

GURE ESKOLAN BERTAKO JANTOKIA JARTZEKO 4 URRATSAK

2000. urtetik Eusko Jaurlaritzak ikastetxe publikoen jantokiak catering bidez soilik kudeatzen ditu. Larrabetzu eta Erandiokoak dira urte hauetan guztietan beren kudeaketari tinko eutsi dioten bakarrak. Baina beste ikastetxe batzuetan gurasoak lanean hasi ziren duela hiru bat urte, ikasleek bertakoa, sasoikoa, eta ahal dela ekologikoa jango zutela bermatuko zuten jantoki proiektuak lantzen. EHIGE guraso elkarteak parte hartzen duen "Gure platera gure aukera" egitasmoa izan dute bidelagun. Eta honetan zirela, Eusko Jaurlaritzak bi urterako ireki die froga egiteko aukera: lau ikastetxe daude sartuta proba pilotuan, eta horietatik bik jarri dute martxan bertan kudeatutako jantokia ikasturte honetan: Gernikako Allende Salazar eta Markina-Xemeingo Bekobenta. Bietan izan gara, beste eskoletan gurasoak asmo berberetan baldin badabiltza, egin beharreko bidearen pistak har ditzaten.



Estitxu Eizagirre Kerejeta

@eeizagirre

ARGAZKIAK: DANI BLANCO



Zuriñe Egia Markina-Xemeingo Bekobenta ikastetxeko gurasoak azaldu du umeen asebetetze maila: "Jatur onak direnak oso gustura daude, mizkinak direnak gustura inoiz ez. Ume batek hala esan zion amari: 'Porru-patata izango da ekologikoa eta bertakoa, baina porru-patata izaten jarraitzen du!'".



Gernikako Allende Salazar ikastetxeko gurasoa da Dabid Zelaia-Zugadi. Bertako jantokiaren proiektuan hasieratik dabil buru-belarri, eta oraindik ia egunero joaten da ikastetxera, gauzak nola doazen ikustera: “Lehen jangela egunetan beste guraso batek jai hartu zuen lantokian. Momentu historikoa bizitzen ari garenen sentsazioa izan dugu guraso elkarteko lagunek” dio irri zabala ahoan. Argazkian ageri den Marian Araucua zuzendariak ilusioa azpimarratu du, eta lankidetzaz dela gako. Biek nabarmendu dute sukaldari begirale, jantokiko arduradun eta proiektuko koordinatzailearen lana: “Beraiek dira proiektua aurrera ateratzen ari direnak”.

Markina-Xemeingo Zuriñe Egia (eskuinean), sukaldarien ondoan. Bai Bekobentak eta bai Allende Salazarrek bertako sukaldeak izan dute betidanik, eta bertan prestatzen zuten janaria. 2000. urtetik aurrera arte, cateringek ekarritako elikagaiak ziren ordea, eta aurrera hasi dira bertako produktuak prestatzen eta kudeaketa gurasoek eramaten.

1. Kontzientziatu, helburuak jarri eta partekatu

Lehen lana kontzientzia hartzea izan zela kontatu digute bai Gernikako Allende Salazarren eta baita Markina-Xemeingo Bekobentan ere. Horretarako, Gernikan hamaiketako osasuntsuaren gaia landu zuten, eta Markina-Xemeinen Larrabetzuko gurasoen hitzaldia antolatu zuten, eta haien esperientzia entzunda, bidetara ekiteko gogoz geratu ziren.

Ondoren, bakoitzak amesten zuen jantokiaren ezaugarriak edo helburuak zehaztu zituzten. Gernikako helburuak azaldu dizkigu Dabid Zelaia-Zugadi gurasoak: “Umeek osasuntsuago jatea, inguruko ekonomia bultzatzea eta ingurumena zaintzea –kimiko gutxiago erabiltzeko jakiekin umeen osasunaz gain lurra ere zaintzen baitugu–”.

Gaiaren lanketa osoa egiteko, bi ikastetxeetako guraso elkarrekin jantoki batzordea sortu dute. Markinakoek perfil anitzeko gurasoen inplikazioa bilatu

zuten batzorde horretan: nutrizionista, sukaldaria, bankuko langilea, aholkulari ekonomikoa...

Baina bai Gernikakoek eta bai Markinakoek, hasieratik jantoki batzordeak egindako lana besteekin partekatu eta adostu beharra ikusi dute: gainerako gurasoekin, zuzendaritzarekin, irakasleekin, udal ordezkarekin... Zelaia-Zugadi gomendio bakarra ematen du: “Hasieratik lankidetzan aritzea. Ez gurasoek proiektua hasi eta buka landu eta gero gainerako eskola komunitateari aurkeztea, alferreko bidea egiteko arriskua baitago. Pausoz pauso joan gara proiektua kontrastatzen eta adosten”.

Inguruko eragileekin ere hasieratik jarri dira harremanetan bi ikastetxeetako gurasoak, hauengandik ikasi eta elkarlanean ekiteko. Biek aipatu dute EHIGERen (Euskal Herriko Ikasleen Gurasoen Elkarte) laguntza. Beste eskoletako esperientziak ezagutzera ere jo zuten: Larrabetzu, Erandio, Lekeitio... Gernikarrak

ENEKekin (Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoko Kontseilua) ere batu ziren, Lurbizi proiektuaren bultzada handia jaso zuten eta Urduñako udala izan dute erreferente. Markinarrei Landa Garapen Agentziak erraztu zien asko bidea.

2. Proiektua idatzi, Jaurlaritzaren proiektu pilotuan sartu eta marra gorriak zehaztu

Bi ikastetxeetako gurasoak lanean ari zirela harrapatu zituen Eusko Jaurlaritzaren proiektu pilotuan parte hartzeko aukerak. Proiektu bana aurkeztu zuten Hezkuntza Sailean. Markina-Xemeingo guraso eta jantoki batzordeko koordinatzailea den Zuriñe Egia azaldu digu txosten honen edukina: eskualdearen ezaugarriak, eskolarenak, helburuak eta planteamendu zehatza.

Jaurlaritzaren proiektu pilotuan parte hartzeak zer esan nahi duen galdetuta, antzerako erantzuna eman digute:

MITOAK HAUSTEN: BERTAN BADA NAHIKOA ELIKAGAI

BEKOBENTA: 0 KILOMETRO ETA BERTAKO KOMERTZIOA

Zuriñe Egia: "Ahal dela bertako baserriarrei erosten diegu, eta ahal dela ekologikoa. Falta dena Euskal Herriko ekoizleei erosten diegu. Hortik aurrerakoak, herriko dendarien bidez eskuratzen ditugu. Garrantzitsua iruditzen zaigu herriko denda txikiak ere suspertzea". Irudian duzue elikagai bakoitza nondik ekartzen duten.

Barazki freskoak

5 baserriar ekologiko. Markina, Aulesti, Berritxu, Ispaster: %55-77,3
Markina-Xemeingo denda: %22,7-45

Frutak

Markinako denda: %66,6
Valentzia: %33,3

Ogia

Markina-Xemeingo 2 okindegi: %100

Arrain freskoa

Ondarruko lonja: %100

Landa arrautzak

Gizaburuagako ekoizlea: %100

Esne pasteurizatua

Berritxuko baserriarra: %100

Txahal eta txerri okela

Amorebieta-Etxanoko despieze sala. Labeldun okela %100

Lumagorri oilaskoa

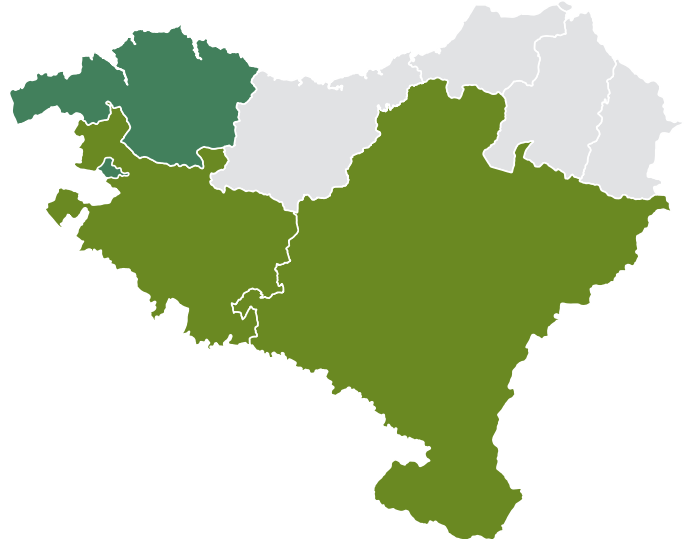
Labeldun oilaskoa %100

Izoztuak

Larrabetzuko banatzailea %100

Beste produktuak

Markinako 3 denda %100



Patata ekologikoak

Burgelu (Araba) %100

Lekari agroekologikoak

Berantevilla (Araba) %100

Oliba olio birjina estra

Cascante (Nafarroa) %100

ALLENDE SALAZAR: BERTAKOA BEZAIN EKOLOGIKOA

Dabid Zelaia-Zugadi: "Hornitzaileak hautatzeko erabaki genuen onena zela lehiaketa publikoa egitea. 12 lote egin genituen [eskuineko zerrendan ageri direnak]. Pleguetan saritzen dugu, batik bat, bertakoa izatea (bertako eskualdekoari 30 puntu, alboko eskualdekoari 15 eta EAEkoari 10 puntu ematen dizkiogu); ekologikoa izatea (30 puntu) eta ekoizleen arteko elkarlana (30 puntu)". Allende Salazarrek elikagai hauek erabiltzen ditu:

- Barazkiak ekologikoak, Busturialdeako bost baserrietakoak.
- Fruta ekologikoa, Busturialdea, Kanariar Irlak, Valentzia eta Nafarroakoa.
- Lekariak eta zerealak ekologikoak Araba, Gaztela eta Ebrokoak.
- Arraina: baxurakoa eta bezperan harrapatutakoa, Ondarroako arrandegi batek saltzen diena.
- Ogia ekologikoa, %10 integrala. Bertako okinak egina.
- Oliba ekologikoa, lehenengo prentsakoa, Nafarroakoa.
- Gazta eta jogurta ekologikoak, Errigoitikoak.
- Okela gorria Busturiakoa, Euskolabelduna.
- Txerriak Euskolabelduna (Basatxerri).
- Oilaskoa "Campero", Galiziako labelduna.
- Arrautzak ekologikoak, Busturiakoa.
- Kontserbak Gizaburuagako enpresakoak.

sukaldariak Jaurlaritzak kontratatzen dituela, orain arte egiten zuen bezala, eta ez dela gutxi. Sukaldeko makinariak ere Jaurlaritzaren ardura izaten jarraitzen du. Izan ere, bai Bekobentan eta bai Allende Salazarren, betidanik egon da bertako sukaldea jantokian. Catering enpresek kudeatzen zuten ordea, eta catering enpresek ekartzen zituzten elikagaiak.

Proiektu pilotua martxan jartzeko temati lan egin duen EHIGeko Lurdes Imazek adierazi du Jaurlaritza ez dela “ohiko” prozedura eramaten ari. Alegia, ez dela bertan parte hartzeko deialdi zabalik egin, ez formaziorik eta aparte-ko baliabiderik jarri ere, eta bidea arian arian egiten doazela. Beraz, bertan parte hartzen ari diren ikastetxeek aitzindaritzaren lan handiagoa daramate.

Proiektu pilotuan abiatzea erabaki bazuten ere, bi ikastetxeek diote ez dutela inongo pistarik jaso administrazioaren aldetik, frogako bi urteak pasatuta gertatuko denaz. Jauzi egin aurretik, sarea bermatu zuten ikastetxeek, euren buruei marra gorriak jarritz: gurasoen kuota berak mantentzea, likideziari ikasturte osoan eutsi ahal izatea, sukaldean zituzten gailuekin funtzionatu ahal izatea, elikagaiak aldatu arren ikasleen ordura arteko gustuak kontuan hartzea, sukaldarien lan ohiturak ahal den heinean errespetatzea, begirale berak mantentzea...

3. Menuak, ekoizleak eta langileak

Proiektua onartu ostean, menuak egiteari ekin zioten (ikus ondoko orrian “Menuak” koadroa). Menu horietan oinarrituta, ekoizleak hautatzea eta lan modua adostea izan zen hurrengo pausoa (zehatzago azaldua 24. orriko “Mitoak hausten” koadroan). Honen guztiaren eguneroko martxa eramateko, ikastetxe bakoitzak bere erako lantaldea osatu du: Gernikakoa Hego Euskal Herriko jantoki handienetakoa izanik, guraso elkarteak hasieratik ikusi zuen koordinatzaile bat egun erdiz kontratatze beharra. Koordinatzaile hau bulego berean elkarlanean aritzen da ikastetxe publikoetan egon ohi den jantokiko arduradunarekin (irakasleriaren zati den lanpostua). Markinakoa eskola txikiagoa izanik, oraindik ez dute horrelako apusturik egin, eta Garapen Agentzia da bere langileen bidez eguneroko lan karga arintzen diena: hornitzaileekin

MENUAK

Eusko Jaurlaritzak finkatua dauka menuen protokoloa eta jarraitu beharrekoa da, beraz, oso zehaztutako markoaren barruan osatu dituzte bi ikastetxeek menuak, nutrizionista banarekin. Hala ere, catering enpresen menu estandarrek ez dutela balio azaldu du Markinako Zuriñe Egia gurasoak, cateringak nonahitik ekarritako elikagai izoztuak baitituzte oinarri eta eurek garaiko produktuak eta bertakoak. Ondorio nagusia izan da, esaterako, egun bakoitzean zer barazki emango duten aurrez ezin zehaztea. Eguraldiaren eta uztaren arabera asko aldatzen baita bertako ortuen egoera.

Horregatik, Dabid Zelaia-Zugadik azaldu digu nutrizionistak eginiko oinarritzako menua, inguruan duten ekoizleen eskaintzarekin egokitzea dela lehen pausoa. Eta bigarren egokitzapena jantoki arduradunarekin eta begiraleekin egiten dute: hauek “espinakak ematekotan hobe purean osorik baino” moduko aholkuak ematen dizkiete. Hirugarren egokitzapena, sukaldarien kontrasteak dakar eta prestatzeko lanarekin du zerikusia, esaterako, “arroza egiten den leku berean egiten da oilasko bularkia, beraz, ezin dugu egun berean eman, ez gara prestatzera iritsiko”.

Menuak egiterakoan kontuan hartzen dira “gramajeak” ere, hau da, jaki bakoitzetik ume bakoitzak zenbat gramo jango dituen. Hartara kalkulatu dute elikagai bakoitzetik urte osoan zenbat kantitate beharko duten (hornitzaileak lotzeko oinarria hauxe da).

prezioak adostu eta hilabeteko plangintza egiten du.

Izan koordinatzailearen bidez, izan Garapen Agentziako langileen laguntzaz, guraso elkarteak betetzen dituzte beste ikastetxeetan catering enpresak dituen ardurak: menuak egitea, kontuak eramatea, erosketak egitea, hornitzaileei ordaintzea, begiraleak kontratatzea (bi ikastetxeek catering enpresen bidez azpikontratatu dituzte aurretik ari ziren begirale berberak)... Zelaia-Zugadik nabarmendu du aldea: “Ez dugula irabazi asmorik. Horregatik, gutxi gora behera %40 gehiago gastatu dezakegu

elikagaietan. Horrela lortzen dugu kalitate handitzea (ez dugu Jaurlaritzaren inongo aparteko laguntzarik jasotzen). Boluntario lanari esker dira gure aurrekontuak bideragarriak”.

4. Martxan jartzean: sistematizatu eta egokitu

Bi urteren buruan errealtate bihurtu dute euren ametsetako proiektua. Lehen urteak eskatzen du paperean diseinatutakoa etengabe praktikarekin kontratatzea. Esaterako, ohartu dira berdela 2 urteko haurrentzat arrisku-tsua dela, hezur txiki asko duelako eta beraz, berdela ematen duten egunean txikienei legatza ematea erabaki dute. Edo arrosesnea egiten duten egunean, aurreko bi platerak denbora gutxian prestatzekoak behar dutela izan. Tipula gehiegi edo dilistak juxtuan eskatu dituztela... Begiraleak eta sukaldariak dira egokitzen hauek egiten duten gehien egiten dituztenak. Egiak pozik hartu zuen baieztape hau: “begiraleak esan zidan, badakizu nola jango duten umeek fruta gehiago? eman denetik. Urtetan sagarra eta platanoa besterik ez diegu eman. Sartu kiwia, udareak, meloia... eta halaxe izan da. Lehen umeek patatak jan eta arraina ertzean uzten zuten, eta orain, Ondarroako arrain freskoa ekarrita, arraina dena jaten dute eta patatak dira ertzean geratzen direnak”.

Lehen dena izoztutako elikagaiak prestatzen ohituta zeuden sukaldariak eguneroko lana aldatu egin zake, orain produktu freskoek eskatzen dute prestatzen esku lan handiagoa eta denborak ezberdin kudeatzea. Baina emaitzarekin denak daude askoz gusturago, eta eskolan zabaltzen den janari usaina (bezeziki arrain freskoarena) jartzen dute denek adibide.

Gernikarrek argi zuten hasieratik sistematizatu egin nahi zutela eguneroko lana. Zelaia-Zugadi: “Programa informatiko bat erosi dugu, diru asko kostata. Gure lana errazteko egin dugu, hor biltzen baitira balio nutrizionalak, hornitzaileak, gramajeak... eta ia automatikoki egin ahal izango ditugu hilabeteko menua eta kalkuluak. Baina ondorengogatik ere egin dugu. Ez dugu nahi atzetik datozenak hutsetik hastea. Datu base hau partekatu nahi dugu, %70a eginda has dezaten beste ikastetxeek bidea. Beste batzuek gurekin egin zuten bezala, guk ere hurrengoak lagundu nahi ditugu”.



Bi urte barru zer?

Jauzi egitea erabaki dute ikastetxeok, eta euren buruari frogarako epe bat eman diote: “Gai izango al gara ekonomikoki bideragarri egiteko?” horixe dute zalan-tza bakarra. Egiak honela kontatu du: “Paperean oso argi ikusten zen ekonomikoki emango zuela, baina estu ibiliko ginela ere bai. Horregatik erabaki genuen aurreko ikasturteko apiriletik ekainera martxan jartzea, hiru hilabete horietan froga egitea, eta diruek ez bazuten ematen, proiektua ixtea”. Irailean berriz ateak ireki izanak erakusten du ekonomikoki bideragarria dela. Baina hasierako estualdia ez du ahazteko: “Hilero gurasoei berdin kobratu behar diegu, baina hilero ez dugu menu kopuru bera zerbitzatzten. Eta juxtu apiril eta maiatza diruak orekatzeko oso hilabete txarrak dira, egunero geratzen direlako bazkaltzen (ekainean, adibidez, hil erdian baino ez). Gainera irteerak izaten dira eta bokadiloak garestiago irtetzen dira, eta gehitu horri sukaldean inbertsioak egin behar izan genituela (izozkailua erosi genuen, labanak...). Larritu egin ginen, baina denborarekin ikusi dugu hilabete bat eta bestearekin ore-

Gernikako Allende Salazar ikastetxeako ikas komunitateak aurtengo maiatzean egin zuen agerraldia, jantokiko proiektua ofizialki onartu zutela ospatzeko.

Datua:

Gernikako Allende Salazarreko 650 ikasleri egunero bazkaltzen emateko elikagaien gastua 250.000 eurokoa da urtean. Bertako ekonomiarentzat ekarpen handia da, bereziki lehen sektorearentzat

katu egin zaizkigula kontuak. Kontuek ematen dute”.

Gernikako Allende Salazarreko zuzendari Marian Araucua ere larritasun bakarra ikusten du: “Bekadunak diren ikasleek ez dute jantoki kuotarik ordaintzen, eta Jaurlaritzak ez du bekadunen dirua hilean hilean ordaintzen, otsaila

aldera baizik. Horregatik, bekadunen dirua iritsi arte likidezari nola eutsiko diogun da gure duda bakarra. Gainerakoan, badakigu ongi joango dela”. Zelaia-Zugadik konfiantza du diru kontuak orekatzeko hartu beharreko erabakiak hartuko dituztela, beharrak estutzen baditu: “Kuota bera da, administrazioak aurrekontu bera jartzen du, eta emaitza guztiz ezberdina da. Ikasturte hau titular honekin bukatzea da gure helburua: ‘Baliabide berberekin, eredu aldatu da’. Lehen ikasturte honetan ikusiko da zer kalitateko jakiak ematera iristen garen. Ez dugu arazorik aldaketak egiteko ere”. Irribarretsu begiratzen dio etorkizunari: “Guk lanak ondo egingo ditugu, eta gure helburua da, EHIGEREkin batera, proiektu hau gainerako ikastetxeetara zabaltzea. EHIGEREkin Gure Platera Gure Aukera proiektuan ari gara parte hartzen, helburu berarekin: aurrerantzean ekin nahi dioten eskolei laguntzea, asesoratzea. Gure esperientzia eta gainerako ikastetxe aitzindariena hor jarriko dugu, besteen eskura. Espero dezagun bi urte barru ongi baloratuko dela proiektua eta Jaurlaritzak atea irekiko duela ikastetxe gehiagorentzat”. ■