

• ASTERO GAIA •

Autogestioa jangelan

# Larrabetzuko sukaldean bertako produktuak

Aurtengo legegintzaldian jantokien gestioa birplanteatzea eskatu du Gurasoen Elkarteak (EHIGE). Legez eskolak derrigortuta daude cateringa erabiltzera. Horren aurrean, Larrabetzuko eskolak erabaki zuten autogestioari heltzea. Mezua argia da: eskolak aukeratu behar du cateringa edo bertako sukaldea nahi duen. Ez da eredu bat bestea baino garestiago.

ESTITXU EIZAGIRRE

Argazkiak: Iñigo Azkona



## Autogestioa jangelan

LARRABETZUKO eskolara jo dugu bazkalorduan: 2 urteko haurrak ilaran sartu dira jantokira, aurrekoari mantalatik helduta kantari. Horiek lasai bazkaldu ostean etorri dira arrapaladan 3-12 urtekoak. Usain gozoa dator sukaldetik; Larrabetzuko da bertako sukaldean bertako produktuak prestatzen dituen eskola jantoki bakarretakoa.

2000-3-22ko dekretuak araututakoaren arabera, jantokietan cateringak bakarrik sar daitezke: cateringek prestatutako janaria zerbitzatzen da, edo cateringak ekarritako produktuak prestatzen dira sukaldean. Ez eskolek ez gurasoek ez dute produktu eta prestaketaren berri. Nondik datoz? Zer eredutan ekoiztuak dira? Nola manipulatuak dira? Non daude sukaldeak? EHNEK 2007an egindako ikerketaren arabera, Lea-Artibaiko jantokietan zerbitzatutako jakien %90 kanpokoak dira.

Larrabetzun, ordea, eskola jarri zenetik (duela 26 urte inguru) elikatu dira ikasleak bertako sukaldetik. 2008ra arte eskola dezentek eutsi zion sukaldari. Duela bi urte, ordea, Eusko Jaurlaritzaren “proposamen” hau heldu zen: gestio zuzenera pasa, edo sukaldariak (administrazioko langileak) kenduko zizkieten.

### **Bertako produktuak, zuzenean kontratatutako langileak, bertako sukaldea... eta gurasoek cateringa baino 0,35 euro gehiago bakarrik ordaintzen dute**

**Eskolako negutegiaren aurrean, zuzendaria, guraso eta nekazariak. Ezkerretik eskuinera: Alberto Eskobal, Alizia Etxarte, Paloma Undagoitia, Amaia Etxehandia, Eve Amez eta Aritz Maiora.**

Azaldu beharra dago izenen ironia: “gestio zuzena” zeharkakoari deitzen zaio, alegia, kanpotik datorren cateringa erabiltzeari, eta aldiz, “zeharkako gestioa” zuzenean sukaldean prestatzeari (dena baita nondik begiratzen den. Administrazioa da subjektua, eta ez eskola).

Larrabetzuko Herriko sei lagunekin jarri gara mahai-bueltan, bertako esperientzia jasotzeko: eskolako zuzendaria da Paloma Undagoitia; gurasoa eta Jantoki Batzordekoa da Alizia Etxarte; gurasoa, Jantoki Batzordekoa eta nekazaria da Alberto Eskobal; nekazariak dira Eve Amez eta Aritz Maiora; eta jantokiko arduraduna da Amaia Etxehandia.

2008an sukaldariak kenduko zizkietela esan zieten zer atakatan egon ziren kontatu du Alizia Etxarte gurasoak: “Urte eta erdi aritu ginen mobilizazioetan, beste eskola batzuekin, eta azkenean guk erabaki genuen jarraituko genuela zeharkako gestioan [bertako sukaldearekin], eta 2008tik aurrera autogestioan gaude. Administrazio-ko sukaldarien plazak amortizatu egin dira eta sukaldariak beste leku batzuetara joan dira. Guk sukaldari eta langileak zuzenean kontratatzen ditugu”.







### Zuzeneko kontratazioak

186 haurrentzat hamaika langile kontratatzen ditu guraso elkarteak, zuzenean: Sukaldari bat egun osoz, sukaldari laguntzailea sei orduz, eta beste laguntzaile bat lau orduz; eta zortzi hezitzaile. Lantalde honi gehitzen zaio eskolako langilea den jantokiko ardura-duna. Etxarteren hitzetan: “Asesoria baten bidez egiten ditugu kontratuak, nominak... Lehen enpresa baten bidez kontratatzen genuen, baina bitartekaritza lana asko kobratzen zuen, eta pentsatu genuen zuzenean kontratatzea, eta aurreztutako diru horrekin hornitu genuen sukaldea”. Langile guztien kontratuak dira aldizkako finkoak (ikasturterako kontratatzen dituzte), seguridade soziala eta gainerakoak dituzte...

### Gurasoen kontzientzia da gakoa

Larrabetzuko gurasoek beti eman diote garrantzi handia umeez jaten dutenari, “baita jasangarritasunari eta elikadura subiranotasunari ere”, Etxartek nabarmendu duenez. Aritz Maiora nekazariak berretsi du: “Hemengo jantokiak beti erosi izan du herriko harategian, arrandegian eta denda txikietan. Eta baserritarren produktua ere bai, ahal zen neurrian”. Alberto Eskobalek argi du: “Zer da zure seme-alaben elikadura baino garrantzitsuagoa?”. Undagoitia zuzendariak jantokiari zerk eusten dion esan digu:

### Zerbaitegatik doaz denak jantokira

Haur bat ezik, beste denak geratzen dira jantokian; 2 urtetatik, eskolako lehen egunetik, gainera. Betidanik jan da ongi, eta nahiz eta guraso batzuk etxean egon eguerdian, haurra jantokian geratzen da. Hori da Eskobalen kasua: “Cateringa etorriko balitz, nik haurra etxera eramango nuke”. Bertako ikasleek gerora kalitatea exigitu egiten dutela adierazten du ondorengo anekdotak: 12 urtera arte ikasten dute Larrabetzun, eta ondoren Deriora joaten dira. Duela aste batzuk greba egin omen zuten: etxeo ogitartekoarekin joan ziren Derioko jantokira.

“Hor guraso talde bat baldin badago gogor, aurrera ateratzen da. Baina indar handia jarrita, ekin eta ekin”. Izan ere, autogestioak bere prezioa du.

### Autogestioaren prezioa

Cateringera ez pasatzea erabaki zutelako, administrazioetik erabat kanpo dago Larrabetzuko eskola. Osasun kontrolak pasatzen dituzte, eta hortik aurrera ez dute zerikusirik administrazioarekin. Horrek esan nahi du, noski, ez dutela inolako laguntzarik jasotzen.

Catering bidezko jantokietan, gurasoek ordaintzen dute otorduaren zati bat eta Jaurlaritzak beste zatia. Jantoki hauetan, gurasoek otorduko 3,4 euro ordaintzen dute. Larrabetzuko jantokiko gurasoek, aldiz, 3,75 euro.

## Ana Eizagirre, Euskal Herriko Ikastolen Gurasoen Elkarte (EHIGE) “Onartzen ez duguna da eskolak derrigortzea cateringekin antolatzeraz”



### 1996an hartu zuen administrazioak jantokia beregain. Nola baloratu zenuten?

Gurasook garaipen gisa hartu genuen, horrekin bi gauza oso garrantzitsu lortu bainenuen: zerbitzua unibertsalizatzea eta 16 urtera arte jartzea. Horri eman genion lehentasuna, jakinda, hori ez zela nahi genuen guztia: Administrazioaren politika izan zen sukalde berririk ez egitea, zeude-

nak mantentzea, eta borroka handia egin zutenei bakarrik jarri zitzaizen sukaldea. Eskatzen genuen aldi baterakoa izan zedila eredu hori, zeren ikusten genuen ezberdintasuna zegoela sukaldea eta sukaldaria zeukaten jantokien eta catering enpresetatik zetorren janariaren artean.

Badirudi eskatzen duguna zerbait berria dela, eta ez da egia: garai hartan onartu genuen eredu batean zabaltea jantokiak, baina uko egin gabe baldintza onenak betetzen zituen ereduari. Zer gertatu da? Betikoa: Administrazioaren politika normalean zentralizatzea da. Pixkanaka neurriak zentralizatzen joan dira, eta azkenean, eskaintzen dena da eredu bakarra.

### Araudia aldatzeko proposamena egin duzue. Zer planteatzen duzue gestioan?

Ikastetxe batek bere jantokia catering enpresarekin antolatu nahi badu, ados. Baina derrigortzea horrela antolatzeraz, hori da onartzen ez duguna. Batzuentzat erosoagoa da eredu hori, baina beste askok nahiago dute guraso elkartearen lan pixka bat egin eta bertako produktuak erosi.

Bi urtez egon gara harremanetan EHNE, komertzio txiki eta udaletako ordezkariekin, aztertzeko ea noraino den aldatzea posible. %100 ezin da bertako produktuekin ase eskaria, gizartea ez dagoelako horretarako prestatua. Baina %20an posible izango zen berehala aldatzea. Kalitatea eta jasangarritasuna dira gure ardatzak. Kalitatea ez da bakarrik nutrizionala, baita ere freskoa izatea eta ez beti izoztua, garaikoa... Jasangarritasuna ere bai, inguruko produktuei irteera eman behar dietelako estamentu publikoek; non? bada eurek antolatutako jardueretan (jantokiak, Osakidetza...).

### Zein dira hurrengo urratsak?

Dokumentu hau egiteko EAEko 40 ikastetxe bako bako gehiagok parte hartu dute, hauetako asko lehen kudeaketa autonomoa zeukatenak. Dokumentua formalki onartuko da EHIGERen asanblada guztietan eta Gobernuari bidaliko zaio. Legegintzaldi honetan gaia sakon lantzea nahi dugu. Espero duguna da Gobernuarekin batzar kronograma bat adostea.

[Ikus ondoko koadroa]

Kopuru eskandalagarria da benetan: kontratazio zuzeneko langileak (lan baldintza duinagoetan cateringekoak baino), bertako produktuak, bertako sukaldean prestatuak, Jaurlearitza laguntzarik jaso gabe... eta 0,35 euroko aldea bakarrik? Horrek esan nahi du, edo Eusko Jaurlearitzak otorduko 0,35 euro baino gutxiago jartzen dituela (zuzenean galdetu diogu beste hainbat galderekin batera, baina ez digute erantzun), edo catering sistema garestiagoa dela, nabarmen. Kalitateaz ez dugu hitz ere egingo.

Urtean zehar dirua ateratzeko hainbat ekimen egiten dituzte: bazkari berezia, jaiak, elikadura ekologikoaren inguruko proiektu bat ere aurkeztua dute udalean... Jantokiari eustea eta proiektua hobetzea da helburua, langileen soldata igotzea, tartean.

### Nekazariak jantokirako ekoizten

Aritz Maiora nekazariak kontatu du nola hasi diren baserritarrak antolatzen, jantokiaren beharrianak urte osoan ase ahal izateko: “Adibidez, negu honetako arazoa izan da porrua bizkor amaitu zela. Eta orain uhazak falta dira”. Eve Amez nekazariaren hitzetan, “beste arazo bat da eskolak opor luzeak

dituela, eta juxtu uda dela guk uzta gehien jasotzen dugun garaia”. Gai horiei denen artean irtenbidea bilatzea da helburua, Etxarte gurasoak azaldu duenez: “Sortu da herriko ekoizleekin batera lan egiteko modu bat. Begiratzeko zein produktu fresko erabiltzen diren jantokian eta zenbat, ea posible den bertakoek kopuru hori ekoiztea... Beti erabili dugu bertako produktua, baina orain antolakuntza hobetu dugu”.

Jantokian bertako zer produktu erabili aukeratzekoan, prezioa da baldintza handietako bat, Maiora nekazariak azaldu duenez: “Badaude produktu batzuk, esaterako indaba, dezente erabiltzen dena jantokian, eta prezioan alde handia dago bertakoaren eta kanpokoaren artean: 3-4 euroan lortzen dute kanpokoak, eta baserritarrak 12an saltzen du. Pentsatzen ari gara zelan egin alde hori murrizteko, agian jantokiak garundu barik hartzea babarruna...”.

Nekazariarentzat jantokirako ekoiztea garrantzitsua dela azaldu du Alberto Eskobalek: “Badakizulako irabazi finko bat emango dizula. Baldin badakizu urtero 400 kilo babarrun salduko dituzula, adibidez, horretara jartzen zara, ez duzu ez gehiago ez

gutxiago egin behar”. Pausoz pauso hurrunago joan nahi dutela gaineratu du: “Produktu ekologikoak, menu finduagoak, oraindik erosten ez diren bertoko produktu batzuk erostea... Hori da filosofia”.

### Jantokia eta eskola, dena da bat

Undagoitia zuzendariari barru-barrutik atera zaio: “Ez ditugu bereizten jantokiko momentuak eta gelakoak. Zentroarentzako, dena da bat. Beti daukagu jangelan gertatu denaren berri, bai diziplina arazoak, bai gaixotasunak... Horrela ulertu dugu beti. Autogestioarekin oraindik gehiago kontzientziatu gara, baina heziketaz beti izan da bat”.

Hau ez da txantxetako datua, jantokian geratzen diren umeek, denboraren %35,7 eta %43,7 artean ematen baitute jolasordu eta bazkalorduan. Aldi hauek pisu handia dute ikasleen sozializazioan, haurren arteko interakzio gehien orduan ematen baita, onerako zein txarrerako. Bizikidetzaz arazo gehien ematen den garaia da. Horregatik da garrantzitsua jantokia eskola proiektuaren zati gisa lantzea.

Bestalde, elikaduran hezteko ere baliatzen da jantokia, Undagoitiak azaldu duenez: “Eskolan gaia lantzen da, esaterako iaz umeak joan ziren Jose Antonioren soroa ikusten, eta dendatara goaz... Bertan ere badugu negutegi bat. Bertan egindako tomate, azelga eta letxugak harro jaten dituzte”.

## EHIGEn proposamena

Jantokietako zerbitzuak hobetzeko proposamena prest du EHIGek, eta Gobernuarekin beratu lantzea da asmoa. Hona planteatzen diren hainbat puntu:

- ✓ Jantokiari duen balio hezitzailea aitortzea. Ikastetxearen planean txertatzea, eta batez ere elkarbizitza planarekin lotura izatea.
- ✓ Ikastetxeek autonomia izatea: erabakitzeko bertako sukaldean prestatu nahi duten janaria edo cateringa erabili. Bigarren kasuan, catering etxea aukeratu ahal izatea. Eskatzen duten ikastetxeei sukaldea jartzea.
- ✓ Cateringek ere kalitatezko lehengaiak erabiltzea: garaian garaikoak eta bertakoak.
- ✓ Langileak: euren funtzioak definitu (ez dira begirale soilak), eta lanaldia 30 minutuz luzatu, irakasleekin eta gurasoekin harremana izateko. Formazio ikastaroak jasotzea larrialdiez, elikaduraz, elkarbizitzez... Begiraleko haur ratioa errebitsatzea.
- ✓ Catering eta begiraleen kontratazioa bereiztea. Begiraleak zuzenean kontratatuz, ikastetxearen heziketa ildoak jarrai ditzaten, eskolako programari jarraipena emanaz.

## Autogestioa jangelan


### “Posible da hau beste eskoletara zabaltzea”

Alizia Etxarte konbentzitu-ta dago jantokiari eutsiko diotela, eta hobetzen jarraituko dutela. Baina aldarrikatu du administrazioak bertako sukaldea duten jantokiak onartu egin behar dituela, eta eredu hau bultzatu behar duela: “Hau eraman daiteke jangela guztietara eta errebindikatu behar dugu janaria bertan prestatzea. Eskola guztiek sukaldea izatea. Eta bertako produktuek erabiltzea. Bideragarria da, bideragarria. Enpresek erosten daben dirutza itzela da, eta dirutza horregaz beste sistema hauek jarri daitezke”.

### Ekonomia ereduak jokoan

Larrabetzuko seirek argi dute euren jantokia azken katebegia dela, eta katearen muturra beste nonbait dagoela: milaka umeri jaten ematen dieten jantokiak bertako produktuz hornituko balira, eta berdin egin-

go balute zahar-etxeek, eri-etxeek... bestelakoa litzateke bertako ekoizle eta denda txikien egoera. Bertako sukaldeak edo cateringak bultzatzea erabaki politikoa da, garrantzi handikoa. Eta ez interes ekonomikoetatik libre dagoena, kontuan hartzen badugu EAEko eskola denetara hamar catering bakarrik iristen direla, eta Gipuzkoa osora, bakarra. Cateringa ere ez du eskolak aukeratzeko, Jaurlaritzak asignatzen dio bakoitzari dagokiona. Eta araudiaren bidez, makroenpresak bultzatzen dira, ia monopoliora iritsiz. ■



ANDRA MARI  
REDUNT

Elexalde Auzoa, 22 • Galdakao, Bizkaia  
Tel.: 94 456 00 05 • www.andra-mari.com

