DONOSTIA XAHUKETARIK GABE

SAN SEBASTIÁN SIN DESPERDICIO

# ELIKADURAREN ARLOKO ESTABLEZIMENDUETARAKO GIDALIBURUA

## Nola borrokatu elikagaien xahuketaren aurka

DONOSTIA SAN SEBASTIÁN

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

INGURUMEN, LURRALDE PLANGINTZA ETA ETXEBIZITZA SAILA

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE, PLANIFICACIÓN TERRITORIAL Y VIVIENDA

udalsarea 2030

udalerri jasangarrien euskal sarea

red vasca de municipios sostenibles

Donostiako Udala
Ingurumen Zuzendaritza

2020ko urtarrila

ENEA Estrategias para la Sostenibilidad, S.L.
enpresaren laguntza teknikoarekin egin da agiri hau.

Eusko Jaurlaritzako Ingurumen, Lurralde
Plangintza eta Etxebizitza Sailak diruz
lagundutako proiektua

# Edukia


Aurkezpena 5

Elikagaien xahuketa:
Hainbat esparrutatik jardun beharreko erronka 6

Zer da DONOSTIA XAHUKETARIK GABE? 7

Elikaduraren arloko establezimenduetan elikagaien xahuketa murrizteko jardunbide egokiak 9

1. ELIKAGAIAK JASOTZEA 10

2. BILTEGIA 12

3. ERAKUSKETA ETA SALMENTA 14

4. HONDAKINEN PREBENTZIOA ETA KUDEAKETA 18

5. BESTE JARDUNBIDE EGOKI BATZUK 20

# Aurkezpena

Bio-hondakina da etxeko hondakinen poltsan pisu handiena duen hondakin-mota, eta horren barruan, azkeneko urteetan modu esanguratsuan azaleratzen ari den arazo bat nabarmentzen da: **elikagaien xahuketa.**

Kontu etikoa, soziala eta ekonomikoa da elikagaien xahuketaren aurkako borroka, baina baita ingurumenarekin lotutakoa ere, Nazio Batuen 2030erako Garapen Jasangarriko Helburuetan zein Europar Batasunaren Ekonomia Zirkularraren paketean lehentasunezko elementu gisa jaso dena.

Donostia hiriak urteak daramatza udalerriaren ingurumena hobetzearen gaiari heltzea ahalbideratuko duten proiektu berritzaileen eta frogapen-proiektuen aldeko apustua egiten.

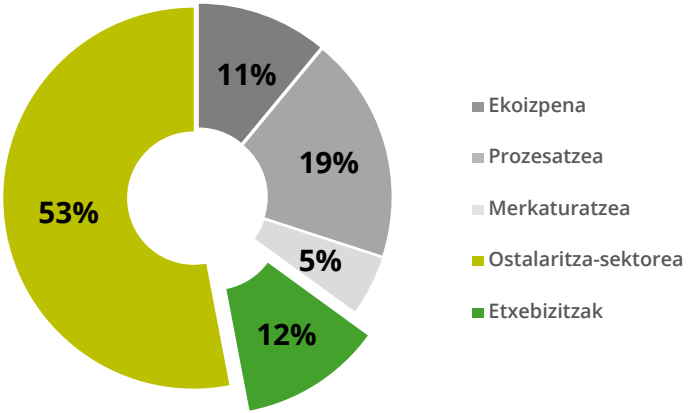
2018an, Hondakinen Batzorde ez-iraunkorraren bitartez, **Ekonomia Zirkularraren** printzipioetan inspiratutako **Hondakinen Agiri Zuzentzailea** prestatu zen, elikagaien xahuketaren aurkako berariazko programa bat jasotzen duena.

Horrekin batera, **Hiriko Elikadura Politikaren Milango Itunari** atxikita dago Donostia; itun horren bitartez, mundu osoko 140 hirik hartzen dute honako konpromiso hau: *"elikadura-sistema jasangarri, inklusibo, erresiliente, seguru eta dibertsifikatuak garatzeko lan egitea, guztientzako janari osasungarri eta eskuragarria ziurtatzeko, eskubideetan oinarritutako ekintza-esparru baten barruan, elikagai-xahuketa murrizteko eta biodibertsitatea zaintzeko helburuz eta, aldi berean, klima-aldaketak arintzeko eta fenomeno horren efektuetara egokitzeko xedez"*.

Berriki, gainera, **Elikagai-xahuketaren aurkako Euskadiko Plataforman** sartu da Donostia; 2018an sortu zen plataforma hori, elkartruke-foro gisa, eta hainbat erakunde, elkarte eta abarrek hartzen du parte.

# Elikagaien xahuketa: Hainbat esparrutatik jardun beharreko erronka

## Elikagaien xahuketa lehentasunezko gaia da Europar Batasunerako, eta sektorekako ondorengo banaketa aurreikusten du:




Elikagaien xahuketaren banaketa, sektoreen arabera

Nazio Batuen Erakundearentzako ere lehentasunezko gaia da, eta 2030erako bere Agendan sartu du. Agenda horretan, **Kontsumo eta ekoizpen jasangarriari** buruzko Garapen Jasangarriko **12. Helburuan**, 2030. urterako berariazko helburu gisa planteatzen du **"erdira murriztea mundu mailako elikagai-hondakin kopurua, txikizkako salmentari eta kontsumitzaileen mailari dagokionez, bai eta elikagai-galerak murriztea ere, ekoizpen- eta hornikuntza-kateetan".**

*Garapen Jasangarriko 12. Helburuaren irudia*

# Zer da DONOSTIA XAHUKETARIK GABE?

Donostiako Udaleko Ingurumen zuzendaritzaren ekimena da DONOSTIA XAHUKETARIK GABE, eta ekimen horren helburua da elikagai-hondakinen gaiari aurre egitea hiriko hainbat sektoretan, jardunbide erraz eta bideragarrien bitartez.

2018an abiarazi zen ekimena jasangarritasunean berrikuntza lantzeko Berringurumena programaren bitartez; programa hori udalerri jasangarrien Udalsarea 2030 sarearena da, eta Donostia sare horretako kide da.

Lehendabiziko urtean, hiriko hainbat jatetxetan jarri zen abian ekimenaren plan pilotua. 2019an, elikaduraren arloko establezimenduetara hedatu da, hala nola fruta-denda, supermerkatu txiki, okindegi eta aurrez prestatutako janaria saltzen duten establezimenduetara, bai eta etxeetara ere.

**DONOSTIA XAHUKETARIK GABE elikagaien xahuketaren aurka borrokatzeko jardunbide egokiak aplikatzen dituzten establezimenduak aintzatesteko sistema bat da.**

Bereizgarri bat jasoko dute eskakizunak betetzen dituzten establezimenduek; beren establezimenduetan jarri ahal izango dute ikur hori, eta Udalaren Ingurumen Zuzendaritzaren webgunean beren aipamena ere egin ahal izango da.

*Ekimenaren etiketa*

Establezimendu batek DONOSTIA XAHUKETARIK GABE ikurra eskuratu nahi badu, gutxienez ondorengo neurriak aplikatu beharko ditu:

1 **Elikagai-galeraren prebentzioan inpaktu argia izango duen neurri bat**, gutxienez, ezartzea. Tartean, nabarmentzekoak dira: establezimenduko zona bat "azken minutuko" produktuetarako erabiltzea; soberakinei irteera ematea, berariaz horretarako diseinatutako aplikazioen bitartez; edota, soberakinak ematea.

2 **Hondakin-mota guztiak** behar bezala bereiztea, biohondakinak barne.

3 Langileei hartzen diren prebentzio-neurrien **berri ematea**, eta **horretan trebatzea**.

# Elikaduraren arloko establezimenduetan elikagaien xahuketa murrizteko jardunbide egokiak

Agiri honetan, elikaduraren arloko establezimenduetan elikagaien xahuketa murrizteko neurrien katalogo bat erakusten da. Prozesuaren eta establezimendu motaren arabera egituratu dira neurriak:

### FRUTA-DENDAK

Batez ere frutak eta barazkiak eskaintzen dituzten hiriko establezimenduak, nahiz eta batzuetan kontserben zona eta hozkailua ere baduten.

### AURREZ PRESTATUTAKO JAKIAK

Produktu nagusi modura edo bere eskaintzaren barruko produktu gisa (adibidez, harategiak eta urdaitegiak) aurrez prestatutako jakiak eskaintzen dituzten establezimenduak.

### SUPERMERKATUAK

Besteak beste, fruta eta barazkiak eskaintzen dituzten eta, batzuetan, aurrez prestatutako jakiak eta okindegi/gozogintzako produktuak ere saltzen dituzten hiriko supermerkatuak. Kasu horietan, gidak era guztietako establezimenduetarako eskaintzen dituen proposamenak har daitezke kontuan.

### OKINDEGIAK / GOZO-DENDAK

Okindegi edo gozo-denda erako establezimenduak, kasu askotan biak batera.

## Prozesuaren identifikatutako faseak aurkezten dira jarraian:

1. ELIKAGAIAK JASOTZEA
2. BILTEGIA
3. ERAKUSKETA ETA SALMENTA
4. HONDAKINEN PREBENTZIOA ETA KUDEAKETA
5. BESTE JARDUNBIDE EGOKI BATZUK

# 1 ELIKAGAIAK JASOTZEA

| NEURRIAK | 1<br>**Hornidurak aldez aurretik dauden erreserbetara eta salmenta-aurreikuspenetara egokitzea** | 2<br>**Elikagai galkorrak jasotzeko maiztasuna areagotzea** |
|---|---|---|
| **FRUTA-DENDAK**<br>**SUPERMERKATUAK**<br>**AURREZ PRESTATUTAKO JAKIAK**<br>**OKINDEGIAK GOZO-DENDAK** | Eskariak dauden erreserbetara eta salmenta-aurreikuspenetara egokitzea, elikagai galkorrak pilatzea saihesteko. | Elikagai galkorren kasuan, horiek jasotzeko maiztasuna areagotuta (adibidez, egunero), eta produktuak puntu-puntuan kontsumituta, biltegiratu beharra saihesten dugu; era horretan, biltegiratze-espazioa ere aurrezten dugu lokalean eta hotz-ganberetan. |

# 1 ELIKAGAIAK JASOTZEA

## 3
### Elikagaiak berehala kudeatzea, dituzten ezaugarrien arabera

Elikagaiek aldi baterako kokalekuetan igarotzen duten denbora murriztea, produktua kutsatzea edo, “eremu desegokietan egoteagatik”, kolpeak jasotzea saihesteko.

Elikagaiek aldi baterako kokalekuetan igarotzen duten denbora murriztea, produktua kutsatzea edo, “eremu desegokietan egoteagatik”, kolpeak jasotzea saihesteko.

Hotza behar duten produktuen kasuan, gainera, garrantzitsua da berehala kudeatzea, haien ezaugarrien arabera, batez ere izoztutako produktuak, hotz-katea ez apurtzeko.

## 4
### Produktuak haien formagatik edo itxura estetikoagatik baztertzea saihestea

Produktuak erosterakoan, eta araudiak horretarako baimena ematen badu, estandar estetiko jakin batzuk betetzen ez dituzten produktu freskoak ez baztertzea.

## 5
### Tokian tokiko eta sasoiko produktuak erostea eta saltzea

Hainbat abantaila ditu tokian tokiko eta sasoiko produktuak erosteak. Alde batetik, ingurumen-inpaktu txikiagoko produktuak dira. Gainera, produktua biltzen denetik saldu arteko denbora txikiagoa da, beraz, handiagoa izango da produktuaren bizitza erabilgarria, eta heltze-punturik onenean egongo dira. Azkenik, merkeagoak izaten dira sasoiko produktuak.

# 2 BILTEGIA

| NEURRIAK | 1<br>**Biltegiratuta denbora gehiago daramaten edo heltzen hasi diren frutak eta barazkiak gainerakoetatik banantzea** | 2<br>**Erakustokiak berrantolatzea, etilenoagatiko (landare-produktuek heltzen direnean isurtzen duten gasa) deskonposizioa saihesteko** |
|---|---|---|
| **FRUTA-DENDAK** | Aldian behin, begiratu ganberak eta biltegia, heltze-prozesua aurreratuta dauden edo hondatzen hasita dauden elikagaiak banantzeko; era horretan, ez dituzte gainerako jakiak hondatuko. | Frutak eta ortuariak azkarregi hel daitezen saihestea, biltegiratzea berrantolatuta, etileno kopuru handia sortzen duten frutak (bananak, madariak, sagarrak, arbeletxekoak, kiwiak, ahuakateak, meloiak, nektarinak, txirimoiak) eta etilenoaren efektuen aurrean sentikorrenak direnak (baratxuriak, brokolia, azalorea, letxuga, ziazerbak, angurria, azenarioa, luzokerrak, alberjiniak, okaranak) ez nahasteko helburuz. |
| **SUPERMERKATUAK** | | |
| **AURREZ PRESTATUTAKO JAKIAK** | | |
| **OKINDEGIAK GOZO-DENDAK** | | |

# 3 ERAKUSKETA ETA SALMENTA

## NEURRIAK

### 1 “Sartzen lehena, irteten lehena” printzipioa aplikatzea

### 2 Produktuen azpilak gehiegi kargatzea saihestea

**FRUTA-DENDAK**

**SUPERMERKATUAK**

**AURREZ PRESTATUTAKO JAKIAK**

**OKINDEGIAK GOZO-DENDAK**

*“Sartzen lehena, irteten lehena”* produktuen errotazio-sistema aplikatzea, elikagaiak biltegian edo apaletan gehiegi heldu direlako edo iraungi direlako xahutzea saihesteko.

Produktuen azpilak gehiegi ez kargatzea, zapalketagatik xahutu daitezen saihesteko.

Apalak gehiegi ez kargatzea, produktuek ez dezaten beren forma galdu, eta estetikoki salmentarako egokiak ez izatea saihesteko.

# 3 ERAKUSKETA ETA SALMENTA

## 3
**Produktuak saltzeko aukera murriztuak eskaintzea**

Tamaina handiko fruta eta ortuari batzuen kasuan, zatika erosteko aukera ematea; adibidez, meloiaren, angurriaren eta kuiaren kasuan. Produktu horiek mozteko, baldintza higieniko-sanitarioak errespetatu beharko dira.

Menu-aukera murriztuak eskaintzeak, hala nola plater bakarra, menu erdia edo, are, haurrentzako menua, soberakinak murrizten lagun dezake.

Produktu batzuk saltzeko aukera murriztuak eskaintzea. Adibidez, ogi erdi erosteko aukera ematea, edo hainbat tamainatako produktuak egitea.

## 4
**Produktuen heltze-punturik onena eta kontsumitzeko unerik onena ezagutzeko informazioa ematea**

Produktuak kontsumitzeko eperik egokienari buruzko informazioa ematea; baita biltegiratzeko modurik onenari buruzkoa ere, ahalik eta denborarik gehienean manten daitezen, baldintzarik onenetan.

## 5
**Frutak eta barazkiak zurituta edota gehiegi ontziratuta ez saltzea**

Produktu asko denbora luzez kontserba daitezke, azala kentzen ez bazaie; horregatik, ez da gomendagarria produktuak zurituta saltzea. Bizitza erabilgarria luzatzeaz gain, era horretan, fruta eta barazki horiek merkaturatzeko ontziak erabiltzea saihesten da.

# 3 ERAKUSKETA ETA SALMENTA

## NEURRIAK

### 6 Apaletako aurkezpena eta birjartzea kontrolatzea

### 7 Saldu ez diren elikagaiak azken uneko eskaintza modura aurkeztea

**FRUTA-DENDAK**

**SUPERMERKATUAK**

**AURREZ PRESTATUTAKO JAKIAK**

**OKINDEGIAK GOZO-DENDAK**

Apaletako eta erakusmahaietako aurkezpena eta birjartzea kontrolatzea, bezeroentzako eskuragarrien dauden produktuak iraungipen-epe laburrena dutenak izan daitezen.

Are, bezeroak sentsibilizatu ere egin ditzakegu, kartelak jarrita, produkturik eskuragarrienak har ditzatela gogoraraziz, arrazoizko iraungipen-epea izaten baitute.

Azken uneko frutak eta barazkiak eskaintzea, haien xahuketa saihesteko, edo jaki horiei beste irtenbide bat ematea, horretarako garatutako aplikazioen bitartez. Xahuketa saihesteko lagungarria da hori eta, aldi berean, konpentsazio ekonomikoa lortzen da.

Prestatu eta saldu ez diren errazioak prezio murriztuan eskaintzea, establezimenduan bertan edo horretarako garatutako aplikazioen bitartez.

Eguneko azkeneko orduan saldu gabe gelditu diren ogiak eta opilak prezio murriztuan eskaintzea, establezimenduan bertan edo horretarako garatutako aplikazioen bitartez.

# 3 ERAKUSKETA ETA SALMENTA

| 8 Produktuak dohaintzan ematea | 9 Produktuak ahalik eta gehien aprobetxatzea | 10 Hainbat labekada egitea |
|---|---|---|
| Saldu gabeko soberan geratu diren produktuak dohaintzan ematea –kontsumorako baldintza egokietan baldin badaude– Elikagaien Bankuari edo auzoko elkarteei (era horretan, ez dago produktuak garraiatu beharrik). Gogorarazi behar da dohaintzan ematen diren produktuek saltzen direnek eskaintzen dituzten berme berberak eskaini behar dituztela. | | |
| | Produktuak ahalik eta gehien aprobetxatzea, ahal den neurrian soberakinak murriztuz eta, hori ezinezkoa den kasuetan, soberakin horiek beste zerbait prestatzeko berrerabiltzea. Eguneko menua aldatzeak erraztu egin dezake elikagaien berrerabilera. | |
| | Sal ezin daitezkeen ogiak (bezperakoak direlako, estandar estetikoak betetzen ez dituztelako, etab.) xigortzeko edo ogi xigortu modura saltzeko erabiltzea. | Kopuru handiak batera ez laberatzea. Aitzitik, egunean hainbat labekada egitea. Bestalde, interesgarria da arratsalderako laberatzeko ordu-muga jartzea, azkeneko aleak ez saltzeagatik xahutu beharrik ez izateko. |

# 4 HONDAKINEN PREBENTZIOA ETA KUDEAKETA

| NEURRIAK | 1<br>**Bio-hondakinak eta gainerako hondakin-motak (beira, ontzi arinak, papera-kartoia...) bereiztea** | 2<br>**Ontzi-hondakinen sorkuntza prebenitzea** |
|---|---|---|
| **FRUTA-DENDAK**<br>**SUPERMERKATUAK**<br>**AURREZ PRESTATUTAKO JAKIAK**<br>**OKINDEGIAK GOZO-DENDAK** | Gaika eta bereizita biltzen dira bio-hondakinak, eta konpostatze-gune batera eramaten dira; han, konpost bihurtzen dira, nekazaritza, lorezaintzan eta abar ongarri modura erabiltzeko. | Produktuak beharrezkoak ez diren ontzietan ontziratzea saihestea.<br>Produktuak pisura saltzea, ikuspuntu sanitariotik posible den heinean.<br>Ontzi berrerabilgarriak lehenestea, erabilera bakarrekoen aurrean, ikuspuntu sanitariotik posible den heinean. |

# 4 HONDAKINEN PREBENTZIOA ETA KUDEAKETA

## 3
### Elikagaien xahuketari buruzko auditoretza egitea

Sortzen diren elikagai-hondakinen auditoretza egiteak aukera emango digu xehetasun handiagoz jakiteko prozesuaren zein fasetan sortzen diren gehienbat hondakinak, eta zein diren arrazoi nagusiak. Gainera, elikagaien xahuketa murrizteko neurriak hartu eta denbora batera, berriro egin daiteke auditoretza, emaitzak alderatzeko eta neurrien eraginkortasuna neurtzeko.

## 4
### Poltsa berrerabilgarri edo konpostagarriak erabiltzea

Poltsa berrerabilgarriak edo konpostagarriak erabiltzea, eta erabilera bakarreko poltsak erabiltzea saihestea, plastikozkoak batez ere.

# 5 BESTE JARDUNBIDE EGOKI BATZUK

## NEURRIAK

### 1 Langileak elikagaien xahuketa murrizteko neurrien inguruan trebatzea eta informatzea

### 2 Garbiketa-produktu ekologikoak erabiltzea

**FRUTA-DENDAK**

**SUPERMERKATUAK**

**AURREZ PRESTATUTAKO JAKIAK**

**OKINDEGIAK GOZO-DENDAK**

Neurriak behar bezala ezartzeko, funtsezkoa da, aldizka, langileak establezimenduak elikagaien xahuketa murrizteko hartzen dituen neurrien inguruan trebatzea eta informatzea.

Ingurumenerako eta pertsonentzako kaltegarriak diren produkturik gabeko garbiketa-produktuak erabiltzeak murriztu egiten du establezimenduaren ingurumen-inpaktua.

# 5 BESTE JARDUNBIDE EGOKI BATZUK

## 3 Bezeroak informatzea eta sentsibilizatzea

Bezeroei produktuen jatorriaren berri ematea (gogoratu derrigorrezkoa dela produktuen jatorrizko etiketa mantentzea).

Tokian tokiko eta sasoiko produktuei balioa ematea.

Bezeroak sentsibilizatzea, informazioa, aholku egokiak (produktuak kontserbatzeko trukuak, jakiak ez xahutzeko eta aprobetxatzeko errezetak...) eta baliabide egokiak (poltsa konpostagarriak edo berrerabilgarriak, tuperrak...) eskainiz.

## 4 Donostia xahuketarik gabe

Abian jarritako jardunbide egokiak ikusgai egitea, establezimendua Udalak ematen duen "Donostia xahuketarik gabe" bereizgarriarekin identifikatuta.

DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN