



NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOA



Gasteizko Alde Zaharreko Haurtzaro haur eskola GASTEIZKO UDALA

Elikagai ekologikoak Gasteizko udal haur eskoletan

Elikadura ekologikoa ondo errotuta dago Gasteizko udal haur eskoletan. Ingurumen Ikerketa Zentroak udaleko Hezkuntza Sailari egindako proposamenaren ondorioz, 2009-2010 ikasturtearen azkenengo hiruhilabetekoan Aranbizkarrako haur eskolan saiakera bat egin zen. Otorduak elikagai ekologikoekin prestatzea zen erronka (arraina, haragia eta ogia salbu), eta arrakasta erabatekoa izan zen. Ondorioz, udal sareko beste zentroetara zabandu zen ekimena, bidean sukaldeak egokituz eta sukaldari ez duten haur eskoletara janari prestatuak eraman ahal izateko doikuntza guztiak eginez.

«Polita, baliagarria eta oso logikoa». Hala deskribatzen du Mariaje Portillo Gasteizko Udaleko hezkuntza teknikariak udal haur eskoletako jantoki ekolo-

gikoen esperientzia. Azpimarratzen duenez, bizitzaren sasoi horretan (4 hilabete eta 3 urte bitarteko haurrak doaz haur eskoletara), gauza berriak ezagutzeko momentuan daude umeak: «Testurak, zapo-reak... asko zaindu beharreko garaia da eta eskoletako sukaldean kudeaketa zuzenak horretarako aukera ematen du. Umeen menuak eskoletan bertan egiteak alde batetik eta elikagai ekologikoak erabiltzeak bestetik zerbitzuaren kalitatean eragin zuzena izan dute, eta, hala, hobe-kuntza handia izan da. Gainera, umeek gusturago jaten dutenez, jantokiko denbora ere atseginagoa izaten da».

Funtzionatzeko moldea aldatzeak arlo ezberdinetan doikuntzak egitea ekarri du, sukaldeetatik hasi eta sukaldarien lan dinamikaraino. Izan ere, bi eskoletan janaria prestatu eta beste bi zentroetara eraman ahal izateak ontziratze eta biltegira-

tze guneak egokitu beharra ekarri du. Sukaldeko langileek ere lan egiteko modua aldatu dute, produktu formatu berrietara egokitu beharra izan baitute. Gainera, prestatze-ontziratze-garraiarte-jasotze prozesu osoan zehar kontrol sistema txertatu dute, baldintza sanitarioak betetzen direla bermatzeko. Orain, udal teknikariak azaltzen duenez, sukaldariak momentu oro daude janariaren tenperatura kontrolatzen. «Osasun eta kontsumoko udal teknikariak asko lagundu dute janaria garraiatzeko baimenak lor genitzan. Janaria ezin daiteke 65 graduko tenperaturatik jaitsi, eta hori betetzeko baliabideak ezarri behar dira. Janari kantitate handiak prestatzen dituzten enpresek saltsadun plater asko erabiltzen dituzte, horrela garraioan zehar tenperatura mantentzea errazagoa delako. Gure menuetan ez dago horrenbeste saltsarik, horregatik,

tenperatura azkar galtzen duten jakietan (arraina kasu), termoak eta zerbitzatzeko xafalak berotu egiten ditugu. Edonola ere, gehienez ordu laurden bat igarotzen da janaria sukaldean prestatu eta dagokion zentrorera eramaten den arte. Konplexua izan da, baina jada martxa hartuta dugu eta orain ondo moldatzen gara».

Zailtasunak zerrendatzerako orduan, intendentziarena jartzen du lehen lerroan Mariajek. Dioenez, hasieran arazoak izan zituzten eskariekin eta horrek kostuak aurrez pentsatu baino gehiago handitzea ekarri zuen. «Sukaldariak dute asteroko eskaria egiteko ardura. Egun, bi banatzailearen bitartez (Tribal Trading eta Gumendi) eskuratzen dituzte barazki, fruta, lekari, arroz, pasta, olio, irin eta esne zein esneki ekologikoak. Ogia, haragia eta arraina auzoetako dendetan erosten dute. Izan ere, gertutasun horrek ere garrantzi handia du gure jantokietan. Bide horretan are gehiago sakontzea da gure helburua datozen urteetarako», gaineratu du Portillok.

Esperientzia arrakastatsua izateko, azpimarratzekoa da eskoletako jantokien inguruan lan egiten duten pertsona guztien inplikazioa ezinbestekoa izan dela. «Etengabeko komunikazio zuzena dago sukaldarien, hezitzaileen, garraiolarien eta Gasteizko Udalaren artean. Gurasoek ere, ikasturtearen hasieran, zerbitzuaren berezitasunen gaineko informazioa jasotzen dute. Lana eskatzen du eskoletan bertan janaria prestatzeko eta produktu fresko eta ekologikoekin aritzeak, baina zerbitzuaren kalitateak, langileek duten motibazioak eta umeek zeinen ongi jaten duten ikusteak zailtasun guztiak konpentsatzen ditu», nabarmendu du Portillok.

2013-2014 ikasturtean, urtebete eta 3 urte arteko 144 neskatu eta mutikok bazkaldu dute egunero Gasteizko Udalak kudeatzen dituen bost haur eskoletan. Erabiltzaile, hezitzaile eta sukaldariak egiten duten balorazioa oso ona da, prestatzen diren jakien kalitatea azpimarratzen dutelarik. Zerbitzuaren kostua areagotu egin bada ere, familiek beste haur eskoletan ordaintzen duten diru kopuru bera ordaintzen dute: 80 euro hilabeteko. Elikagai ekologikoekin funtzionatzeak ekarri duen gaitasuna, baina, aipatutako balorazio onak eta ekimenak dauzkan bestelako eragin positiboak estaltzen dute (haurren osasunerako onurak, ingurumenaren zaintza, Gasteizek erakutsi nahi duen irudiarekiko koherentzia...).

ENEK

Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua