartuta baitzegoen, baita baldintza meteorologikoak onenak ez zirela ere.

3.6 BURUTUTAKO JARDUEREN DIFUSIOA

Kanpaina honen baitan garatutako dokumentu guztiak administrazio ezberdinen artean zabaltzeko, Vermicanek korreoz bidaltzeko mezu bat prestatu eta UKUEri bidali zion. Mezu honen helburua Udal Elkarteak kartel informatiboak eta jardunbide egokien eskuliburua eskualdeko tokiko administrazioekin partekatzea da, kanpainan zehar garatu diren dokumentu guztiak eskuragarri izan ditzaten.

4 IRADOKIZUNAK ETA ONDORIOAK

- Kanpaina eta bertan sorturiko material zein eginiko ekintzak arrakastatsuak izan direla ondorioztatzen du Vermicanek.
- Ospatutako puntu informatiboak arrakastatsuak izan direla ondorioztatzen da, 130 pertsona baino gehiagorekin kontaktatzea eta sentsibilizatzea lortu baita.
- Gehien bat ikastetxeetatik gertu edota umeak zeuden lekuen inguruan zeuden puntu informatiboak izan dira arrakastatsuagoak. Izan ere, Aian eta Orion beste udalerrietan hurbildu den jendearekin alderatuta, jende gehiago gerturatu da.
- Ez da asko nabaritu goizeko eta arratsaldeko puntu informatiboen arteko aldea kontaktaturiko pertsona kopuruari dagokionez.
- Kontaktaturiko jende gehienak erabilera bakarreko ontzi gutxi erabiltzen dituela edo mota hauetako ontziak ez erabiltzen saiatzen dela dio. Gainera, ontzi hauek sortutako hondakinen kudeaketa egokia burutzeko zein edukiontzietara bota behar diren ezagutzen dute.
- Erabilera bakarreko ontziak ez erabiltzeko aurkeztu ziren alternatibak ezagunak ziren hitz egindako pertsonen artean. Askok alternatiba hauek erabiltzen zituztela aipatu zuten ere.

EKITALDI JASANGARRIAK EGITEKO JARDUNBIDE EGOKIEN ESKULIBURUA



UROLA KOSTAKO
UDAL ELKARTEA

UROLA KOSTA
INGURUMENA

STOP
EKITALDI PUBLIKO EZ JASANGARRIAK
EVENTOS PÚBLICOS NO SOSTENIBLES

AURKIBIDEA ÍNDICE

01 **SARRERA** 4
INTRODUCCIÓN

02 **HELBURUAK** 5
OBJETIVOS

03 **EKITALDI JASANGARRIAK EGITEKO ARRAZOIAK** 6
POR QUÉ AMBIENTALIZAR UN EVENTO

04 **NOLA EGIN EKITALDI JASANGARRIAK** 10
CÓMO AMBIENTALIZAR UN EVENTO

05 **JARDUNBIDE EGOKIEN BILDUMA** 12
RECOPILATORIO DE BUENAS PRÁCTICAS

IRUDIAK IMÁGENES

01 **EKITALDI JASANGARRIAK EGITEAREN ONURAK** 9
BENEFICIOS DERIVADOS DE LA AMBIENTALIZACIÓN DE EVENTOS.

02 **EKITALDI BAT EGITEKO PROZESUAREN FASEAK** 10
FASES DEL PROCESO PARA LLEVAR A CABO UN EVENTO

03 **EKITALDI JASANGARRIAK EGITEKO JARDUNBIDE EGOKIEN BILDUMA** 13
RECOPILATORIO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA AMBIENTALIZACIÓN DE EVENTOS.

Dokumentu hau Urola Kostako Udal Elkarteak egin du eta haren jabetzakoa da.
Este documento ha sido elaborado por la Mancomunidad de Urola Kosta y es de su propiedad.



01

SARRERA

Gure gizartean era guztietako ekitaldi eta jaiak antolatzen dira, arlo artistiko edo kultural jakin bat ospatu, agertu edo ezagutarazteko. Ekitaldiak ospatu aurretik eta ospatzen diren bitartean, hainbat jarduera egiten parte hartzen dute pertsona askok. Horrek hainbat inpaktu positibo eta negatibo eragiten ditu, bai komunitatearentzat, bai ospakizunaren ingurunerako.

Gaur egun, gero eta ohikoagoa da ekitaldi bat antolatzerakoan jasangarritasuna kontuan hartzea, bai ingurumenaren gaineko zuzeneko eta zeharkako inpaktuak murrizteko, bai berdintasun eta eredugarritasun printzipioen sustapena areagotzeko.

Testuinguru horretan, ekitaldi bat ingurumenerako jasangarria dela esaten da, baldin eta ekitaldiaren diseinutik bertatik hartzen bada kontuan zer inpaktu eragin ditzakeen ingurumenean, eta efektu positiboak sustatzen eta negatiboak arintzen saiatzen bada, garrantzi berezia emanez gehiegizko ondasun materialen erabilera prebenitzeari, bai eta materialak berrerabiltzeari ere, eta, besterik ezean, sortutako hondakinak birziklatzeari.

Eskuliburu honen helburua da ekitaldien antolamenduan parte hartzen duten eragileei ekitaldi jasangarriek zer onura dakartzaten jakinaraztea, baita ekitaldi bat jasangarria izan dadin zer ekintza egin behar diren zehaztea ere.

INTRODUCCIÓN

En nuestra sociedad, se organizan todo tipo de actos y fiestas con el objetivo de celebrar, representar o dar a conocer un determinado campo artístico o cultural. Antes y durante estos eventos, un gran número de personas desarrollan y comparten distintas actividades, lo que conlleva una serie de impactos, positivos y negativos, tanto para la comunidad, como para el entorno en el que se celebra.

A día de hoy, cada vez es más común introducir la sostenibilidad como un criterio más a tener en cuenta a la hora de organizar un evento, tanto para reducir los impactos directos e indirectos sobre el medio ambiente, como por la oportunidad que representa para fomentar los principios de igualdad y ejemplaridad.

En este contexto, un evento ambientalmente sostenible es aquel que, desde su diseño, contempla el impacto ambiental generado tratando de potenciar los efectos positivos y atenuar los negativos, haciendo especial hincapié en la prevención de un exceso de bienes materiales, así como la reutilización de estos y en última instancia el reciclaje de los residuos generados.

El presente protocolo o manual tiene como objetivo hacer conocer a los diferentes agentes implicados en la organización de eventos en qué se basa la ambientalización de actos, así como cuáles son sus beneficios y qué acciones tomar para celebrar un evento sostenible.



02

HELBURUAK

Jardunbide egokien eskuliburu honen helburuak hauek dira:

- Ekitaldiekin lotutako ingurumen inpaktuak ezagutzea.
- Ekitaldi jasangarri batek dituen onurak ulertzea.
- Zer eremu hobetu daitezkeen identifikatzea.
- Ekitaldien antolakuntzan parte hartzen duten eragileak sentsibilizatzea eta kontzientziatzea.

OBJETIVOS

Los objetivos que persigue este manual de buenas prácticas son los siguientes:

- *Conocer los impactos ambientales asociados a los eventos.*
- *Comprender los beneficios de un acto sostenible.*
- *Identificar las áreas de mejora potencial.*
- *Sensibilizar y concienciar a las partes implicadas en la organización de eventos.*

03



EKITALDI JASANGARRIAK EGITEKO ARRAZOIAK

Ekitaldi baten ingurumen inpaktuak

Ekitaldi baten ingurumen eragina ebaluatzeko orduan, garrantzitsua da ikuspegi holistiko bat izatea. Alegia, ospakizunaren beraren inpaktuez gain, kontuan hartu behar da, era berean, zer inpaktu sortzen diren erabilitako elementu guztien materialen ekoizpenean, garraioan eta bizi-amaieran.

Hona hemen ekitaldi batek izan ditzakeen ingurumen inpaktuak:

- **Berotegi efektuko gasak isurtzea**, bai hornitzaileen eta bai parte hartzaileen joan-etorrietan erregai fosilak kontsumitzearen ondorioz.
- **Energia kontsumitzea** (argiztapen eta soinu ekipamenduak, besteak beste).
- **Ura kontsumitzea** (komunak, garbiketa lanak, etab.).
- **Hondakinak sortzea.**
- **Basa bizitza asaldatzea:** kutsadura akustikoa, gaueko argiztapena, etab.
- Beharrezko baliabideak eskuratzearen ondorioz sortutako beste inpaktu batzuk.

POR QUÉ AMBIENTALIZAR UN EVENTO

Impactos ambientales de un evento

A la hora de evaluar el impacto ambiental de un evento, es importante tomar una perspectiva holística y no solo considerar los impactos de la propia celebración, sino también los impactos derivados de la producción de los materiales, el transporte y fin de vida de cada uno de los elementos utilizados.

A continuación, se exponen los impactos potenciales asociados a un evento:

- *Emisión de **gases de efecto invernadero** asociados al consumo de combustibles fósiles debido al desplazamiento de proveedores y asistentes.*
- ***Consumo energético** (equipos de iluminación y sonido, entre otros).*
- ***Gasto de agua** (uso del baño, tareas de limpieza, etc.).*
- ***Generación de residuos.***
- ***Perturbación de la vida silvestre:** contaminación acústica, iluminación nocturna, etc.*
- *Otros impactos derivados de adquisición de los recursos requeridos.*

Ekitaldiak ingurumenerako jasangarriagoak egitearen onurak

Ekitaldi bat planifikatzean, sustatzean eta ospatzean, erabaki askok baldintzatzen dute prozesuaren emaitza, hainbat irizpideri jarraituz (segurtasuna, irudia, aurrekontua, bezeroen eskaerak eta bertaratutakoen espektatibak). Erabakiak hartzeko prozesu horretan ingurumen irizpideak sartzeak abantailak ditu hainbat mailatan.

Beneficios de la ambientalización de eventos

A la hora de planificar, promocionar y llevar a cabo un evento, existen muchas decisiones que condicionan el resultado del proceso, ajustándose a distintos criterios (seguridad, imagen, presupuesto, requerimiento del cliente y expectativas de los asistentes). La introducción de criterios ambientales en este proceso de toma de decisiones, ofrece ventajas a distintos niveles.



01 EKITALDI JASANGARRIAK EGITEAREN ONURAK
BENEFICIOS DERIVADOS DE LA AMBIENTALIZACIÓN DE EVENTOS.

ONURAK *BENEFICIOS*		
Ingurumen onurak *Beneficios ambientales*	**- Lehengaien, energiaren eta uraren kontsumoa murriztea.** **- Hondakin gutxiago sortzea eta haien bizi amaieraren kudeaketa hobetzea.** **- Airera, uretara eta lurzorura isuri gutxiago egitea.** **- Zarata murriztea.** **- Inguruko biodibertsitatean kalteak gutxitzea.**	*- Reducción del consumo de materias primas, energía y agua.* *- Menor generación de residuos y mejora en la gestión de su fin de vida.* *- Disminución de las emisiones y vertidos al aire, agua y suelo.* *- Reducción del ruido generado.* *- Disminución de la repercusión sobre la biodiversidad de la zona.*
Gizarte onurak *Beneficios sociales*	**- Antolakundeak erakundeen eta herritarren aurrean bere irudi ona indartzea.** **- Parte hartzaileak sentsibilizatzea eta haien ohiturak hobetzea.** **- Erakunde publikoen babesletza eta finantzazioa lortzeko aukera.**	*- Reforzar la buena imagen de la organización ante las instituciones y la ciudadanía.* *- Sensibilización y mejora de hábitos de los asistentes.* *- Posibilidad de acceder a patrocinios y financiación por parte de instituciones públicas.*
Onura ekonomikoak *Beneficios económicos*	**- Energia kontsumoari eta ur kontsumoari lotutako kostuak murriztea.** **- Materialak berrerabiltzearen ondorioz, lehengaien erosketa murriztea.** **- Bertako produktuen erosketa: tokiko ekonomiari laguntzea eta garraio kostuak murriztea.** **- Hondakinen kudeaketako kostuak murriztea, hondakin gutxiago sortzearen ondorioz.**	*- Reducción de costes asociados al consumo energético y consumo de agua.* *- Reducción de costes asociados a la compra de materias primas debido a la reutilización de materiales.* *- Adquisición de productos locales: apoyo a la economía de la zona y reducción de costes en transporte.* *- Reducción de los costes de gestión de residuos debido a la reducción de su producción.*



04



NOLA EGIN EKITALDI JASANGARRIAK

Ekitaldi bat jasangarriagoa egiteko, ekitaldi horren prestakuntzan, antolakuntzan eta ospakizunean zehar egin beharreko jarduera guztiak hartu behar dira kontuan, baita ekitaldia amaitzean egin beharrekoak ere.

CÓMO AMBIENTALIZAR UN EVENTO

La ambientalización de un evento debe abordar cada una de las actividades desarrolladas tanto en el proceso de preparación, organización y celebración de un evento, como en las que se desarrollan tras la realización del mismo.

02 EKITALDI BAT EGITEKO PROZESUAREN FASEAK
FASES DEL PROCESO PARA LLEVAR A CABO UN EVENTO

Diseinua eta plangintza *Diseño y planificación* → **Antolakuntza** *Organización* → **Ospakizuna** *Celebración* → **Desmuntaia eta amaiera** *Desmontaje y cierre*

Era berean, ekitaldia jasangarriagoa egiteko, hiru esparru hauetan lan egin behar da:

- **Ingurumena hobetzeko jarduerak.**
- **Ekitaldiaren ingurumen monitorizazioa.**
- **Komunikazioa eta sentsibilizazioa.**

Oso garrantzitsua da jasangarritasun printzipioak kontuan hartzea bai ekitaldiaren planifikazioan, bai diseinu fasean eta bai antolamendu fasean. Modu horretan, hainbat arlotan hartuko dira erabakiak, eta horrela, ekitaldiaren garapena eta desmuntaia bideratuko dira.

Ekitaldia ospatzen den bitartean, oso garrantzitsua da datuak monitorizatzea eta biltzea. Horren bidez, ekitaldiaren benetako inpaktua kalkulatu ahal izango da gero, eta aplikatutako jardueren eragina ebaluatu eta puntu kritikoak identifikatu. Gainera, ariketa horrek informazio baliotsua emango du ekitaldiaren hurrengo edizioetarako.

Azkenik, ekitaldiaren aurretik eta ekitaldian zehar egindako komunikazioari esker, inplikatutako eragileak informatuta egongo dira eta ezarritako helburuak ezagutuko dituzte. Hori lagungarria izango da, ekitaldiak sor ditzakeen eragin positiboak maximizatzeko eta inpaktu negatiboak minimizatzeko. Halaber, ekitaldian zehar ingurumenari buruzko komunikazio ekintzak egitea oso aukera ona da parte hartzaileak ingurumena zaintzearen garrantziaz sentsibilizatzeko.

Gaur egun, IHOBEk ekitaldi jasangarriagoak egiteko eskuliburu bat du *Erronka Garbia* metodologian oinarritua. Badira beste gida batzuk ere, hala nola Bartzelonan Sant Andreu distrituko Ingurumen Gelak egindakoa: *Guia d'ambientalització d'esdeveniments.*

A su vez, para la ambientalización del evento, es necesario llevar a cabo acciones en tres ámbitos distintos:

- ***Actuaciones de mejora ambiental.***
- ***Monitorización ambiental del evento.***
- ***Comunicación y sensibilización.***

Es muy importante introducir principios de sostenibilidad desde el inicio de la planificación, en la fase de diseño y durante la organización del acto. De esta forma se tomarán decisiones en distintos ámbitos y se condicionará el desarrollo y el desmontaje del evento.

Durante la celebración del evento, es muy importante realizar la monitorización y recogida de datos, que posteriormente permitirá calcular el impacto real de evento, evaluar el efecto de las actuaciones aplicadas e identificar los puntos críticos. Este ejercicio proporcionará información valiosa cara a la celebración del evento en próximas ediciones.

Por último, la comunicación y difusión realizada antes y durante el acto hará que los agentes implicados estén informados y conozcan los objetivos fijados, con el objetivo de maximizar los impactos positivos y minimizar los negativos que el evento en cuestión pueda producir. Asimismo, llevar a cabo acciones de comunicación ambiental durante el evento es una buena oportunidad para sensibilizar a los asistentes en torno a la importancia del cuidado del medioambiente.

*Actualmente, IHOBE cuenta con un manual para la ambientalización de actos basado en la metodología **Erronka Garbia**. Asimismo, existen otros guías disponibles, como la **Guía de Ambientalización de Eventos** de la Aula Ambiental del Distrito de Sant Andreu, en Barcelona.*



05

JARDUNBIDE EGOKIEN BILDUMA

RECOPILATORIO DE BUENAS PRÁCTICAS

Atal honetan, ekitaldiak jasangarriagoak egiteko adibide batzuk deskribatzen dira, jarduera arloen arabera sailkatuta.

En este apartado, se describen brevemente algunos ejemplos para la ambientalización de eventos clasificados por ámbito de actuación.

03 EKITALDI JASANGARRIAK EGITEKO JARDUNBIDE EGOKIEN BILDUMA
RECOPILATORIO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA AMBIENTALIZACIÓN DE EVENTOS

Jarduera arloa *Ambito de actuación*	**Jardunbide egokiak** *Buenas prácticas*
Garraioa *Movilidad*	**Garraio publikoko sarean integratuta dagoen edo oinez iristeko aukera ematen duen leku bat hautatzea.** *Elegir una localización que se encuentre integrada en la red de transporte público o que sea accesible a pie.*
	Garraio publikoa sustatzea eta garraio zerbitzu horien estalduraren berri ematea. *Fomentar el transporte público e informar de la cobertura de dichos servicios.*
	Garraio kolektibo pribatua sustatzea (autoa partekatzea eta beste batzuk). *Fomentar el transporte colectivo privado (coche compartido y otros).*
	Motorrik gabeko garraiobideak sustatzea, bizikletentzako aparkalekuak jarriz, adibidez. *Promover medios de transporte no motorizados mediante la instalación de aparcamientos para bicicletas, por ejemplo.*
	Ekitaldirako aparkalekuen kokalekua erabakitzean, ingurune naturalean ahalik eta eragin txikiena izateko leku bat aukeratzea. *Cuidar la ubicación de los aparcamientos habilitados para el evento, minimizando en la medida de lo posible el impacto en el medio natural.*
	Ekitaldia urrunetik (streaming bidez) ikusteko aukera ematea. *Ofrecer la posibilidad de seguir el evento a remoto.*
Energia *Energía*	**Ekitaldiaren energia beharrak aztertzea, energiaren erabilera optimizatzeko eta kontratatutako energia doitzeko.** *Estudiar las necesidades energéticas del evento cara a optimizar el uso energético y no sobredimensionar la energía contratada.*
	A klaseko ekipo eta instalazio efizienteak hautatzea eta kontsumo txikiko bonbillak erabiltzea. *Seleccionar equipos e instalaciones eficientes de clase A y emplear bombillas de bajo consumo energético.*
	Argi naturala ahalik eta gehien aprobetxatzea. *Maximizar el aprovechamiento de la luz natural.*
	Energia garbia sortzeko iturriak dituzten kokalekuak kontuan hartzea. *Considerar localizaciones que cuenten con fuentes de generación de energía limpia.*
	Energiaz hornitzeko kontratuan energia berriztagarria sartzea. *Incorporar energía renovable en el contrato de suministro.*
Ura *Agua*	**Uraren hornidura eta azken kudeaketa aztertzea eta planifikatzea.** *Estudio y planificación del abastecimiento del agua y su gestión final.*

Jarduera arloa *Ambito de actuación*	Jardunbide egokiak *Buenas prácticas*
Ura *Agua*	**Ura aurrezteko sistemak ezartzea.** *Instalar sistemas de ahorro de agua.*
	Parte hartzaileen artean uraren kontsumo arduratsua sustatzea. *Fomentar el consumo responsable del agua entre los asistentes.*
Material eta azpiegiturak *Materiales e infraestructura*	**Eskura dauden baliabideen inbentarioa egitea eta eskuragarri ez dauden material eta zerbitzuetarako erosketa eta kontratazio politika berdea ezartzea.** *Inventariar los recursos de los que se dispone e implantar una política de compra y contratación verde para los materiales y servicios no disponibles.*
	Produktu berrerabilgarriak erosteari lehentasuna ematea eta produktu berrerabilgarri horiek itzultzeko itzulera sistemak sortzea. *Priorizar las compras de productos reutilizables y crear sistemas de retorno.*
	Inprimatutako materiala murriztea eta horren ordez formatu digitala erabiltzea, edo, bestela, paper birziklatua eta metal astunik ez duten tintak eta tonerrak erabiltzea. *Reducir el material impreso y sustituirlo por formatos digitales, o, en su defecto, utilizar papel reciclado y tintas y tóners que no contengan materiales pesados.*
	Produktuak eta zerbitzuak hautatzeko ingurumen irizpideak ezartzea. *Establecer criterios ambientales para la selección de productos y servicios.* **> Elikadura: mahaikide kopurua kalkulatzea produkturik ez xahutzeko, tokiko hornitzaileak eta sasoiko produktuak lehenestea, pestizida eta ongarri kimikorik gabeko produktuak aukeratzea, etab.** *> Alimentación: estimar el número de asistentes para evitar el despilfarro, priorizar proveedores locales y productos de temporada, escoger productos libres de pesticidas y fertilizantes, etc.* **> Catering-a: mahai tresna eta ontziteria berrerabilgarria edo konpostagarria erabiltzea, inpaktu txikiko menua hautatzea, etab.** *> Catering: uso de menaje y vajilla reutilizable o compostable, selección menú de bajo impacto, etc.* **> Garbiketa lanak: produktu biodegradagarriak eta jasangarritasun irizpideak betetzen dituzten garbitzeko tresnak erabiltzea, ura eta energia aurrezteko garbiketa prozedurak ezartzea, etab.** *> Limpieza: uso de productos biodegradables y útiles de limpieza que cumplan criterios de sostenibilidad, procedimientos de limpieza que permitan el ahorro de agua y energía, etc.* **> Merchandising-a: materiala ez pertsonalizatzea ondorengo ekitaldietan berrerabili ahal izateko, ehun birziklatuak erabiltzea, ingurumen etiketak dituzten produktuak lehenestea, etab.** *>Merchandising: no personalizarlos para poder utilizarlos en futuros eventos, uso de textiles reciclados, priorizar productos con etiquetado ambiental, etc.*

Jarduera arloa *Ambito de actuación*	Jardunbide egokiak *Buenas prácticas*
Material eta azpiegiturak *Materiales e infraestructura*	**Ekitaldia lehendik existitzen diren azpiegiturak kontuan hartuta diseinatzea, eta, ezinezkoa bada, aldi baterako azpiegitura berrerabilgarrien erabilpena lehenestea.** *Diseñar el evento teniendo en cuenta infraestructuras preexistentes, y en el caso de que no sea posible, priorizar el uso de infraestructuras temporales reutilizables.*
Hondakinak *Residuos*	**Hondakinen gaikako bilketa sustatzea, paperontziak eta gaikako bilketarako edukiontziak jarriz, behar bezala seinaleztatuta.** *Fomentar la recogida selectiva de los residuos mediante la instalación de islas de papeleras y contenedores de recogida selectiva debidamente señalizados.*
	Parte hartzaileak hondakinak prebenitzearen eta hondakinen kudeaketa egokia egitearen garrantziaz sentsibilizatzea. *Sensibilizar a los asistentes de la importancia de prevenir la generación de residuos y de cómo llevar a cabo una buena gestión de los mismos.*
	Sortutako hondakinak behar bezala kudeatzen direla ziurtatzea, eta ahal bada, tokian eta modu jasangarrian kudeatzea. *Asegurar una correcta gestión de los residuos generados, y en el caso de que sea posible, gestionarlos de forma sostenible y local.*

Aula Ambiental del Districte de Sant Andreu. (2022). Guia d'ambientalització d'esdeveniments.
https://ajuntament.barcelona.cat/santandreu/sites/default/files/documents/guiaambiental-2022_octubre22.pdf

IHOBE. (2017). Manual de organización de eventos ambientalmente sostenibles. Metodología Erronka Garbia.
https://sostenibilidadresiduos.es/media/files/Bibliografia/Codigo_24/Manual_organizacion_eventos_ambientalmente_sostenibles.pdf

STOP

EKITALDI PUBLIKO EZ JASANGARRIAK

EVENTOS PÚBLICOS NO SOSTENIBLES



UROLA KOSTAKO
UDAL ELKARTEA

1. MURRIZTU 2. BERRERABILI 3. BIRZIKLATU
UROLA KOSTA
INGURUMENA

STOP
EKITALDI PUBLIKO EZ JASANGARRIAK
EVENTOS PÚBLICOS NO SOSTENIBLES

5. ERANSKINA: 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 URTEETAN UDAL ELKARTEAK BILDUTAKO HONDAKINAK

Oharra: Kopuruak kg-tan adierazten dira.

KALEKO EDUKIONTZIETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2018-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	818.160	552.340	340.260	340.080	346.960	341.200	419.580	452.200	426.560	418.880	369.860	353.020	5.179.100
Arropa	22.847	16.211	19.985	23.842	24.502	31.497	30.106	27.746	21.838	35.163	31.354	21.375	306.466
Beira	197.520	118.781	136.426	197.660	206.596	144.406	230.883	282.903	186.733	198.469	138.364	163.217	2.201.958
Biohondakina	169.380	11.240	215.990	265.620	266.660	279.800	318.320	330.440	210.300	201.820	197.540	251.080	2.718.190
Ontzi arinak	88.220	109.780	148.420	153.200	146.380	155.920	187.820	206.960	163.220	154.480	137.840	145.420	1.797.660
Olio begetalak	1.315	2.478	3.302	2.922	1.644	4.151	2.497	2.082	2.682	4.148	2.705	2.719	32.644
Papera	204.012	161.060	167.120	156.128	168.700	169.060	199.060	188.480	158.640	163.640	152.820	160.180	2.048.900
Pilak	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4.177
GUZTIRA	**1.501.454**	**971.890**	**1.031.503**	**1.139.452**	**1.161.442**	**1.126.034**	**1.388.266**	**1.490.811**	**1.169.973**	**1.176.600**	**1.030.483**	**1.097.011**	**14.289.095**

KOMERTZIOETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2018-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	0	26.360	35.000	36.340	44.000	44.040	57.120	59.360	46.940	65.340	64.460	44.740	523.700
Biohondakina	0	47.600	71.740	85.900	102.900	106.960	135.080	148.940	137.590	97.700	83.240	81.680	1.099.330
Papera-kartoia	0	24.640	37.240	38.940	40.220	44.500	46.740	49.640	41.760	39.280	36.700	33.560	433.220
GUZTIRA	**0**	**98.600**	**143.980**	**161.180**	**187.120**	**195.500**	**238.940**	**257.940**	**226.290**	**202.320**	**184.400**	**159.980**	**2.056.250**

ENPRESETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2018-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	0	38.680	48.100	48.600	55.860	59.140	69.380	45.520	56.080	72.180	52.920	43.980	590.440
Biohondakina	0	9.680	18.380	11.460	15.460	12.060	10.740	9.520	8.100	9.700	10.560	7.600	123.260
Egurra	0	55.160	55.540	57.460	55.280	75.420	60.430	40.875	60.320	57.700	75.940	44.655	638.780
Plastiko filma	0	6.500	8.560	9.220	7.060	8.960	9.380	8.540	6.400	10.140	9.600	6.960	91.320
Ontzi arinak	0	3.400	4.320	6.120	6.660	6.420	6.760	5.580	5.760	7.240	5.500	5.720	63.480
Papera-kartoia	13.660	21.380	32.040	23.740	36.560	28.680	33.120	22.560	30.360	37.540	30.440	25.080	335.160
Poliespana	0	260	540	360	300	300	620	580	680	520	500	700	5.360
GUZTIRA	**13.660**	**135.060**	**167.480**	**156.960**	**177.180**	**190.980**	**190.430**	**133.175**	**167.700**	**195.020**	**185.460**	**134.695**	**1.847.800**

KALEKO EDUKIONTZIETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2019-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	342.660	299.540	331.300	345.880	346.120	349.820	432.200	452.860	388.660	361.360	355.260	359.240	4.364.900
Arropa	21.482	17.148	17.919	20.747	24.951	32.575	30.347	26.958	28.529	32.072	31.860	24.064	308.653
Beira	183.002	134.064	150.855	180.395	184.915	164.822	241.341	279.095	184.075	182.682	138.167	176.009	2.199.422
Biohondakina	259.100	228.380	244.380	263.060	275.180	255.820	311.520	332.540	279.560	264.320	261.460	262.060	3.237.380
Ontzi arinak	149.120	133.920	147.220	150.120	160.260	160.460	192.200	200.800	166.960	159.360	156.360	157.460	1.934.240
Olio begetalak	2.777	3.334	1.581	1.413	4.990	2.796	1.544	4.465	3.237	1.395	3.297	1.793	32.621
Papera	176.660	135.700	148.340	160.920	169.960	164.420	180.240	188.960	161.406	156.520	175.580	168.680	1.987.386
Pilak	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3.594
GUZTIRA	**1.134.801**	**952.086**	**1.041.596**	**1.122.535**	**1.166.376**	**1.130.714**	**1.389.392**	**1.485.678**	**1.212.427**	**1.157.709**	**1.121.984**	**1.149.305**	**14.068.195**

KOMERTZIOETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2019-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	38.980	39.340	37.440	44.720	50.220	45.680	57.120	59.400	51.680	57.440	49.740	43.900	575.660
Biohondakina	75.780	73.820	91.940	104.300	105.220	117.160	146.040	163.200	124.060	111.180	95.940	93.300	1.301.940
Papera-kartoia	38.760	32.120	37.800	44.720	40.200	40.940	50.220	51.040	50.780	41.940	35.180	35.240	498.940
GUZTIRA	**153.520**	**145.280**	**167.180**	**193.740**	**195.640**	**203.780**	**253.380**	**273.640**	**226.520**	**210.560**	**180.860**	**172.440**	**2.376.540**

ENPRESETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2019-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	61.660	54.940	46.500	58.660	42.340	58.020	62.740	45.960	59.260	64.720	53.940	57.640	666.380
Biohondakina	10.920	8.600	8.200	7.700	8.300	0	0	0	0	0	0	0	43.720
Egurra	57.735	58.680	70.520	42.160	69.040	56.060	41.200	30.050	42.340	48.400	39.300	29.900	585.385
Plastiko filma	9.280	8.960	7.760	9.040	12.640	9.160	9.840	10.460	8.420	9.840	8.420	6.840	110.660
Ontzi arinak	6.300	5.480	5.680	4.620	7.260	6.280	5.620	7.240	5.920	7.600	5.900	6.100	74.000
Papera-kartoia	39.060	31.380	31.880	58.660	32.400	29.280	37.060	22.580	31.200	40.840	33.340	28.760	416.440
Poliespana	460	640	560	580	600	780	880	740	460	520	840	560	7.620
GUZTIRA	**185.415**	**168.680**	**171.100**	**181.420**	**172.580**	**159.580**	**157.340**	**117.030**	**147.600**	**171.920**	**141.740**	**129.800**	**1.904.205**

KALEKO EDUKIONTZIETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2020-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	319.480	288.460	359.100	346.580	375.780	386.820	437.500	466.420	410.660	409.540	359.120	396.700	4.556.160
Arropa	25.202	19.856	21.601	23.664	27.517	29.368	24.704	22.615	23.494	35.380	22.684	22.018	298.102
Beira	175.196	137.931	152.004	103.300	141.065	154.767	201.942	245.895	194.233	154.639	107.017	155.505	1.923.494
Biohondakina	249.460	237.980	275.080	271.200	297.560	287.640	314.600	340.900	290.660	287.700	248.060	263.760	3.364.600
Ontzi arinak	150.000	142.740	158.800	141.300	152.240	155.140	172.450	175.360	154.900	147.920	134.620	155.500	1.840.970
Olio begetalak	2.895	2.365	4.138	1.481	3.268	3.669	3.401	3.762	4.117	1.099	2.195	4.689	37.079
Papera	149.720	138.700	166.500	142.160	152.860	155.440	164.920	157.720	151.280	156.860	129.660	173.760	1.839.580
Pilak													4.610
GUZTIRA	**1.071.953**	**968.032**	**1.137.223**	**1.029.685**	**1.150.290**	**1.172.844**	**1.319.517**	**1.412.671**	**1.229.344**	**1.193.138**	**1.003.356**	**1.171.933**	**13.864.595**

KOMERTZIOETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2020-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	47.520	44.280	35.100	24.040	27.240	38.360	39.780	44.400	34.540	41.900	37.500	35.120	449.780
Biohondakina	86.360	88.740	59.600	32.260	44.160	76.660	111.720	125.960	96.340	80.880	45.700	52.420	900.800
Papera-kartoia	35.020	34.720	29.420	22.140	29.980	43.400	48.560	45.760	43.620	37.900	33.060	35.120	438.700
GUZTIRA	**168.900**	**167.740**	**124.120**	**78.440**	**101.380**	**158.420**	**200.060**	**216.120**	**174.500**	**160.680**	**116.260**	**122.660**	**1.789.280**

ENPRESETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2020-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	43.540	53.940	52.780	31.940	45.840	60.020	56.700	47.340	61.660	57.640	64.520	59.780	635.700
Biohondakina													0
Egurra	37.540	42.660	33.760	27.660	32.180	31.360	41.480	23.940	38.460	50.940	37.700	31.500	429.180
Plastiko filma	8.220	7.900	7.600	5.900	7.000	8.000	10.420	6.500	8.000	10.900	8.500	6.500	95.440
Ontzi arinak	5.400	6.220	5.140	3.540	4.980	5.320	7.120	8.560	5.240	6.760	4.880	6.180	69.340
Papera-kartoia	31.780	31.260	27.480	21.020	25.560	28.620	40.060	20.200	34.500	29.000	32.020	36.660	358.160
Poliespana	220	380	320	120	180	260	580	540	400	480	600	1.040	5.120
GUZTIRA	**126.700**	**142.360**	**127.080**	**90.180**	**115.740**	**133.580**	**156.360**	**107.080**	**148.260**	**155.720**	**148.220**	**141.660**	**1.592.940**

KALEKO EDUKIONTZIETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2021-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	373.400	319.300	356.820	373.360	362.380	371.440	426.860	456.120	404.040	372.660	350.400	387.040	4.553.820
Arropa	19.412	14.927	20.937	23.409	22.904	31.727	25.638	24.032	25.896	34.163	27.794	22.027	292.867
Beira	144.203	119.266	153.786	159.837	154.712	183.457	200.930	271.422	188.506	159.261	197.270	175.240	2.107.890
Biohondakina	262.620	232.200	256.080	266.200	259.720	247.980	298.900	303.760	260.120	256.460	242.200	246.060	3.132.300
Ontzi arinak	145.400	130.100	152.180	152.020	156.920	170.260	188.500	195.680	171.400	163.520	159.980	159.880	1.945.840
Olio begetalak	3.156	3.233	1.080	6.178	1.661	4.160	3.152	3.698	1.618	3.787	1.480	4.696	37.899
Papera	150.118	134.450	130.400	126.140	135.620	154.000	161.320	154.780	150.800	135.000	133.300	124.980	1.690.908
Pilak													4.610
GUZTIRA	**1.098.309**	**953.476**	**1.071.282**	**1.107.144**	**1.093.917**	**1.163.024**	**1.305.300**	**1.409.493**	**1.202.380**	**1.124.851**	**1.112.424**	**1.119.923**	**13.766.134**

KOMERTZIOETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2021-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	28.120	31.760	40.300	39.140	37.300	39.800	49.200	55.740	53.120	40.340	42.740	43.640	501.200
Biohondakina	54.040	56.740	76.320	75.080	79.880	110.700	121.720	136.880	119.060	97.700	82.940	83.520	1.094.580
Papera-kartoia	32.760	33.780	44.740	38.960	40.300	54.240	53.480	53.860	48.660	44.620	43.560	37.290	526.250
GUZTIRA	**114.920**	**122.280**	**161.360**	**153.180**	**157.480**	**204.740**	**224.400**	**246.480**	**220.840**	**182.660**	**169.240**	**164.450**	**2.122.030**

ENPRESETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2021-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	45.500	59.640	68.240	51.680	68.320	68.520	68.800	77.260	63.880	60.960	77.420	56.100	766.320
Biohondakina													0
Egurra	39.220	38.600	44.600	38.940	39.500	40.140	45.920	15.820	32.180	45.920	37.300	33.160	451.300
Plastiko filma	7.900	8.300	7.960	10.280	9.280	8.800	11.320	6.200	10.520	7.620	6.400	9.380	103.960
Ontzi arinak	4.780	5.480	5.420	5.980	5.400	6.200	7.380	5.660	7.840	5.420	5.400	7.080	72.040
Papera-kartoia	26.240	34.000	35.240	27.760	31.560	39.200	30.780	21.560	38.060	27.380	29.900	32.640	374.320
Poliespana	440	580	380	640	680	840	1.280	820	620	740	1.140	640	8.800
GUZTIRA	**124.080**	**146.600**	**161.840**	**135.280**	**154.740**	**163.700**	**165.480**	**127.320**	**153.100**	**148.040**	**157.560**	**139.000**	**1.776.740**

KALEKO EDUKIONTZIETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2022-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	350.920	309.300	348.680	363.980	388.080	375.080	436.820	461.860	395.620	358.700	336.760	363.040	4.488.840
Arropa	21.007	17.394	20.206	20.126	28.365	27.373	22.941	27.326	29.018	30.830	31.719	24.972	301.277
Beira	178.718	151.250	167.858	141.631	225.686	152.228	231.880	271.755	209.005	176.284	158.140	172.125	2.236.560
Biohondakina	234.080	212.920	223.920	230.560	236.100	232.080	273.940	284.800	254.340	230.180	216.720	236.460	2.866.100
Ontzi arinak	168.700	144.200	162.820	160.620	168.560	172.640	198.920	204.880	173.940	165.900	160.480	165.140	2.046.800
Olio begetalak	2.168	1.792	3.810	1.385	3.296	802	4.352	2.463	3.093	2.518	2.973	1.384	30.035
Papera	144.420	117.940	131.300	133.200	126.460	138.970	152.980	149.110	130.860	120.600	133.100	141.900	1.620.840
Pilak													4.610
GUZTIRA	**1.100.013**	**954.796**	**1.058.594**	**1.051.502**	**1.176.548**	**1.099.173**	**1.321.833**	**1.402.194**	**1.195.876**	**1.085.012**	**1.039.892**	**1.105.021**	**13.595.063**

KOMERTZIOETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2022-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	39.420	37.820	44.580	38.140	47.680	58.300	45.740	67.240	52.080	47.840	41.140	43.820	563.800
Biohondakina	80.160	74.180	97.480	104.380	104.720	108.560	131.540	150.560	113.000	100.640	83.000	81.500	1.229.720
Papera-kartoia	36.620	41.260	47.720	40.620	47.420	52.180	52.480	59.980	49.920	44.420	45.480	42.120	560.220
GUZTIRA	**156.200**	**153.260**	**189.780**	**183.140**	**199.820**	**219.040**	**229.760**	**277.780**	**215.000**	**192.900**	**169.620**	**167.440**	**2.353.740**

ENPRESETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2022-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	62.080	59.120	68.660	53.680	81.540	58.780	62.820	59.220	50.960	63.460	60.500	49.400	730.220
Biohondakina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egurra	30.500	32.760	36.340	41.400	34.420	35.900	44.660	14.460	29.520	33.780	34.980	29.580	398.300
Plastiko filma	6.940	7.400	10.640	8.160	9.040	10.220	8.540	6.540	8.700	6.380	6.480	7.620	96.660
Ontzi arinak	4.640	5.240	6.800	5.460	6.220	7.760	6.300	5.920	7.380	5.620	6.000	6.480	73.820
Papera-kartoia	25.240	27.100	33.840	26.220	29.520	35.980	30.160	25.880	25.720	25.920	30.180	25.160	340.920
Poliespana	620	440	500	860	600	640	1.080	940	880	820	800	1.200	9.380
GUZTIRA	**130.020**	**132.061**	**156.780**	**135.780**	**161.340**	**149.280**	**153.560**	**112.960**	**123.160**	**135.980**	**138.940**	**119.440**	**1.649.300**

KALEKO EDUKIONTZIETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2023-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	357.360	307.120	345.920	362.680	359.240	400.580	429.140	464.140	395.540	362.320	353.060	376.920	4.514.020
Arropa	25.834	17.220	23.692	22.199	28.438	31.771	27.749	27.832	26.142	26.472	32.928	21.395	311.672
Beira	156.075	115.748	131.300	177.288	205.083	187.338	223.408	216.073	194.271	173.873	135.129	131.518	2.047.104
Biohondakina	234.900	193.720	223.500	218.720	235.960	233.760	270.700	296.260	276.960	244.800	226.240	238.000	2.893.520
Ontzi arinak	162.950	142.900	161.240	165.340	172.500	175.920	201.140	212.700	185.400	172.140	164.900	172.900	2.090.030
Olio begetalak	4.745	2.484	3.839	1.649	4.123	1.599	3.022	2.647	2.003	3.627	837	4.513	35.089
Papera	142.040	107.920	126.720	120.240	128.190	142.920	149.440	142.380	127.090	119.280	125.240	130.180	1.561.640
Pilak													3.356
GUZTIRA	**1.083.904**	**887.112**	**1.016.211**	**1.068.116**	**1.133.534**	**1.173.888**	**1.304.599**	**1.362.032**	**1.207.406**	**1.102.512**	**1.038.334**	**1.075.426**	**13.453.075**

KOMERTZIOETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2023-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	38.040	36.620	39.340	35.220	45.100	48.800	58.520	79.700	70.320	77.720	73.420	55.160	657.960
Biohondakina	73.940	70.700	90.000	92.860	106.180	116.420	126.100	114.260	97.660	90.100	76.840	73.180	1.128.240
Papera-kartoia	39.420	36.810	45.440	45.780	49.630	60.840	60.840	59.950	52.050	46.563	42.560	40.150	580.000
GUZTIRA	**151.400**	**144.130**	**171.780**	**173.860**	**200.910**	**226.060**	**245.460**	**253.910**	**220.030**	**214.350**	**192.820**	**168.490**	**2.366.200**

ENPRESETAN BILDUTAKO HONDAKINAK -2023-

Hondakina	Urtarrila	Otsaila	Martxoa	Apirila	Maiatza	Ekaina	Uztaila	Abuztua	Iraila	Urria	Azaroa	Abendua	GUZTIRA
Errefusa	65.180	56.840	58.760	52.560	72.260	61.980	58.640	49.840	49.840	60.220	53.820	39.900	679.840
Biohondakina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Egurra	25.520	30.860	39.380	27.940	32.780	39.080	30.740	15.280	38.680	33.880	31.520	30.660	376.320
Plastiko filma	6.080	6.740	9.280	4.960	7.960	7.740	8.060	7.240	7.340	7.080	8.820	6.320	87.620
Ontzi arinak	4.740	4.820	6.840	5.180	5.800	7.280	7.040	6.760	5.880	5.820	7.120	4.880	72.160
Papera-kartoia	27.320	31.820	36.500	23.460	37.240	33.540	28.220	28.340	32.240	32.360	29.960	25.040	366.040
Poliespana	560	620	420	540	700	820	1.300	840	740	660	720	1.080	9.000
GUZTIRA	**129.400**	**137.700**	**151.180**	**114.640**	**156.740**	**150.440**	**134.000**	**108.300**	**134.720**	**140.020**	**131.960**	**107.880**	**1.590.980**

ANEXO 5: RESIDUOS RECOGIDOS A NIVEL DE MANCOMUNIDAD EN LOS AÑOS 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023

Nota: Las cantidades referidas se expresan en Kg.

RESIDUOS RECOGIDOS EN LOS CONTENEDORES CALLEJEROS -2018-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	818.160	552.340	340.260	340.080	346.960	341.200	419.580	452.200	426.560	418.880	369.860	353.020	5.179.100
Textiles	22.847	16.211	19.985	23.842	24.502	31.497	30.106	27.746	21.838	35.163	31.354	21.375	306.466
Vidrio	197.520	118.781	136.426	197.660	206.596	144.406	230.883	282.903	186.733	198.469	138.364	163.217	2.201.958
Biorresiduo	169.380	11.240	215.990	265.620	266.660	279.800	318.320	330.440	210.300	201.820	197.540	251.080	2.718.190
Envases ligeros	88.220	109.780	148.420	153.200	146.380	155.920	187.820	206.960	163.220	154.480	137.840	145.420	1.797.660
Aceites vegetales	1.315	2.478	3.302	2.922	1.644	4.151	2.497	2.082	2.682	4.148	2.705	2.719	32.644
Papel	204.012	161.060	167.120	156.128	168.700	169.060	199.060	188.480	158.640	163.640	152.820	160.180	2.048.900
Pilas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4.177
TOTAL	**1.501.454**	**971.890**	**1.031.503**	**1.139.452**	**1.161.442**	**1.126.034**	**1.388.266**	**1.490.811**	**1.169.973**	**1.176.600**	**1.030.483**	**1.097.011**	**14.289.095**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LOS COMERCIOS -2018-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	0	26.360	35.000	36.340	44.000	44.040	57.120	59.360	46.940	65.340	64.460	44.740	523.700
Biorresiduo	0	47.600	71.740	85.900	102.900	106.960	135.080	148.940	137.590	97.700	83.240	81.680	1.099.330
Papel-cartón	0	24.640	37.240	38.940	40.220	44.500	46.740	49.640	41.760	39.280	36.700	33.560	433.220
TOTAL	**0**	**98.600**	**143.980**	**161.180**	**187.120**	**195.500**	**238.940**	**257.940**	**226.290**	**202.320**	**184.400**	**159.980**	**2.056.250**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LAS EMPRESAS -2018-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	0	38.680	48.100	48.600	55.860	59.140	69.380	45.520	56.080	72.180	52.920	43.980	590.440
Biorresiduo	0	9.680	18.380	11.460	15.460	12.060	10.740	9.520	8.100	9.700	10.560	7.600	123.260
Madera	0	55.160	55.540	57.460	55.280	75.420	60.430	40.875	60.320	57.700	75.940	44.655	638.780
Plástico film	0	6.500	8.560	9.220	7.060	8.960	9.380	8.540	6.400	10.140	9.600	6.960	91.320
Envases ligeros	0	3.400	4.320	6.120	6.660	6.420	6.760	5.580	5.760	7.240	5.500	5.720	63.480
Papel-cartón	13.660	21.380	32.040	23.740	36.560	28.680	33.120	22.560	30.360	37.540	30.440	25.080	335.160
Poliespán	0	260	540	360	300	300	620	580	680	520	500	700	5.360
TOTAL	**13.660**	**135.060**	**167.480**	**156.960**	**177.180**	**190.980**	**190.430**	**133.175**	**167.700**	**195.020**	**185.460**	**134.695**	**1.847.800**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LOS CONTENEDORES CALLEJEROS -2019-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	342.660	299.540	331.300	345.880	346.120	349.820	432.200	452.860	388.660	361.360	355.260	359.240	4.364.900
Textiles	21.482	17.148	17.919	20.747	24.951	32.575	30.347	26.958	28.529	32.072	31.860	24.064	308.653
Vidrio	183.002	134.064	150.855	180.395	184.915	164.822	241.341	279.095	184.075	182.682	138.167	176.009	2.199.422
Biorresiduo	259.100	228.380	244.380	263.060	275.180	255.820	311.520	332.540	279.560	264.320	261.460	262.060	3.237.380
Envases ligeros	149.120	133.920	147.220	150.120	160.260	160.460	192.200	200.800	166.960	159.360	156.360	157.460	1.934.240
Aceites vegetales	2.777	3.334	1.581	1.413	4.990	2.796	1.544	4.465	3.237	1.395	3.297	1.793	32.621
Papel	176.660	135.700	148.340	160.920	169.960	164.420	180.240	188.960	161.406	156.520	175.580	168.680	1.987.386
Pilas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3.594
TOTAL	**1.134.801**	**952.086**	**1.041.596**	**1.122.535**	**1.166.376**	**1.130.714**	**1.389.392**	**1.485.678**	**1.212.427**	**1.157.709**	**1.121.984**	**1.149.305**	**14.068.195**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LOS COMERCIOS -2019-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	38.980	39.340	37.440	44.720	50.220	45.680	57.120	59.400	51.680	57.440	49.740	43.900	575.660
Biorresiduo	75.780	73.820	91.940	104.300	105.220	117.160	146.040	163.200	124.060	111.180	95.940	93.300	1.301.940
Papel-cartón	38.760	32.120	37.800	44.720	40.200	40.940	50.220	51.040	50.780	41.940	35.180	35.240	498.940
TOTAL	**153.520**	**145.280**	**167.180**	**193.740**	**195.640**	**203.780**	**253.380**	**273.640**	**226.520**	**210.560**	**180.860**	**172.440**	**2.376.540**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LAS EMPRESAS -2019-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	61.660	54.940	46.500	58.660	42.340	58.020	62.740	45.960	59.260	64.720	53.940	57.640	666.380
Biorresiduo	10.920	8.600	8.200	7.700	8.300	0	0	0	0	0	0	0	43.720
Madera	57.735	58.680	70.520	42.160	69.040	56.060	41.200	30.050	42.340	48.400	39.300	29.900	585.385
Plástico film	9.280	8.960	7.760	9.040	12.640	9.160	9.840	10.460	8.420	9.840	8.420	6.840	110.660
Envases ligeros	6.300	5.480	5.680	4.620	7.260	6.280	5.620	7.240	5.920	7.600	5.900	6.100	74.000
Papel-cartón	39.060	31.380	31.880	58.660	32.400	29.280	37.060	22.580	31.200	40.840	33.340	28.760	416.440
Poliespán	460	640	560	580	600	780	880	740	460	520	840	560	7.620
TOTAL	**185.415**	**168.680**	**171.100**	**181.420**	**172.580**	**159.580**	**157.340**	**117.030**	**147.600**	**171.920**	**141.740**	**129.800**	**1.904.205**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LOS CONTENEDORES CALLEJEROS -2020-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	319.480	288.460	359.100	346.580	375.780	386.820	437.500	466.420	410.660	409.540	359.120	396.700	4.556.160
Textiles	25.202	19.856	21.601	23.664	27.517	29.368	24.704	22.615	23.494	35.380	22.684	22.018	298.102
Vidrio	175.196	137.931	152.004	103.300	141.065	154.767	201.942	245.895	194.233	154.639	107.017	155.505	1.923.494
Biorresiduo	249.460	237.980	275.080	271.200	297.560	287.640	314.600	340.900	290.660	287.700	248.060	263.760	3.364.600
Envases ligeros	150.000	142.740	158.800	141.300	152.240	155.140	172.450	175.360	154.900	147.920	134.620	155.500	1.840.970
Aceites vegetales	2.895	2.365	4.138	1.481	3.268	3.669	3.401	3.762	4.117	1.099	2.195	4.689	37.079
Papel	149.720	138.700	166.500	142.160	152.860	155.440	164.920	157.720	151.280	156.860	129.660	173.760	1.839.580
Pilas													4.610
TOTAL	**1.071.953**	**968.032**	**1.137.223**	**1.029.685**	**1.150.290**	**1.172.844**	**1.319.517**	**1.412.671**	**1.229.344**	**1.193.138**	**1.003.356**	**1.171.933**	**13.864.595**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LOS COMERCIOS -2020-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	47.520	44.280	35.100	24.040	27.240	38.360	39.780	44.400	34.540	41.900	37.500	35.120	449.780
Biorresiduo	86.360	88.740	59.600	32.260	44.160	76.660	111.720	125.960	96.340	80.880	45.700	52.420	900.800
Papel-cartón	35.020	34.720	29.420	22.140	29.980	43.400	48.560	45.760	43.620	37.900	33.060	35.120	438.700
TOTAL	**168.900**	**167.740**	**124.120**	**78.440**	**101.380**	**158.420**	**200.060**	**216.120**	**174.500**	**160.680**	**116.260**	**122.660**	**1.789.280**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LAS EMPRESAS -2020-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	43.540	53.940	52.780	31.940	45.840	60.020	56.700	47.340	61.660	57.640	64.520	59.780	635.700
Biorresiduo													0
Madera	37.540	42.660	33.760	27.660	32.180	31.360	41.480	23.940	38.460	50.940	37.700	31.500	429.180
Plástico film	8.220	7.900	7.600	5.900	7.000	8.000	10.420	6.500	8.000	10.900	8.500	6.500	95.440
Envases ligeros	5.400	6.220	5.140	3.540	4.980	5.320	7.120	8.560	5.240	6.760	4.880	6.180	69.340
Papel-cartón	31.780	31.260	27.480	21.020	25.560	28.620	40.060	20.200	34.500	29.000	32.020	36.660	358.160
Poliespán	220	380	320	120	180	260	580	540	400	480	600	1.040	5.120
TOTAL	**126.700**	**142.360**	**127.080**	**90.180**	**115.740**	**133.580**	**156.360**	**107.080**	**148.260**	**155.720**	**148.220**	**141.660**	**1.592.940**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LOS CONTENEDORES CALLEJEROS -2021-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	373.400	319.300	356.820	373.360	362.380	371.440	426.860	456.120	404.040	372.660	350.400	387.040	4.553.820
Textiles	19.412	14.927	20.937	23.409	22.904	31.727	25.638	24.032	25.896	34.163	27.794	22.027	292.867
Vidrio	144.203	119.266	153.786	159.837	154.712	183.457	200.930	271.422	188.506	159.261	197.270	175.240	2.107.890
Biorresiduo	262.620	232.200	256.080	266.200	259.720	247.980	298.900	303.760	260.120	256.460	242.200	246.060	3.132.300
Envases ligeros	145.400	130.100	152.180	152.020	156.920	170.260	188.500	195.680	171.400	163.520	159.980	159.880	1.945.840
Aceites vegetales	3.156	3.233	1.080	6.178	1.661	4.160	3.152	3.698	1.618	3.787	1.480	4.696	37.899
Papel	150.118	134.450	130.400	126.140	135.620	154.000	161.320	154.780	150.800	135.000	133.300	124.980	1.690.908
Pilas													4.610
TOTAL	**1.098.309**	**953.476**	**1.071.282**	**1.107.144**	**1.093.917**	**1.163.024**	**1.305.300**	**1.409.493**	**1.202.380**	**1.124.851**	**1.112.424**	**1.119.923**	**13.766.134**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LOS COMERCIOS -2021-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	28.120	31.760	40.300	39.140	37.300	39.800	49.200	55.740	53.120	40.340	42.740	43.640	501.200
Biorresiduo	54.040	56.740	76.320	75.080	79.880	110.700	121.720	136.880	119.060	97.700	82.940	83.520	1.094.580
Papel-cartón	32.760	33.780	44.740	38.960	40.300	54.240	53.480	53.860	48.660	44.620	43.560	37.290	526.250
TOTAL	**114.920**	**122.280**	**161.360**	**153.180**	**157.480**	**204.740**	**224.400**	**246.480**	**220.840**	**182.660**	**169.240**	**164.450**	**2.122.030**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LAS EMPRESAS -2021-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	45.500	59.640	68.240	51.680	68.320	68.520	68.800	77.260	63.880	60.960	77.420	56.100	766.320
Biorresiduo													0
Madera	39.220	38.600	44.600	38.940	39.500	40.140	45.920	15.820	32.180	45.920	37.300	33.160	451.300
Plástico film	7.900	8.300	7.960	10.280	9.280	8.800	11.320	6.200	10.520	7.620	6.400	9.380	103.960
Envases ligeros	4.780	5.480	5.420	5.980	5.400	6.200	7.380	5.660	7.840	5.420	5.400	7.080	72.040
Papel-cartón	26.240	34.000	35.240	27.760	31.560	39.200	30.780	21.560	38.060	27.380	29.900	32.640	374.320
Poliespán	440	580	380	640	680	840	1.280	820	620	740	1.140	640	8.800
TOTAL	**124.080**	**146.600**	**161.840**	**135.280**	**154.740**	**163.700**	**165.480**	**127.320**	**153.100**	**148.040**	**157.560**	**139.000**	**1.776.740**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LOS CONTENEDORES CALLEJEROS -2022-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	350.920	309.300	348.680	363.980	388.080	375.080	436.820	461.860	395.620	358.700	336.760	363.040	4.488.840
Textiles	21.007	17.394	20.206	20.126	28.365	27.373	22.941	27.326	29.018	30.830	31.719	24.972	301.277
Vidrio	178.718	151.250	167.858	141.631	225.686	152.228	231.880	271.755	209.005	176.284	158.140	172.125	2.236.560
Biorresiduo	234.080	212.920	223.920	230.560	236.100	232.080	273.940	284.800	254.340	230.180	216.720	236.460	2.866.100
Envases ligeros	168.700	144.200	162.820	160.620	168.560	172.640	198.920	204.880	173.940	165.900	160.480	165.140	2.046.800
Aceites vegetales	2.168	1.792	3.810	1.385	3.296	802	4.352	2.463	3.093	2.518	2.973	1.384	30.035
Papel	144.420	117.940	131.300	133.200	126.460	138.970	152.980	149.110	130.860	120.600	133.100	141.900	1.620.840
Pilas													4.610
TOTAL	**1.100.013**	**954.796**	**1.058.594**	**1.051.502**	**1.176.548**	**1.099.173**	**1.321.833**	**1.402.194**	**1.195.876**	**1.085.012**	**1.039.892**	**1.105.021**	**13.595.063**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LOS COMERCIOS -2022-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	39.420	37.820	44.580	38.140	47.680	58.300	45.740	67.240	52.080	47.840	41.140	43.820	563.800
Biorresiduo	80.160	74.180	97.480	104.380	104.720	108.560	131.540	150.560	113.000	100.640	83.000	81.500	1.229.720
Papel-cartón	36.620	41.260	47.720	40.620	47.420	52.180	52.480	59.980	49.920	44.420	45.480	42.120	560.220
TOTAL	**156.200**	**153.260**	**189.780**	**183.140**	**199.820**	**219.040**	**229.760**	**277.780**	**215.000**	**192.900**	**169.620**	**167.440**	**2.353.740**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LAS EMPRESAS -2022-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	62.080	59.120	68.660	53.680	81.540	58.780	62.820	59.220	50.960	63.460	60.500	49.400	730.220
Biorresiduo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Madera	30.500	32.760	36.340	41.400	34.420	35.900	44.660	14.460	29.520	33.780	34.980	29.580	398.300
Plástico film	6.940	7.400	10.640	8.160	9.040	10.220	8.540	6.540	8.700	6.380	6.480	7.620	96.660
Envases ligeros	4.640	5.240	6.800	5.460	6.220	7.760	6.300	5.920	7.380	5.620	6.000	6.480	73.820
Papel-cartón	25.240	27.100	33.840	26.220	29.520	35.980	30.160	25.880	25.720	25.920	30.180	25.160	340.920
Poliespán	620	440	500	860	600	640	1.080	940	880	820	800	1.200	9.380
TOTAL	**130.020**	**132.061**	**156.780**	**135.780**	**161.340**	**149.280**	**153.560**	**112.960**	**123.160**	**135.980**	**138.940**	**119.440**	**1.649.300**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LOS CONTENEDORES CALLEJEROS -2023-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	357.360	307.120	345.920	362.680	359.240	400.580	429.140	464.140	395.540	362.320	353.060	376.920	4.514.020
Textiles	25.834	17.220	23.692	22.199	28.438	31.771	27.749	27.832	26.142	26.472	32.928	21.395	311.672
Vidrio	156.075	115.748	131.300	177.288	205.083	187.338	223.408	216.073	194.271	173.873	135.129	131.518	2.047.104
Biorresiduo	234.900	193.720	223.500	218.720	235.960	233.760	270.700	296.260	276.960	244.800	226.240	238.000	2.893.520
Envases ligeros	162.950	142.900	161.240	165.340	172.500	175.920	201.140	212.700	185.400	172.140	164.900	172.900	2.090.030
Aceites vegetales	4.745	2.484	3.839	1.649	4.123	1.599	3.022	2.647	2.003	3.627	837	4.513	35.089
Papel	142.040	107.920	126.720	120.240	128.190	142.920	149.440	142.380	127.090	119.280	125.240	130.180	1.561.640
Pilas													3.356
TOTAL	**1.083.904**	**887.112**	**1.016.211**	**1.068.116**	**1.133.534**	**1.173.888**	**1.304.599**	**1.362.032**	**1.207.406**	**1.102.512**	**1.038.334**	**1.075.426**	**13.453.075**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LOS COMERCIOS -2023-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	38.040	36.620	39.340	35.220	45.100	48.800	58.520	79.700	70.320	77.720	73.420	55.160	657.960
Biorresiduo	73.940	70.700	90.000	92.860	106.180	116.420	126.100	114.260	97.660	90.100	76.840	73.180	1.128.240
Papel-cartón	39.420	36.810	45.440	45.780	49.630	60.840	60.840	59.950	52.050	46.563	42.560	40.150	580.000
TOTAL	**151.400**	**144.130**	**171.780**	**173.860**	**200.910**	**226.060**	**245.460**	**253.910**	**220.030**	**214.350**	**192.820**	**168.490**	**2.366.200**

RESIDUOS RECOGIDOS EN LAS EMPRESAS -2023-

Residuo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Rechazo	65.180	56.840	58.760	52.560	72.260	61.980	58.640	49.840	49.840	60.220	53.820	39.900	679.840
Biorresiduo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Madera	25.520	30.860	39.380	27.940	32.780	39.080	30.740	15.280	38.680	33.880	31.520	30.660	376.320
Plástico film	6.080	6.740	9.280	4.960	7.960	7.740	8.060	7.240	7.340	7.080	8.820	6.320	87.620
Envases ligeros	4.740	4.820	6.840	5.180	5.800	7.280	7.040	6.760	5.880	5.820	7.120	4.880	72.160
Papel-cartón	27.320	31.820	36.500	23.460	37.240	33.540	28.220	28.340	32.240	32.360	29.960	25.040	366.040
Poliespán	560	620	420	540	700	820	1.300	840	740	660	720	1.080	9.000
TOTAL	**129.400**	**137.700**	**151.180**	**114.640**	**156.740**	**150.440**	**134.000**	**108.300**	**134.720**	**140.020**	**131.960**	**107.880**	**1.590.980**