

Soberakinak ezin dira ekidin, baina xahuketa bai

Elikagaien xahuketaren aurkako gida ostalaritzan eta jatetxeetan



OREKA



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa



**EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO**

EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANARRITASUN
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
Xahuketa-motak	05

1. Neurtu

Neurtzeko gakoak	07
Trikimailuak	08

2. Murriztu

Etapak	10
Ideiak	12

3. Errebalorizatu

Hierarkia	18
Errebalorizatu	19

0. Testuingurua

Bazenekien HORECA sektorean urtean 29.640 tona elikagai xahutzen direla, eta horien % 60 ekidin daitekeela?*



Xahuketaren ezkutuko kostua.

Munduan, elikagaien ekoizpenaren heren bat galdu edo xahutzen da, eta, Europan, jabetxeen industriari dagokio xahututako janariaren % 14, nahiz horren zati handi bat ekidin zitekeen.

Elikagaien xahuketak, gizartean 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.

Horrek barne hartzen ditu elikagaien ekoizpenean, kontserbazioan eta prestaketan erabilitako energia, janaria prestatzen dutenen eskulanaren kostua eta erantzukizunen eta beste arrisku batzuen ondoriozko galerak.

*EUSKADIKO HORECA sektoreko elikagaien xahuketaren analisia, ELIKA Fundazioa 2022

Soberakinak ezin dira ekidin, baina xahuketa bai

Neurtu, murriztu eta errebalorizatu

Xahuketa egoki 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 errebalorizatzeko 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!

Xahuketa-motak

Zer da elikagaien xahuketa?

Giza-kontsumorako egokiak edo uneren batean jangarriak izan arren kontsumitu ez diren elikagaiak dira. Adibideetako batzuk dira plateretako hondarrak, soberan gelditu den ogia edo galdu diren fruta eta barazkiak. Ez dira xahuketatzat jotzen hezurak eta arrautza-oskolak.

Xahuketa definitu ondoren, lau taldetan sailka dezakegu:

1. Xahuketa hondatzeagatik

Iraungi edo hondatu diren elikagaiak dira, erosi edo biltegiatzea bezalako faktoreengatik.

2. Xahuketa prestaketan zehar

Erabil zitezkeen baina prestaketan zehar botatzen diren elikagai-hondarrak dira.

3. Xahuketa bezeroen plateretan

Bezeroen plateretako hondarrak eta autozerbitzu-mostradoretan utzi diren eta zerbitzuaren ondoren kontsumitu ez diren elikagaiak dira.

4. Baldintza onetako soberakinak

Baldintza onetan dagoen, ingurune kontrolatu batean kontserbatu den eta soilik langileek manipulatu duten janaria da.

Dagoeneko sailkatu dugu xahuketa, eta orain neurtzea dagokizu, zure kasua ezagutzeko.

1. Neurtzea

Elikagaien xahuketaren aurkako gida



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 emango dizkizugu, kontuan hartzeko:

Lehen gakoa jarraitutasuna da. Neurketak egin ditzakezu zerbitzu bakoitzaren ondoren 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.

Ondo neurtzeko bigarren gakoa zehaztasuna da. Zenbat eta zehatzagoa izan neurketan orduan eta datu hobeak 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.

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: 4 kuboak *GOMENDATUA

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

The diagram illustrates the components for the first trick. On the left, four trash can icons represent different waste measurement methods: a blue one for 'Xahuketa hondatzeagatik', a green one for 'Xahuketa bezeroen plateretan', a pink one for 'Xahuketa prestaketan zehar', and a yellow one for 'Baldintza onetako soberakinak'. A plus sign (+) is placed between these icons and a circular image of a kitchen scale on the right.

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

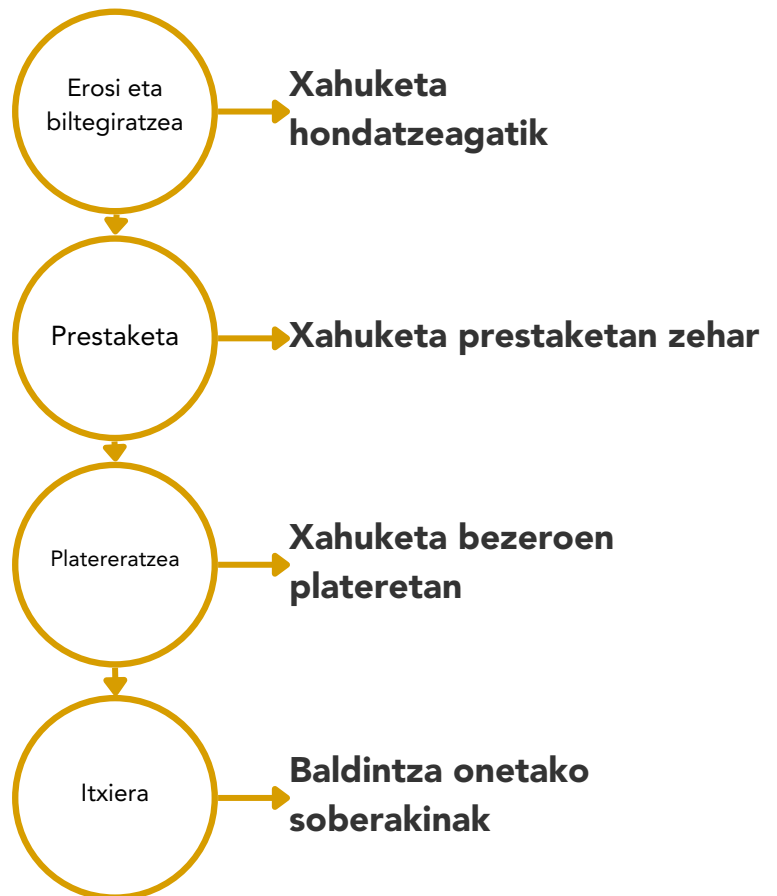


2. Murriztu

Etapak 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.

Ostalaritzaren eta jatetxeen sektorean, elikagaien xahuketa prozesuaren zenbait etapatan gerta daiteke, osagaiak erosten direnetik platerak zerbitzatu arte. Jarraian, elikagaien xahuketaren etapa ohikoenak identifikatzen dira:



Elikagaien xahuketaren aurkako gida

Erosi eta biltegitratzea



Hondatzeagatiko xahuketa, nagusiki, erosi eta biltegitratzeko prozesuko akatsen ondorioz gertatzen da.

Prestaketa



Prestaketako xahuketa platerak prestatzean gertatzen da.

Elikagaiak zerbitzatzea



Bezeroaren platerako xahuketaren jatorria izan ohi dira anoak prestatzean eta platereratzean hartutako erabakiak.

Zerbitzuaren amaiera



Baldintza onetako soberakinak zerbitzuaren amaieran identifikatzen ditugu.

Erosi eta biltegitratzea

Etapan honetan, xahuketaren arrazoi nagusietako bat da elikagai gehiegi erostea. Saltoki askok elikagai-kopuru handiak erosten dituzte, ziurtatzeko, baina, ondoren, ez dute guztia erabiltzen iraungitze-dataren aurretik. Beste arrazoi batzuk izan daitezke planifikazio eza eta elikagaiak oker biltegitratzea.

Ideiak



- Aste edo egun bakoitzerako osagaien inbentario edo planifikazio egokia egitea.
- Elikagaiak erostea kontsumitzeko kopuru egokietan.
- Erosle nagusi bat edukitzea.
- Erosketa-zerrenda sinple bat diseinatzea.
- Elikagaiak zuzen biltegitratzea eta produktuak txandatzea, lehenik zaharrenak erabiltzeko.
- Erabiliko ez diren elikagaiak ematea iraungi aurretik.



Ideiak

Prestaketa

Etapan honetan, xahuketa egon daiteke prestaketa-akatsengatik, adibidez, osagai bat oker moztea edo janaria erretzea. Gainera, maiz elikagaien zati jangarriak botatzen dira, bestea beste barazkien hostoak edo animalien azala.



Ideiak



- Langileei prestaketa-teknika egokiak irakastea.
- Osagaiei etekina ateratzea, normalean botatzen diren zati jangarriak erabiliz.
- Janariaren hondarrak erabiltzea plater edo saltsa berriak sortzeko.
- Anoak bezeroen beharretara egokitzea.

Elikagaiak zerbitzatzea

Etaparen honetan, xahuketa gerta daiteke zenbait arrazoiengatik, besteak beste, ano handiegiak zerbitzatzeagatik, bezeroen aurreikuspenak ez betetzeagatik edo soberakinak egoki ez biltegiratzeagatik.

Ideiak



- Soberakinak erabiltzea plater edo saltsa berriak sortzeko.
- Langileei irakastea bezeroen beharretara egokitutako anoak zerbitzatzen. Gaiarekin laguntzeko, Elikak anoen kalkulagailua du, kontsultak egiteko.
- Ano txikiagoak eskaintzea asko jan nahi ez dutenei.
- Nahi izanez gero, bezeroei aukera ematea soberakinak etxera eramateko.



Ideiak

Zerbitzuaren amaiera

Etaparen honetan, aurreko etapetan egindako akatsen ondorioak ikusten ditugu: prestatutako janaria dugu, baldintza bikainetan, eta errebalorizatu egin daiteke. Soberakin horiek ezin dira ekidin, baina ez dira zertan xahutu behar: errebalorizatu egin daiteke.



Ideiak

- Azken orduko produktu-sortak eskaintzea, merke.
- Soberakinak gizarte-jantokiei ematea.
- Lehentasunen hierarkia aplikatzea xahututako elikagaiak errebalorizatzeko (ikus hurrengo kapitulua).
 - Dohaintza
 - Eraldaketa
 - Animalien elikadura
 - Azpiproduktuak
 - Konposta

Beste gomendio batzuk

Laburbilduz, ostalaritzan eta jatetxeetan elikagaien xahuketa murrizteko, neurriak ezarri behar dira prozesuaren etapa guztietan, elikagaiak erosten direnetik zerbitzua itxi arte.

Janaria prestatzeko etapez gain, zeharkako puntu batzuek eragin handia dute xahuketa murrizteko plan bat prestatzeko orduan:



Langileak:

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



Karta:

- Eskaini aukerak, bezeroek anoaren tamaina aukera dezaten.
- Diseinatu osagaiak zenbait plateretan erabiltzeko aukera ematen duen menu bat, modu osagarrian aprobeixatu ahal izateko.
- Erabili gertuko eta denboraldiko produktuak, ingurumen-eragin txikiagoa dutelako.



Espazioa:

- Berrantolatu biltegitratzeko espazioa, bermatzeko lehenago iraungitzen diren produktuak erabiltzen direla lehenik.
- Ezarri erosi eta biltegitratzen diren elikagaien kopurua kontrolatzeko sistema bat.
- Egin inbentarioaren jarraipena, elikagai gehiegi ez erosteko.

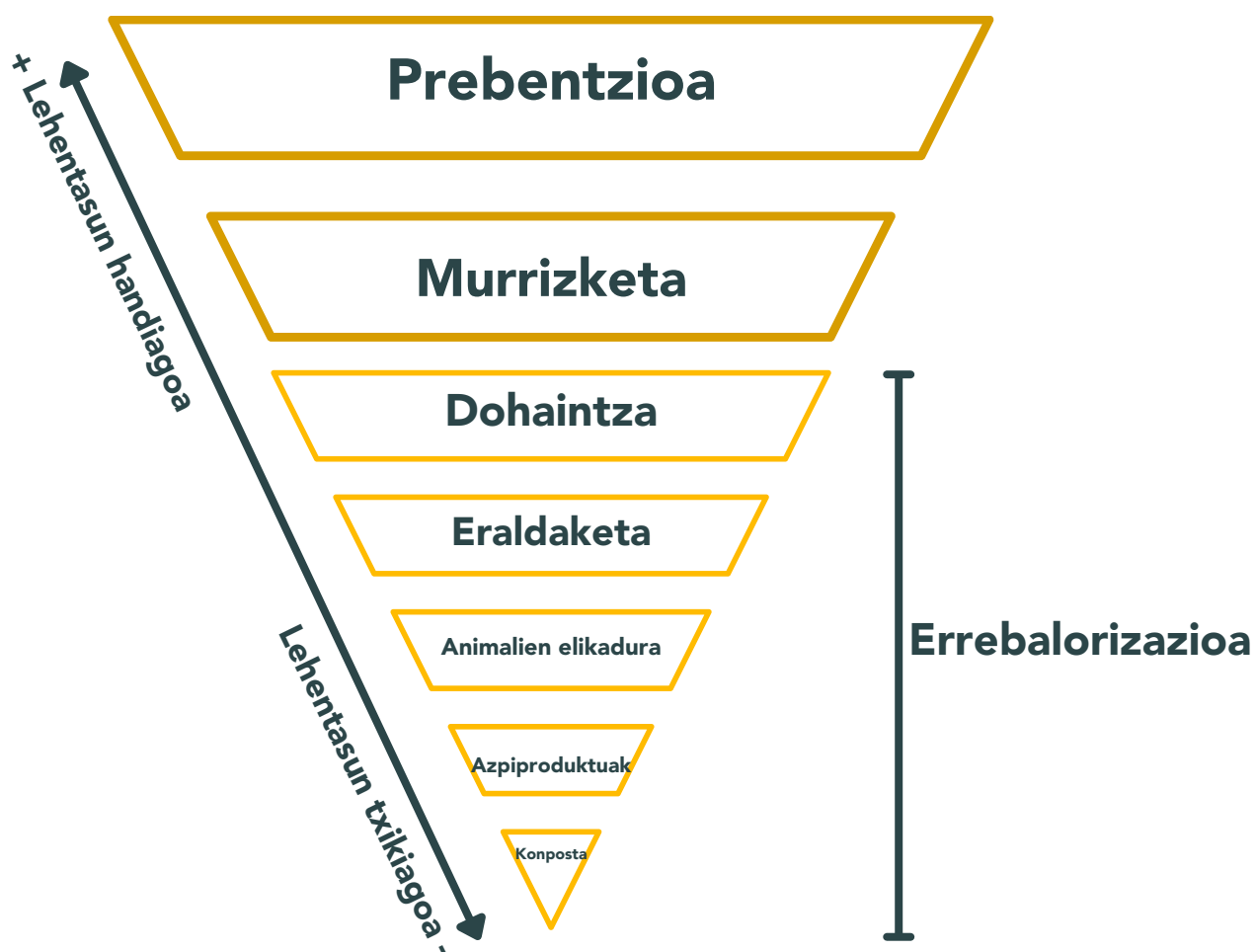
Gogoratu jatetxeetan elikagaien xahuketa murriztea ez dela soilik neurri etiko eta arduratsu bat (ingurumenaren aldetik); horrez gain, negozioarentzat onuragarriagoa izan daiteke ikuspuntu ekonomikotik.

3. Errebalorizatu

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 jorratzeko eskala bat finkatzen da, aukera onenetatik txarrenetara.

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

Errebalorizazioa

Errebalorizazioa

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

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

Balizko ekintzen adibideak:

- Jatetxe 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.
- Ogia fabrikatzen duten enpresek soberan gelditu den irina erabiltzen dute gailera 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, HORECA 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 lehentasuna izango duen gizakion kontsumoak.

Ingurumena errespetatzen lagunduko duzu.

Hondakinak murriztean, negozioak karbono-aztarna, zabortegetara 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



SOMOSOREKA



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunerako
Euskal Fundazioa

**Elikagaien
xahuketaren
aurkako gida**

www.somosoreka.com

www.elika.eus



