

Soberakinak ezin dira ekidin, baina xahuketa bai

# Elikagaien xahuketaren aurkako gida txikizkako merkataritzan



**EUSKO JAURLARITZA**  
**GOBIERNO VASCO**

EKONOMIAREN GARAPEN,  
JASANGARRITASUN  
ETA INGURUMEN SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD  
Y MEDIO AMBIENTE



Aurkibidea

# Elikagaien xahuketaren aurkako gida

Soberakinak ezin dira ekidin,  
baina xahuketa bai



## 0. Testuingurua

Arazoa	03
Konponbidea	04
Saltoki-motak	05
Xahuketa-motak	06

## 1. Neurtu

Neurtzeko gakoak	08
Trikimailuak	09

## 2. Murriztu

Etapak	11
Ideiak	13

## 3. Errebalorizatu

Hierarkia	17
Errebalorizatu	18

# 0. Testuingurua

Arazoa

## Bazenekien elikagaien merkataritzaren sektorean urtean 63.734 tona elikagai xahutzen direla, eta horien % 79 ekidin daitekeela?\*



Munduan, elikagaien ekoizpenaren heren bat galdu edo xahutzen da, eta, Europan, banaketaren sektoreari dagokio xahututako janariaren % 5, nahiz horren zati handi bat ekidin zitekeen.

Elikagaien xahuketak, gizarte eta ingurumenean eragin nabarmena izateaz gain, ondorio ekonomiko garrantzitsuak izan ditzake negozio baten arrakasta edo porrotean.

Funtsezkoa da kontuan hartzea elikagaien xahuketarekin lotutako ezkutuko kostuak, botatzen diren elikagaien kostutik harago.

Euskadiko elikagaien xahuketaren analisi-azterlanaren (Elika) arabera, elikagaien merkataritzaren sektorean 63.734 tona elikagai xahutzen dira urtean, eta horien % 79 ekidin daiteke, horrek dakartzan kostuekin.

\*EUSKADIKO RETAIL sektoreko elikagaien xahuketaren analisia, ELIKA Fundazioa 2022

Elikagaien xahuketaren aurkako gida

Konponbidea

# Soberakinak ezin dira ekidin, baina xahuketa bai

## Neurtu, murriztu eta errealorizatu

Xahuketa ondo kudeatzea lagungarria izan daiteke dirua aurrezteko; izan ere, soberakinak ezin dira ekidin, baina xahuketa bai.

Konponbidearen gako nagusia da ohiko jardueran neurtzeko metodologia bat txertatzea, neurtu eta errealorizatzeko erabakiak hartu ahal izateko.

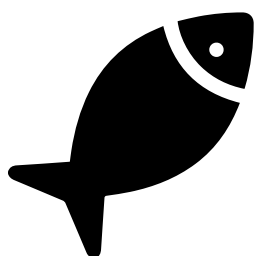
Gida honek tresna eta gomendioak ematen ditu zure negozioan aldaketa txikiak aplikatzeko eta, horiei esker, aldaketa handiak eragiteko.

Elkarrekin elikagaien xahuketa deusezta dezakegu!

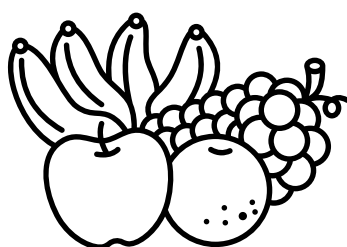
### Saltoki-motak

# Elikagaiak xahutzen dituzten txikizkako saltoki-motak

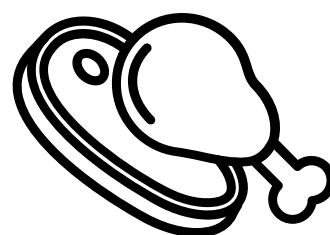
Saltoki-motaren arabera, xahuketa eta konponbideak desberdinak izango dira. Gida honetan zenbait neurri emango dizkizugu, elikagaien xahuketa murrizteko zure saltokian. Neurriak motaren arabera sailkatu ditugu:



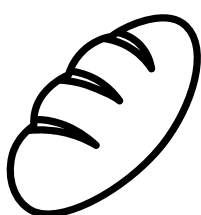
Arrandegiak



Fruta-dendak



Harategiak



Okindegiak  
Gozotegiak



Prestatutako  
janaria



Supermerkatu  
txikiak

## Xahuketa-motak

Elikagaien xahuketa deitzen zaie zenbait arrazoiengatik nekazaritzako elikakateak baztertu diren elikadura-produktuei, jangarriak eta gizakion kontsumorako egokiak izaten jarraitzen duten arren. Ez dutenez erabilera alternatiborik, hondakin gisa botatzen dituzte.

Elikagai horiek botatzen direnean eta ez direnean jatorrizko xederako erabiltzen, kontuan hartu behar dugu beste baliabide batzuk ere xahutzen direla, besteak beste ura, energia eta eskulana, ekoizpenetik hasi eta baztertu arte.

Gida honen xedea da identifikatzea nola eta noiz gertatzen den xahuketa, eta, ondoren, hura errebalorizatzen saiatzea.

Horretarako, txikizkako merkataritzan gertatzen diren elikagaien xahuketa-mota ohikoenak identifikatuko ditugu. Horiek alda daitezke saltoki-motaren arabera, baina hauek dira arruntenak:

- **Xahuketa merkataritza-balioa galtzeagatik, itxuragatik eta/edo hondatzeagatik:** Elikagaien jatorrizko ezaugarriak aldatzen direnean edo estandar desiragarria betetzen ez dutenean: zailagoa da horiek saltzea.
- **Xahuketa iraungitzeagatik:** Produktuen balio-bizitza iraungi denez, ezin dira merkaturatu.
- **Xahuketa prestaketan zehar:** Elikadura-produktuen zati batzuk bota egiten dira saltzeko prestatzean, ez baitute merkataritza-baliorik.
- **Xahuketa esposizioagatik:** Prestatutako janaria edo egoera oneko produktua ez denean saldu zenbait arrazoiengatik.



# 1. Neurtzea



Ondo neurtzeko 3 gako

## Nola egin dezaket neurketa on bat?

Lehen urratsa neurtzea da. Garrantzitsua da denboran zehar datuak biltzea, alderatu ahal izateko. Baina nola egin daiteke neurketa on bat?

3 gako ematen dizkizugu, kontuan hartzeko:

Lehen gakoa jarraitutasuna da. Neurketak egin ditzakezu egunero edo hilean behin, baina, zenbat eta datu gehiago hartu orduan eta erreferentzia gehiago izango dituzu murrizteko erabakiak hartzeko. Gure gomendioa da gutxienez egunean behin neurtzea. Horrela, neurketan alborapenak ekidingo ditugu.

Ondo neurtzeko bigarren gakoa zehaztasuna da.

Zenbat eta zehatzagoa izan neurketan orduan eta datu hobek izango dituzu ondorioak ateratzeko. Gure gomendioa da ahalik eta xehetasun handienak ematea, baina hobea da gutxi gorabeherako erreferentzia izatea daturik ez edukitzea baino.

Azkenik, digitalizazioa. Datuen erregistro digitalak aukera emango dizu modu bateratuan biltzeko, eta, horrela, datuak alderatu eta ondorioak ateratzeko.

## Trikimailuak

# Neurtzeko trikimailuak

Prozesu efizienteena egiteko, zehatza eta iraunkorra izateko trikimailuak ematen dizkizugu, datuak biltzeko eta erosoena iruditzen zaizun formatu digitalizatuan erregistratzeko. Zehaztasun handienetik txikienera ordenatuta:

### 1. trikimailua: 2 kuboak \*GOMENDATUA

Xahuketa 4 kubotan bereizi eta bakoitza pisatzea egunaren amaieran. Beharrezko materiala: 2 kubo eta eskuko pisua.



Xahuketa itxuragatik, hondatzeagatik eta iraungitzeagatik



Xahuketa esposizioan eta prestaketan



### 2. trikimailua: pitxer baliokideak

Xahuketa 4 pitxerretan bereizi eta egunaren amaieran datua berrikusi.

Beharrezko materiala:

Pitxer baliokidea

### 3. trikimailua: neurketa txikiak

Bota aurretik pisatu eta erreferentzia gorde, egunaren amaieran gehitzeko.

Beharrezko materiala:

Libreta



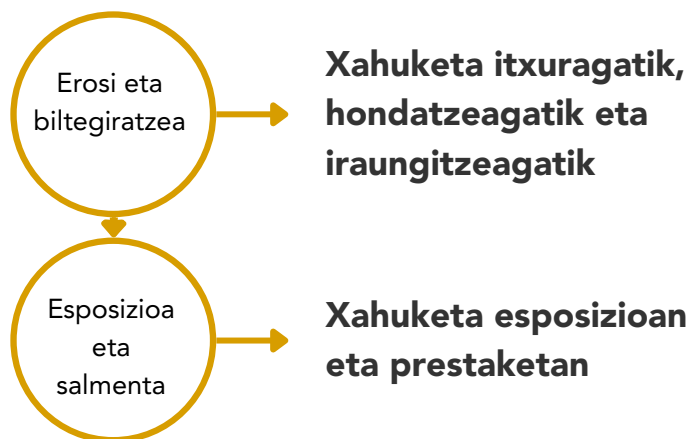
## 2. Murriztu

Etapak

# Etapak identifikatzea, arrazoiak hauteman eta neurriak hartzeko

Xahuketa-mota bakoitza zer lan-etapatan sortzen duzun jakiteak arrazoiak ezagutzen lagunduko dizu, neurriak hartu eta murriztu ahal izateko.

Txikizkako merkataritzan, elikagaien xahuketa prozesuaren zenbait etapatan gerta daiteke, produktuak erosten direnetik saltokia itxi arte. Jarraian, elikagaien xahuketaren etapa ohikoenak identifikatzen dira:



#### Erosi eta biltegitratzea



Lerrokatu gabeko ikusizko kalitate-estandarrek eta stockaren nahiz salmenten aurreikuspenaren kudeaketa okerrak eragin dezakete itxuragatiko edo iraungitzeagatiko xahuketa.

#### Esposizioa eta salmenta



Erakusteko eta saltzeko produktu gehiegi edukitzeak xahuketa eragin dezake.

## Ideiak

### Erosi eta biltegiratzea

Gehiegi erostea, oker biltegiratzea, iraungitzeko edo lehentasunez kontsumitzeko data kontrolatzea edo garraio-kalteak izan daitezke saltokien lan-etapa honetan xahuketa eragiten duten arrazoietako batzuk.

#### Ideiak



- Erosketak planifikatzea eta inbentarioa kontrolatzea tresna teknologikoen bidez.
- Inbentarioa txandatzea, bermatzeko elikagai zaharrenak salduko direla lehenik.
- Elikagaiek aldi baterako kokapenetan ematen duten denbora murriztea.
- Kontserbazio-baldintza optimoak.
- Tokiko eta sasoiko produktuak erostea, distantzia handiak egiten dituzten elikagaiak erostea ekiditeko.
- Sustapenak egitea iraungitzeaz dauden produktuekin.



## Esposizioa eta salmenta

Retail sektorean, elikagaien xahuketa gerta daiteke esposizio- eta salmenta-fasean zehar. Haiek dira fase horretan elikagaien xahuketa eragiten duten arrazoietakoz batzuk: manipulazio okerra, aurkezpen txarra edo eskariaren eza.



### Ideiak



- Produktuen erretiluak gehiegi ez kargatzea, hondatzea edo zapaltzea ekiditeko.
- Produktu batzuk neurri txikiagoak saltzea.
- Produktuak kontsumitzeko epe optimoari eta biltegitatzeko moduari buruzko informazioa ematea.
- Janariaren hondarrak erabiltzea plater edo saltsa berriak sortzeko.
- Prestatutako eta saldu gabeko anoak merkeago eskaintzea.



### Ideiak

## Beste gomendio batzuk

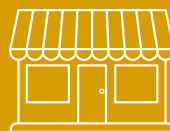
Laburbilduz, txikizkako merkataritzan elikagaien xahuketa murrizteko, neurriak ezarri behar dira prozesuaren etapa guztietan, elikagaiak erosten direnetik zerbitzua itxi arte.

Gainera, zeharkako puntu batzuek eragin handia dute xahuketa murrizteko plan bat prestatzeko orduan:



#### Langileak:

- Irakatsi langileei elikagaien xahuketa murrizten sukaldean.
- Ezarri langileentzako politika argiak elikagaiak biltegiratu eta iraungitze-datak etiketatzeari buruz.
- Izendatu norbait egun batean prestatzen diren elikagaien kopurua gainbegiratzeko eta xahuketa neurtu nahiz erregistratzeko.



#### Espazioa:

- Berrantolatu biltegia, bermatzeko lehenago iraungitzen diren produktuak erabiltzen direla lehenik.
- Bermatu kontserbazio-baldintza optimoak, elikagaiaren arabera. Hoztu, izoztu, espazio lehorra...
- Ezarri erosi eta biltegiratzen diren elikagaien kopurua kontrolatzeko sistema bat.
- Egin inbentarioaren jarraipena, elikagai gehiegi ez erosteko.

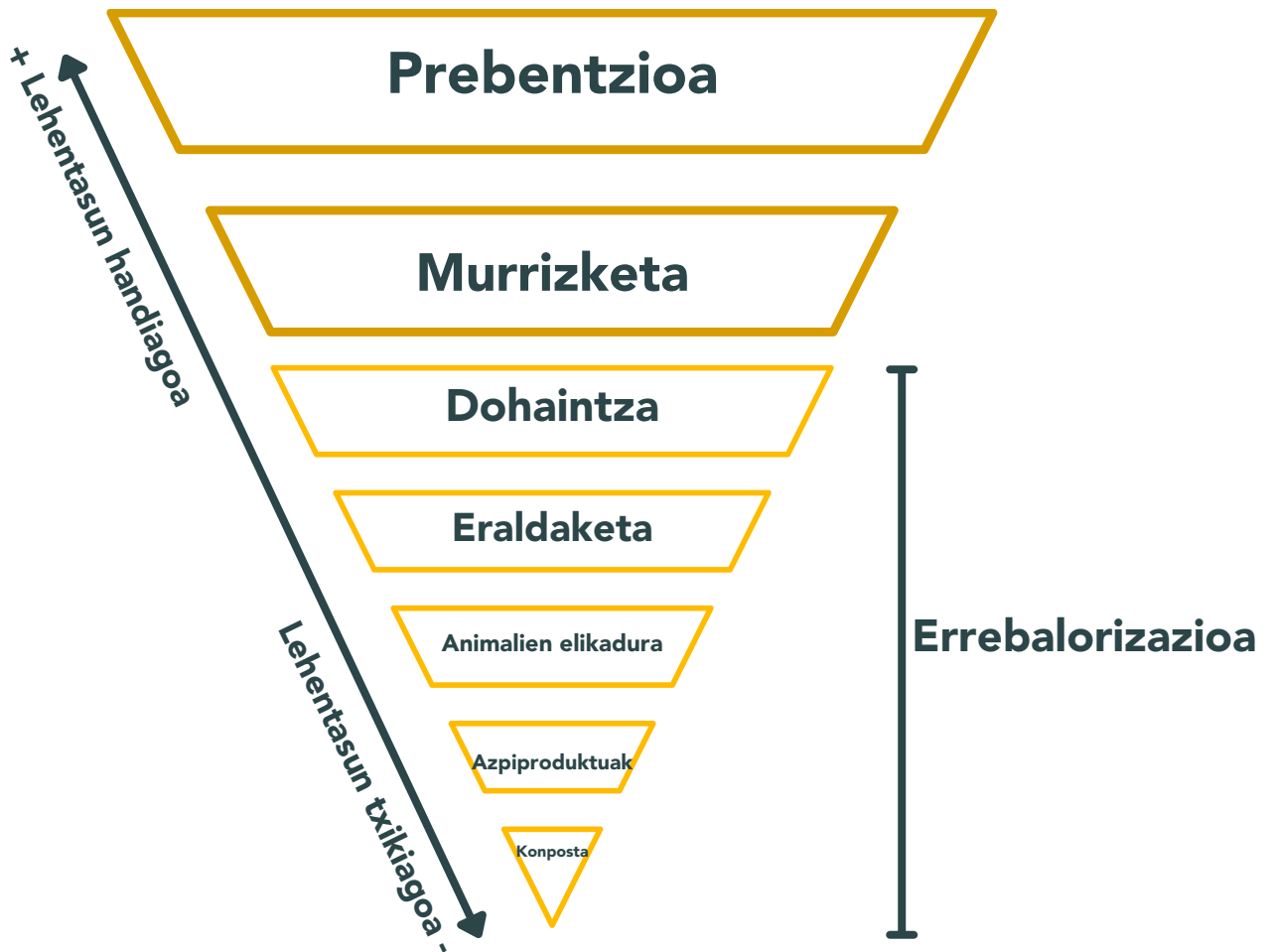
## 3. Errebalorizatu

## Hierarkia

### Lehentasunen hierarkia\*

Elikagaien xahuketa murrizteko orduan, lehentasunen hierarkia ekintzak finkatzeko gida bat da, eta elikagaien xahuketa murrizteko jarraitu behar diren ekintzak jasotzen ditu, lehentasunaren arabera, elikagaien xahuketa prebenitzeko eta gizakiok kontsumitzeko moduan ez dauden elikagaiak errebalorizatzeko xedearekin.

Hierarkian, prebentzioaren eta murrizketaren ondoren, errebalorizazioa dator.



Errebalorizazioaren barruan ere hierarkia bat dago, eta gure soberakinekin hartu behar ditugun neurrien lehentasun-ordena markatzen du; horrela, xahuketa jorrazeko eskala bat finkatzen da, **aukera onenetatik txarrenetara, errebalorizazioaren ikuspuntutik**.

\*Lehentasunen hierarkia funtsezko alderdia da Espainiako Elikagaien Xahuketaren Prebentzioari buruzko Legean

## Errebalorizazioa

Jarraian, lehentasunen hierarkiaren aukeretako bakoitza deskribatzen dugu, eta horietako bakoitzean lantzen ari diren ekintzen adibideak zerrendatzen ditugu:

**Dohaintza:** Elikagaiak ematea da aukerarik desiragarriena lehentasunen hierarkian; izan ere, elikagaiak xahutzea ekiditen du, eta behar dituzten pertsoneri ematen zaizkie.

Balizko ekintzen adibideak:

- Supermerkatu eta elikadura-dendek saldu gabeko elikagaiak, oraindik ere gizakiek kontsumitzeko seguruak, ematen dizkiete elikagai-bankoei eta ongintzako erakundeei, Oreka Circular Economy teknologiari esker.

**Eraldaketa:** Soberakinak erabil daitezke produktu edo osagai berriak sortzeko. Aukera honek, gainera, elikagaiak xahutzea ekiditen du.

Balizko ekintzen adibideak:

- Fruta eta barazkiak prozesatzen dituzten enpresek ekoizpenaren soberakinak erabiltzen dituzte kontserba-elikagaiak, marmelada eta zukuak sortzeko.
- Okindegiek soberan gelditu den irina erabiltzen dute gaileta eta bizkotxoak sortzeko.

**Animalien elikadura:** Animalien elikaduraren alde egin daiteke gizakien kontsumorako erabiliko ez diren elikagaiak errebalorizatzeko, betiere araudia errespetatzen bada.

Balizko ekintzen adibideak:

- Txerri eta hegaztien baserriek elikagaien soberakin edo zatiak (adibidez, ogia eta patatak) erabiltzen dituzte animaliak elikatzeko.
- Akuario eta zooek arrain eta haragiaren hondarrak erabiltzen dituzte bertako animaliak elikatzeko.

### Errebalorizazioa

**Azpiproduktuak:** Ebakinak eta elikagaiak prestatzerakoan sortutako beste zati batzuk lehengai baliagarriak izan daitezke ongarri edo pentsuen osagai gisa erabiltzeko.

Balizko ekintzen adibideak:

- Okintza-produktuak fabrikatzen dituzten enpresek ekoizpenaren azpiproduktuak erabiltzen dituzte animalientzako pentsuen osagaiak sortzeko.
- Nekazaritza-soberakinak prozesatzen dituzten enpresa batzuek elikadura-azpiproduktuak erabiltzen dituzte kosmetikako printzipio aktiboak sortzeko.

**Konposta:** Konpostaren alde egiteak berekin dakar ongarri organikoa sortzea elikadurako biohondakinetatik abiatuta.

Balizko ekintzen adibideak:

- Elikagaiak prozesatzeko enpresek eta etxebizitzek soberakinak erabiltzen dituzte lorategi eta baratzetan erabiltzen den konposta sortzeko.
- Udal-agintaritzek hondakin organikoak bildu eta erabilera publikoko konpost bihurtzen dituzte.

Hierarkia tresna garrantzitsua da elikakateko eragileentzat, ekoizleetatik kontsumitzaileetara arte; horrez gain, bermatzen du neurri eraginkorrak hartzen direla elikagaien xahuketa murrizteko.

Esparru orokorra ezagutu ondoren, non jokatu dezakezu zuk?

Jarraian, retail sektorean aplikatzeko errebalorizazio-konponbideen zerrenda bat topatuko duzu, eta erabilgarria izan daiteke zure negozioarentzat:

[Ikusi konponbideen zerrenda](#)

# Zergatik murriztu beharko zenuke xahuketa?

## **Negozio errentagarri eta eraginkorrago bat kudeatuko duzu, "ezkutuko kostuak" murriztuko baituzu.**

Xahuketa murriztean, ezkutuko kostu horiek ezabatzeaz gain, negozioaren errentagarritasuna hobetuko duzu. Gainera, hondakin gutxiago kudeatu behar direnez, negozioa efizienteagoa izango da eta denbora nahiz baliabideak aurreztuko dituzu, beste negozio-arlo batzuetan inbertitzeko.

## **Langile eta nagusiak kontzientziatuko dituzu xahuketari buruz.**

Langile eta nagusiak xahuketa murrizteko prozesuan inplikatzean, lankidetzaz eta erantzukizun partekatuko giroa sortuko duzu. Gainera, hondakinak kudeatzeko prestakuntza eta baliabideak ematean, langileen efizientzia hobetuko duzu eta xahuketa kudeatzeko denbora eta baliabideak murriztuko dituzu. Horrez gain, ingurumen-kontzientzia handituko duzu negozioan, eta enpresa-kultura jasangarriago bat sortuko duzu.

## **Xahuketa prebenitzeko legea urratzeko arriskua murriztuko duzu.**

Espainiako Elikagaien Xahuketaren Prebentzioari buruzko Legea indarrean sartuko da 2023an, eta enpresek prebentzio-plan bat izan beharko dute, autodiagnostiko batetik abiatuta galerak murrizteko neurriak har ditzaten, erabilera-hierarkia baten arabera, non gizakion kontsumoak lehentasuna izango duen.

## **Ingurumena errespetatzen lagunduko duzu.**

Hondakinak murriztean, negozioak karbono-aztarna, zabortegietara eramaten diren hondakinen kopurua eta ondasun nahiz zerbitzuak ekoizteko erabiltzen diren baliabide naturalen kopurua murriztuko ditu. Ekintza horiek, ondo komunikatuta, negozioaren irudia hobetzen dute eta jasangarritasuna nahiz gizarte-erantzukizuna baloratzen duten kontsumitzaileak erakartzen dituzte.



Elikagaien xahuketaren aurkako gida

# Soberakinak ezin dira ekidin, baina xahuketa bai



**Elikagaien  
xahuketaren  
aurkako gida**

[www.somosoreka.com](http://www.somosoreka.com)

[www.elika.eus](http://www.elika.eus)



