

ESKOLA-JANTOKIAK

Urduñako Udal Sukaldea, EAEko eskola-jantokien gatazkan kapitulu berri bat

 **JENDARTEA** / Ion Salgado

2009. urtean Urduñak, trantsizio agroekologikoaren bidean eta tokiko sistema garatzeko helburuarekin, Udal Sukaldea proiektuari ekin zion, adinekoen egoitzari eta eskolari zerbitzua emateko. Zortzi urte igaro dira eta ikasleek ezin dituzte sukalde horretan prestatutako elikagaiak jan, Lakuako Osasun Sailak baimenik ematen ez duelako.

Martxoaren 31n Urduñako ikasleak eta horien gurasoak kalera atera ziren, eskolako jantokian bertoko elikagaiak jan nahi dituztela aldarrikatzeko. “Bertan ekoiztu, bertan prestatu eta bertan jan!”; lema hori zuen egin-

dako kalejirak; helburua: Udal Sukaldea defendatzea. 2009. urtean, trantsizio agroekologikoaren bidean, eta tokiko elikadura garatzeko helburuarekin, proiektu horri ekin zion Urduñako Udalak. Tokiko beharrak eta baliabideak aztertu ondoren, sukalde baten beharra zegoela ikusi zuen Udalak. Adinekoen egoitzak su-

kaldea zuen, baina herriko eskolak ez. Sukalderik gabe, eskolako jangela zerbitzua aldatzea ez zen bideragarria. Hainbat alternatiba aztertu ondoren, eskolatik bost metrora dagoen adinekoen egoitzako sukaldea behar berrietara egokitzea pentsatu zuen. Horretarako, Gasteizko Gobernuako Osasun Sailak esanda, egoitzako sukalde instituzionala berreraiki behar zuten, sukalde zentral bat izateko. Hala, 2010ean ekin zion lanari Urduñako Udal Sukaldea kolektiboa –Udala, Garapen Agentzia, baserritar elkarteak, saltoki txikiak eta eskola-komunitatea–. Hala, administrazioak eskatutako pauso guztiak eman ondoren, diru laguntza publikoen birtartez, sukalde zentrala eraiki zen. Alabaina, Ekoizpen zerbitzuko kide Marijo Imazek azaldu duenez, adinekoen egoitzari soilik ematen dio zerbitzua; es-

Urduñako guraso eta ikasleak kalera atera ziren martxoaren 31n, Udal Sukaldea proiektua babesteko.
L. JAUREGIALTZO | ARG. PRESS



kolari ez, ordea. Hezkuntza Sailaren baimena lortu dute, baina orain Osasun Sailak bere garaian onartutako proiektua atzera bota nahi duela salatu du Imazek.

Gurasoek idatzitako oharra dioenez, «bidea egiten hasita dago; adinekoen egoitzan eskaintzen diren otorduak aldatu dira. 2015eko martxotik, adinekoek otordu ekologikoak egiten dituzte, baina Urduñako Herri Eskolako neska-mutilek, gure seme-alabek, ezin dute herriak elkarlanean aurrera ateratako proiektu honen parte izan. Eskubide hori ukatzen zaie».

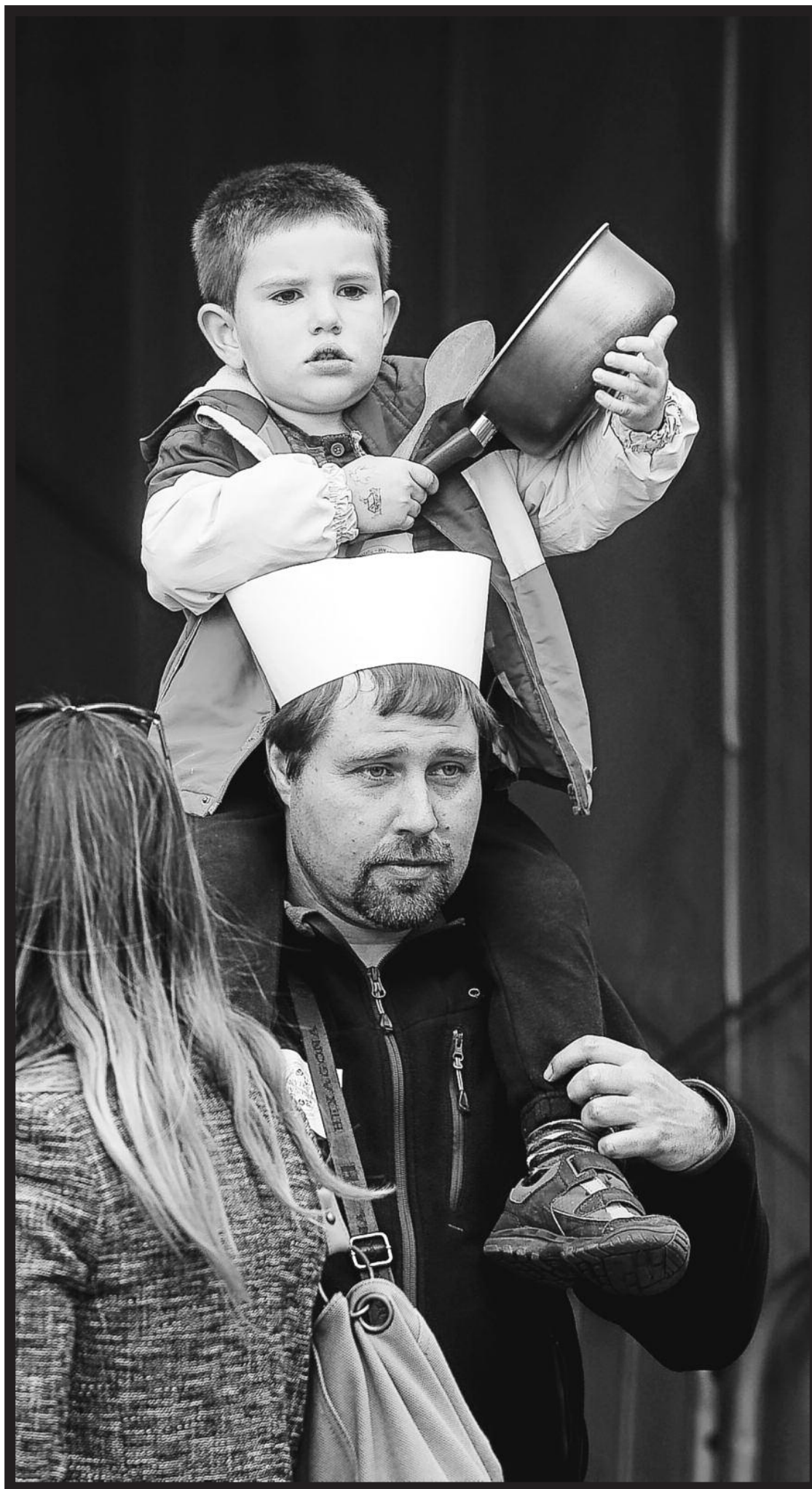
«Proiektu honekin elikadura hobetzeaz gain, tokiko ekonomia eta lanpostuen sorrera bultzatu nahi da, lehen sektorean, bai eta zerbitzuetan ere. Bertan ekoiztutako jakiak, bertan prestatu eta jan ahal izatea baino ez dugu eskatzen», nabarmentzen dute gurasoek, Osasun Sailaren ezezoaren arrazoen berri ez dutela gaineratuta. «Ez dakigu zergatik ezin dugun Udal Sukaldea erabili», kexatu da Cristina Santacruz gurasoen elkarteko kidea.

GAUR8k Osasun Sailari arazo honi buruz galdetu ostean, egunak pasatu dira inolako berririk jaso gabe. Lakuak ez du erantzun. Antza denez, catering enpresa handiek bete behar dituzten neurri berak ezarri nahi dizkio Urduñako Sukaldeari. Esaterako, jakiak eskolara eramateko furgoneta bat izatea exijitzen du Osasun Sailak. Hori ere salatzen dute Bizkaiko udalerririk txiki honetako auzokideek.

PROIEKTU PILOTUA

Urduñako eskola Hezkuntza Sailak abian jarritako proiektu pilotu baten barruan dagoela gogoratu beharra dago. ENEEKek urtarrilean GAUR8n argitaratutako artikulua batean gogora ekarri zuenez, aldarrikapen askoren ondoren, Hezkuntza Sailak lau ikastetxetan proiektu pilotuak abiaraztea onartu zuen 2013an, eta 2015ean erabaki zuen zeintzuk izango ziren eskola horiek.

2015-2016 ikasturtearen bukaeran hasi zen Markina-Xemeingo Beko Benta ikastetxeko su-



Ikasleek ezin dute Udal Sukaldean prestatutako janaria jan, Lakuak baimentzen ez duelako.

Luis JAUREGIAITZO. | ARGAZKI PRESS

kaldea funtzionamendu berriarekin. Ikasturte honen hasieran, Gernika-Lumoko Allende Salazar ikastetxeko sukaldeak ere bide horri ekin dio, 630 ume-erentzako menuak prestatuz. Eta datozen hilabeteetan espero da Urduña eta Laukarizeko eskolajantokiak ere martxan egotea. Kasu guztietan tokiko elikagai ekologikoek protagonismo handia dute menuetan.

Atzera eginda, 2000. urteko martxoaren 22an eskola sare publikoko jantoki zerbitzua arautzen duen Agindua onartu zen arte, ehunka eskolatako sukaldeetan inguruko baserritarren eta dendariaren produktu freskoak erabiltzen ziren. Agindua ezarri zenetik, aldiz, kudeaketa zuzenaren erudia da aukera bakarra: hau da, Hezkuntza Sailak aukeratutako zazpi catering enpresetariko bat jantokiaren kudeaketa osoz arduratzea.

«Egunero 10.000 menu baino gehiago prestatzeko, ulergarria izan daitekeenez, catering enpresok lehengai kopuru izugarriak erosten dizkiete banatzaile handiei, prezio 'lehiakorragoak' lortuz aldi berean. Logikoa, operatibotasunaren ikuspegitik. Zentzu gutxikoa, tokiko ekonomia eta nekazaritzari begiratu-ta», azaldu zuen ENEEKek, lehengai freskoagoak erabiliz gero menuek kalitate hobea izango dutela nabarmenduz.

Sistema ere gardenagoa izango litzateke; izan ere, iaz Lehiaren Euskal Agintaritzak 18 milioi euroko isuna ezarri zien Euskal Autonomia Erkidegoko eskola publikoetan jantoki zerbitzua emateko kontratua izan duten zortzi enpresari, prezioak adosteagatik. Lehiaketan zerbitzua lotetan banatuta dago eta Agintaritzak frogatutzat jo du, gutxienez hamar urtean –2014ra arte–, zigortutako zortzi enpresak lote guztietan lehiatzeari uko egin ziotela horiek banatzea bermatzeko. Jardunbide horri esker, enpresa horiek lote bereko eskoletako jantoki zerbitzua bereganatzen zuten, prezio garestiagoan.

Hauek dira Lehiaren Euskal Agentziak zigortutako zortzi enpresak: Auzo Lagun, 6.108.446



«GURE PLATERA GURE AUKERA» EKIMENA

Eskola-jangelak kudeatzeko EAEko ikastetxe publikoetan egun indarrean dagoen araudia aldatzeko borrokan dabilzan eragileak «Gure platera gure aukera» ekimenean batu dira. «Ekimen hau osatzen dugun taldeok eskola-jangela osasuntsu, bertako, justu eta hezitzaileak aldarrikatzen ditugu. Horretarako, aldaketak proposatzen ditugu, eskola-jangela espazio integral eta integratzailea izan dadin eta ez bakarrik sukaldaritza 'zerbitzu' bat. Landa-eremu bizia eta lehen sektorea sartzearen aldeko apustu politikoen laguntzarekin egin behar dira aldaketa hauek. Eskola-jangelek duten balio pedagogikoa berreskuratzea nahi dugu eta gure seme-alaben elikadura gure inguru eta kulturarekin bat etortzea», azaldu du Lurdes Imaz Ehigeko koordinatzaileak.

Gaur egungo egoera kritikatzan du, eta Lakuak martxan jarritako proiektu pilotuaren gabeziak nabarmentzen ditu. «2014an Legebiltzarrak eskatu ziona ari da martxan jartzen Hezkuntza Saila: eskola-jangela bertako produktuekin kudeatzeko lau esperientzia pilotu. Bi jarri dira martxan eta beste bi falta dira. Tamalez, errazena izan behar zena ari da arazo gehien topatzen. Aspaldi egon beharko lirateke Urduñako eskola publikoko ikasleak udal sukaldean prestatzen diren bertako jaki ekologikoak jaten. Ipintzen ari diren trabek ez dute zentzurik», gaineratu du, eta indarrean dagoen araudia aldatu beharra dagoela dio, gaur egungo beharretara egokitzeko.

euro; Cocina Central Goñi, 522.879 euro; Cocina Central Magui, 775.827 euro; Eurest Collectividades, 6.640.713 euro; Eurest Euskadi, 135.497 euro; Tamar Las Arenas, 1.108.347 euro; Gastronomía Cantábrica, 1.626.662 euro; Gastronomía Vasca, 1.546.226 euro.

Jantokien polemika sortu ostean, Iñaki Lazaro-baster EH Bilduko legebiltzarkide ohiak eskola-jantokien zerbitzua arautzen duen sistema hobetu beharra zegoela nabarmendu zuen. Hain zuzen, ikastetxe bakoitzak zerbitzu hori ematen duten enpresek «zuzenean negoziatzeko aukera» izan beharko lukeela defendatu zuen.

«Haur eta gazteen elikadura garrantzitsuegia da, berau mozkin ekonomikoa lehen helburu duten enpresa erraldoi batzuen esku uzteko. Hala, gure asmoa da eredu osasuntsu, gertuko eta bidezkoagoak abian jartzeko aukera izatea, eta erakunde publikoetatik eredu horiei babes osoa ematea», gaineratu zuen Lazaro-basterrek, eta 2014. urtean gaur egun martxan dagoen proiektu pilotua proposatu zuen.

Egitasmo hori bultzatzeko, datozen asteetan EH Bilduk proposamen berri bat eramango du Gasteizko Legebiltzarrera. Eva Lopez de Arroyabe legebiltzarkidearen esanetan, proiektu pilotua gaur egun «geldirik dago». «Proiektu hori partxe bat izan zen, eta Lakuak ez du bete», salatu du.

Koalizioaren ustez, eskola bakoitzak nahi duen gestio sistema aukeratu beharko luke, inposiziorik gabe. «Guztion artean lan egin behar dugu aurrera egiteko, urratsak egiteko. Lan-mahaiak sortu behar ditugu parte hartzen duten agente ezberdinekin arau berri bat adosteko. Eta guk janaria eskoletako jantokietan presta dadila defendatuko dugu», azaldu du Lopez de Arroyabek, haurrak jantokian ere hezten direla ohartaraziz.

Gurasoen parte hartzea ezinbestekoa da, ENEEKek dioenez, proiektu pilotuetan haurren elikaduraren kontrola berreskuratzen baitute gurasoek. Guraso elkarteak jantokiaren kudeaketa osoaz arduratzen dira: menuak sasoian sasoikora moldatzeaz, hornitzaileak aukeratzeaz eta le-

hengaien erosketaz, sukaldarien prestakuntzaz, baita jantokiko zaintzaileak kontratatzeaz ere. Sukaldariak Hezkuntza Saileko langile izaten jarraitzen dute.

Eta proiektu pilotuak arrakastatsuak izateko baldintza garrantzitsua da kudeaketa ekonomikoki bideragarria izatea. Horrenbestez, egitasmo guztien betebeharra da kostua menu bakoitzeko 4,60 eurotik ez igotzea. Tarte horretan jantokiko zaintzaileen nominak, garbiketarako produktuak eta lehengaien gastuak sartzen dira, baita erantzukizun zibileko aseguruaren kontratazioa ere.

Iaz Lehiaren Euskal Agintaritzak 18 milioi euroko isuna ezarri zien EAEko eskola publikoetan jantoki zerbitzua ematen duten zortzi enpresari, prezioak adosteagatik.

2000. urteko araua onartu zen arte, Araba, Bizkai eta Gipuzkoako ehunka eskolako sukaldeetan inguruko baserritarren eta dendarien produktu freskoak erabiltzen ziren.

Lau ikastetxek parte hartzen dute Lakuak martxan jarritako proiektu pilotuan.
G. GARAILADE | ARG. PRESS