

2022

**Elikagaien xahuketaren  
analisia EUSKADIKO  
HORECA sektorean  
(Jatetxeak eta janari postuak)**

**- AZKEN TXOSTENA -**



EKONOMIAREN GARAPEN,  
JASANGARRITASUN  
ETA INGURUMEN SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO  
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD  
Y MEDIO AMBIENTE



The FOODRUS project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement N°101000617.

# Aurkibidea

1. Helburu globalak eta irismena .....	3
2. Metodologia .....	3
2.1 Diagnostikoaren irismena.....	3
2.2 Neurketa-metodoak.....	7
3. Elikagaien xahuketaren diagnostikoa.....	10
3.1. Elikagaien xahuketaren datu globalak .....	10
3.2. Elikagaien xahuketaren xehetasuna.....	10
3.2.1 Elikagaien xahuketaren parte jangarria.....	11
3.2.2 Elikagaien xahuketaren parte ez jangarria .....	11
3.3. Xahutzeko arrazoiak.....	12
3.4. Xahuketaren helmuga .....	12
3.5. Xahuketaren kostua/diru-sarrera.....	13
3.6. Xahuketa murrizteko neurriak.....	13
3.7. Xahuketa murrizteko zailtasunak .....	14
3.8. Xahuketa murrizteko informazioa jasotzeko interesa .....	14
3.9. Beste iruzkin batzuk.....	15
4. Diagnostikoa probintzia bakoitzeko.....	16
5. Vitoria-gasteizko udalaren diagnostikoa .....	18
6. Metodologiari buruzko ondorioak.....	19
7. Erreferentziak.....	20
1. Eranskina: Elikagaien xahuketaren eta azpiproduktuen neurketa egiteko fitxa: HORECA.....	22

# 1. Helburu globalak eta irismena

Euskadiko elikagaien xahuketaren diagnostikoari buruzko proiektuaren helburu globalak honako hauek dira:

- Elikagaien xahuketa neurtzeko eta kontrolatzeko Europako gidalerroak betetzea.
- Elikagaien xahuketaren arazoa bolumenaren, ekonomiaren eta gizartearen arabera kalkulatzeko.
- Elikagaien xahuketaren foku nagusiak identifikatzeko.
- Neurketaren kalitatea bermatzeko, ebaluazioa elikagaien xahuketa eta Euskal Estrategiaren eraginkortasuna monitorizatzeko xedez.
- Xahuketaren benetako iturriak eta kausak zehazteko.
- Izaera politikoko, ekonomikoko, merkatuko, legezko eta sanitariozko zailtasunak gainditzen laguntzeko, bai eta elikagaien xahuketa murriztean interesa duten eragileei lotutakoak ere.
- Elikagaien xahuketa murrizteko hobekuntza zehazteko, inpaktua areagotzeko ahalegina murriztuz.

Helburu global horien artean, azterlanaren irismena honako hau da: Elikagaien xahuketaren diagnostikoa *HORECA- jatetxeak eta janari postuak sektorean*.

## 2. Metodologia

### 2.1. Diagnostikoaren irismena

Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2002ko urtarrilaren 28ko 178/2002 (EE) Erregelamenduak elikagaiei buruzko legeriaren printzipio eta betekizun orokorrak ezartzen ditu, Elikagaien Segurutasuneko Europako Agintaritzak sortzen du eta elikagaien segurutasunari buruzko prozedurak finkatzen ditu. Erregelamendu horren arabera, «elikagaitzat» (edo «elikadura-produktutzat») jotzen da gizakiek jango duten edo jateko probabilitatea duten edozein substantzia edo produktu, osorik edo parte batean eraldatuta edo ez. «Elikagai» delakoaren barruan edariak, txiklea eta edozein substantzia barne hartzen da, ura barne, betiere fabrikatzean, prestatzean edo tratatzean elikagaiari borondatez gehitu bazaio. Ura 98/83/EE Zuzentarauko 6. artikuluan zehaztutako betetze-puntuaren ondoren sartuko da, 80/778/EEE eta 98/83/EE Zuzentarauek ezarritako betekizunei kalterik egin gabe. «Elikagaia» adieraren barruan ez dira honako hauek kontuan hartzen:

- a) pentsuak;
- b) animalia biziak, gizakien kontsumorako merkaturatzeko prest badaude salbu;
- c) uzta bildu aurretiko landareak;
- d) botikak, Kontseiluaren 65/65/EEE eta 92/73/EEE zuzentarauek zehaztutakoaren arabera;

- e) kosmetikoak, Kontseiluaren 76/768/EEE Zuzentarauak zehaztutakoaren arabera;
- f) tabakoa eta tabako-produktuak, Kontseiluaren 89/622/EEE Zuzentarauak zehaztutakoaren arabera;
- g) substantzia estupefazianteak edo psikotropikoak, Estupefaziantei buruzko Nazio Batuen 1961eko Konbentzio Bakarrak eta Substantzia Psikotropikoei buruzko Nazio Batuen 1971ko Hitzarmenak zehaztutakoaren arabera;
- h) hondakinak eta kutsatzaileak.

Elikadura eta Nekazaritzarako Nazio Batuen Erakundearen (FAO) arabera, elikagaien xahuketa terminoak bi kontzeptu desberdin barne hartzen ditu: Elikagaien galera (food loss) eta elikagaien xahuketa (food waste).

Ilido horretan, elikagaien galerak (Food Loss) nekazaritzako elikakatearen lehen etapetan gertatzen direnak izango lirateke, hau da, ekoizpen-sektorea eta elikagaigintza, horien barruan laborantza, prozesatzea eta biltegiatzea barne hartuta. Elikagaien galeren arrazoietakoa bat prozesu klimatikoak eta ingurumenekoak izango lirateke, iragarpen zailekoak, bai eta aipatutako etapetan bestelako ustekabeko arrazoiak ere, oro har erabilitako teknologia eta azpiegiturei lotutakoak. Halaber, kategoria horren barruan daude ekonomiari eta legeari lotutako kausak, hala nola kalitate- eta estetika-estandarren ondoriozko elikagaien galera.

Bestalde, elikagaien xahuketa katearen azken etapetan egongo litzateke, hau da, banaketan eta kontsumoan. Horren jatorria, funtsean, eta definizio horren arabera, inplikaturako eragileen erabakietan dago; izan ere, pertsonak kontsumitu ditzaketen elikagaiak baztertu eta hondakin gisa kudeatzen dira. Galerak eta elikagaien xahuketa jan daitezkeen parteei buruzkoak dira.

Bestalde, Europako Fusions proiektuak emandako definizioak ez du hondakinen eta galeren arteko bereizketa hori jasotzen; aitzitik, denak sartzen dira elikagaien xahuketaren kontzeptu beraren barruan (food waste). Kontzeptu horren barruan sartzen da edozein elikagai, jangarriak ez diren elikagai-partiak barne, elikakatek ateratakoak konpost gisa erabiltzeko, bildu gabeko labore heldua, digestio anaerobikoa, ekoizpen energetikoa, kogenerazioa, errausketa, estolderiatik bota dena, zabortegira eraman dena edo itsasora baztertu dena. Definizio horren barruan, berezitasun nagusienetako bat da azienda elikatzeke erabiltzen diren produktuak ez direla elikagaien xahuketatzat hartzen, ezta elikagaiak prozesatu eta manufakturatzean sortzen diren azpiproduktuak ere. Aurreko kapituluan aztertutakoaren harira, definizio horren barne daude biltzeko heldu diren elikagaiak, baina arrazoi desberdinen ondorioz bildu ez direnak.

Europako Batzordearen BIOS txostenaren arabera, elikagaien xahuketaren definizioaren barruan honako hauek barne hartzen dira: elikagai-materiala, gordina edo prestatua, elikagaien galera etxean prestatu aurretik, bitartean edo prestatu eta gero, manufakturarean, banaketaren eta kontsumo etapako bestelako elikagai-zerbitzuen etapen barruko prozesuak. Definizio horretako ikuspuntua bat dator FUSIONS proiektuaren ikuspuntuarekin; izan ere, ez dira elikagaien xahuketatzat hartzen animalien

elikadurara bideratutako elikagaiak. Hala ere, berezitasun nagusia da ez duela ekoizpenaren sektorea barne hartzen nekazaritzako elikakatearen xahuketa osoa kuantifikatzerakoan.

Bestalde, elikagaien soberakinak daude. Europako Batzordearen 2017/C 361/01 Komunikazioaren arabera (Elikagaiak emateari buruzko EBren orientabideak), honako hauek dira: amaitutako elikagaiak (haragi freskoa, fruta eta barazkiak barne), partzialki formulatutako produktuak edo elikadura-osagaiak, elikagaien ekoizpen- eta banaketa-katearen edozein fasetan gerta daitezkeenak, hainbat arrazoiengatik. Fabrikatzailearen edo bezeroaren eskakizunekin bat egiten ez duten elikagaiak (adibidez, kolore, tamaina edo formarengatik, besteak beste) eta ekoizpen- eta etiketatze-erroreek, adibidez, soberakinak sor ditzakete nekazaritza- eta manufaktura-industrian. Eskaria eta eskaintza kudeatzeko zailtasunen ondorioz, eskari gehiegi izatea eragin dezake, edo eskari horiek deuseztatzea. Iraungitze-data eta kontsumo lehenetsiaren data adierazteari buruzko gai batzuek ere eragotzi dezakete elikagaiak ohiko sektore minoritarioen bidez saltzea eta banatzea, hala nola produktuaren banaketa-aldian duen bizitza eskasa edo lehenetsizko kontsumo-data iraungita duten elikagaiak birbanatzea debekatzen duten arau nazionalak. Elikagaien soberakinak berriro banatu daitezke, betiere gizakien kontsumorako erabili ahal badira eta elikagaien segurtasun baldintza guztiak betetzen badituzte, elikagaien segurtasunari eta kontsumitzaileen elikagaien informazioari buruzko arauetan zehaztutakoaren arabera, bai eta dagokion arauetan ere.

2008/98/EE zuzentarauak banaketa egiten du:

- 1) Hondakina: jabeak utzi duen edo uzteko asmoa duen edozein objektu edo substantzia;
- 2) Biohondakinak: lorategi eta parkeetako hondakin biodegradagarriak; etxebizitza, jatetxe, errestaurazio kolektiboko zerbitzuetako eta txikizkako salmentako establezimenduetatik eratorritako elikagai eta sukaldeko hondakinak; bai eta elikagaiak prozesatzeko instalazioetatik datozen antzeko hondakinak;
- 3) Azpiproduktua (koproduktua): Ekoizpen-prozesu baten ondorio den edozein substantzia edo objektu, baldin eta horren lehen helburua substantzia edo objektu horren ekoizpena ez bada. Gainera:
  - a) substantzia edo objektua aurrerago erabiliko da;
  - b) substantzia edo objektua zuzenean erabil daiteke, ondoren eraldaketarik jasan gabe, ohiko industrialaz gain;
  - c) substantzia edo objektua ekoizpen-prozesu baten barruan ekoizten da; eta
  - d) ondorengo erabilera legala da, hots, produktuei eta osasuna eta ingurunea babesteko aplikazio espezifikoari lotutako baldintza guztiak betetzen ditu eta ez du kontrako ondorio orokorrik izango ingurunean edo osasunean.

Bestalde, 1069/2011 Erregelamenduak zehazten du SANDACH azpiproduktu batek animalien gorputz osoak edo parteak, animalia-jatorriko produktuak edo animalietatik

lortutako beste produktu batzuk aipatzen dituela, giza kontsumorako ez direnak, obozitoak, enbrioak eta esperma barne.

Azkenik, eta gaur egun finkatu gabeko araudia bada ere, elikagaien galerak eta xahuketa prebenitzeko lege aurreproiektuan honako definizio hauek jasotzen direla:

- 1) Elikagaien xahuketa: elikakateetik baztertutako nekazaritzako eta elikagaigintzako produktuak, erabat jangarriak eta giza kontsumorako egokiak izaten jarraitzen dutenak eta, bestelako erabilerarik ezean, hondakin gisa baztertzen direnak.
- 2) Elikagaien galerak: edozein arrazoi dela medio nekazaritzako edo abeltzaintzako ustiatzean bertan geratzen diren nekazaritzako edo elikagaigintzako produktuak, bai berriro lurrian sartzen direnak, bai hondakin gisa in situ konposta egiteko erabiltzen direnak. Produktu horien azken helburua giza elikadura izan beharko litzateke.

Informazio hori oinarri hartuta, azterlan honen diagnostikoaren irismena zehaztu da, eta “elikagai-hondakinean” eta “elikagaien xahuketan” zentratu da:

- Elikagai-hondakina (2008/98/EE Zuzentarauaren arabera): jabeak utzi duen edo uzteko asmoa duen edozein objektu edo substantzia. Hemendik aurrera “elikagaien xahuketaren parte ez jangarria” izango da.
- Elikagaien xahuketari dagokionez, hemendik aurrera “elikagaien xahuketaren parte jangarria” izango da. Azterlan honetan eredu hori aukeratu da, Erabaki Eskuordetuarekin bat egiteko; izan ere, Europako arauditik eratorritako “elikagaien” definizioa kontuan hartu da, eta honako hauek dira oinarritzko ezaugarriak:
  - Giza kontsumora bideratutako elikagaiak.
  - Parte jangarriak eta ez jangarriak.
  - Nekazaritzako elikakate osoa hartzen du, eta dagoeneko bildutako produktuekin hasiko dira, aurreko faseak alde batera utzita. Azterlan honetarako, gainera, uzta biltzeko adina helduta dauden baina arrazoi desberdinengatik bildu ez diren nekazaritzako elikagaiak kontuan hartu dira.
  - Amaierako helmuga aprobetxamendu ekonomiko nabarmena duten elikagaiak, bereziki azpiproduktu edo animalien elikadurarako erabiltzen direnak, kontzeptu horretatik kanpo geratuko dira, bereziki katearen hasierako etapetan.
  - Ez dira “galerak” eta “xahuketa” bereizten, dena “xahuketaren” edo “elikagaien xahuketaren” barruan biltzen baita.

Azkenik, aztergai dugun sektorea honako hau da (2019/1597 (EB) Erabaki Eskuordetuan zehaztutako nomenklatura): «Jatetxeak eta janari postuak Euskal Autonomia Erkidegoan» - «Ostalaritza - HORECA», honako EJSN hauek barne hartzen dituena:

	Araba	Bizkaia	Gipuzkoa	GUZTIRA
5510 Hotelak eta antzeko ostatuak	71	244	314	629
5520 Turismo ostatuak eta egonaldi laburrerako beste ostatu batzuk	132	230	292	654
5590 Beste ostatu batzuk	17	18	22	57
5610 Jatetxeak eta janari postuak	563	1808	1586	3957
5621 Aldez aurretik prestatutako janarien hornidura ekitaldietarako	18	67	60	145
5629 Beste jaki zerbitzu batzuk	19	72	37	128
5630 Edari establezimenduak	1139	4698	2083	7920
GUZTIRA	1959	7137	4394	13490

Iturria: Ekonomia Jardueren Direktorioa, urte horretako urtarrilaren 1ean. EUSTAT. Ekonomia Jardueren Direktorioa

Eremu geografikoa Euskal Autonomia Erkidegoa da (hiru lurralde historikoak: Araba/Bizkaia/Gipuzkoa). Lagin adierazgarriaren tamaina (n) = 360 da. Guztira 13.490 inkesta eta 5,1% establezimenduko unibertso zenbatetsi osorako, e = 3 % 5,1eko errore-marjina kontuan hartu da (% 95eko konfiantza-mailarako, 0,5 m-rekiko, p = q = delarik) kolektibo horren gainean egin nahi diren estimazio guztietarako.

## 2.2. Neurketa-metodoak

Erabaki Eskuordetu horren III. Eranskinean Batzordeak gomendatutako xahuketa kuantifikatzeko metodoak adierazten dira, nekazaritzako elikakateko fase nagusietako bakoitzean elikagaien xahuketa neurtzeko.

### ANEXO III

#### Metodología para la medición exhaustiva de residuos alimentarios

La cantidad de residuos alimentarios en cada fase de la cadena alimentaria se determinará midiendo los residuos alimentarios generados por una muestra de explotadores de empresas alimentarias u hogares mediante uno de los métodos siguientes, una combinación de estos métodos o cualquier otro método equivalente desde el punto de vista de la pertinencia, la representatividad y la fiabilidad.

Fase de la cadena alimentaria	Métodos de medición			
Producción primaria	— Medición directa	— Balance de masa	— Análisis de la composición de los residuos	— Cuestionarios y entrevistas
Transformación y producción				— Coeficientes y estadísticas de producción
Venta al por menor y otras formas de distribución de alimentos				— Recuento/escaneo
Restaurantes y puestos de comidas				— Registros
Hogares				

HORECA - Jatetxeak eta janari postuak sektorearen kasuan, honako hau da metodologia:

- Zuzeneko neurketa. Erabaki Eskuordetuan definitutakoaren arabera, neurtzeko gailu bat erabiliko da elikagai-hondakinetak langinen masa edo hondakin totalak zehazteko, zuzenean edo bolumenaren arabera. Horren barruan banatuta jaso diren elikagai hondakinak neurtuko dira.
- Hondakinen osakeraren analisia. Beste gai batzuetako elikagaien hondakinak banatzea, banatutako gaien masa zehazteko.



- Kontaketa /eskaneatzea: Elikagaien hondakinak osatzen dituzten elementuen kopurua ebaluatzea eta emaitza masa zehazteko erabiltzea.
- Erregistroak: Pertsona batek edo pertsona-talde batek elikagaien hondakinei buruzko informazioaren erregistro periodikoa egingo dute.

Azterlan honetan, elikagaien xahuketaren diagnostikoa egiteko erabilitako metodoak bat datoz Europako Batzordearen Erabaki Eskuordetu horrekin, elikadura-hondakinen neurketa uniforme egiteko metodologia komun bati eta gutxienezko kalitate-baldintzei dagokienez:

1) Kontaketa / eskaneatzea eta/edo erregistroa: Establezimenduen % 38.

Lortu beharreko informazioa katearen azpisektore eta katebegi bakoitzera egokitu da, baina formatu estandarrean, euskal erkidegoko eta autonomoko informazio guztia batera gehitu eta ustiatu ahal izateko. I. ERANSKINEAN lortu beharreko informazioa ikus daiteke metodologia hauen arabera:

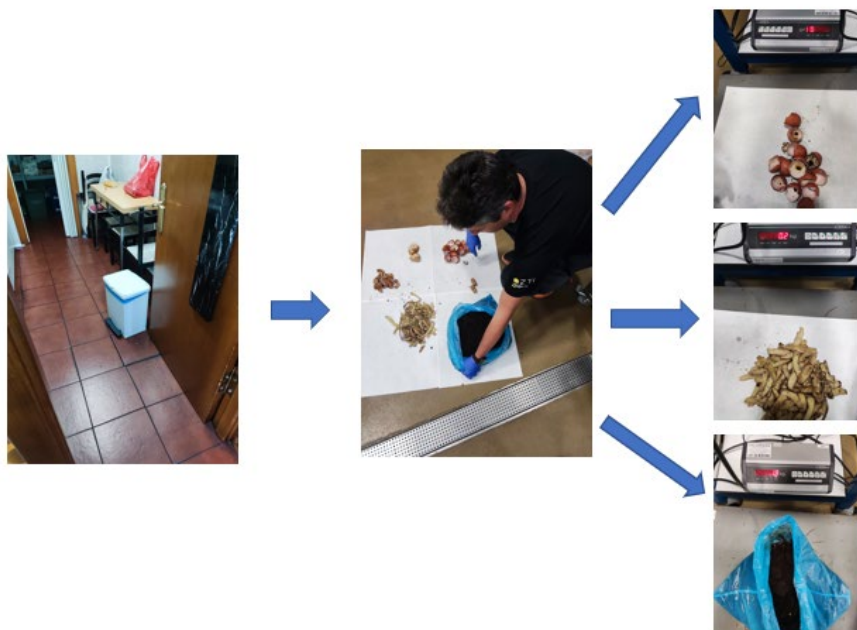
- Jardueraren datu orokorrak
- Erabilitako lehengaiak eta landutako/merkaturatutako produktuak: bolumena, aldakortasuna...
- Jardueraren denboraren edo sasoiaren arabeko aldakortasuna
- Tipologia bakoitzeko elikagaien hondakinak sortzeko bolumena eta aldakortasuna
- Elikagaien hondakinen eguneko kudeaketa eta amaierako helmuga Kudeaketa-kostuak
- Elikagaien galera sortzeko amaierako iturria eta kausak
- Enpresetako zuzendariak elikagai-hondakinak murrizteko hautemandako eragile eragileak eta oztopoak

2) Zuzeneko neurketa eta/edo hondakinen konposizioaren analisia: Establezimenduen % 62.

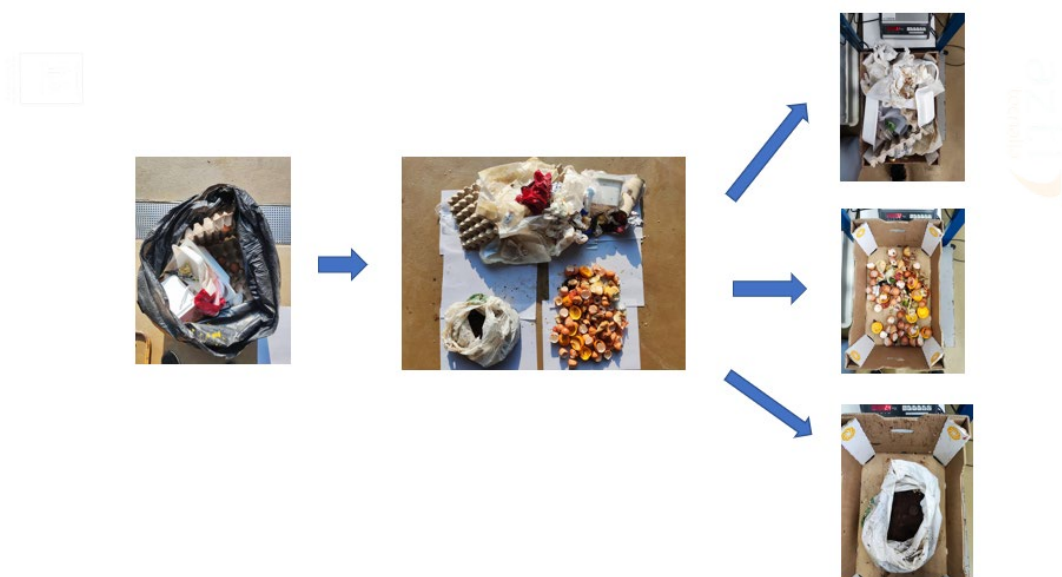
Neurketa-protokolo bat ezarri da, azpisektore bakoitzera egokitutako aurrez aurreko bisita oinarri hartuta, baina formatu estandarrean, euskal erkidegoko eta autonomoko informazio guztia batera gehitu eta ustiatu ahal izateko.

Jarraian, zuzeneko neurketaren hainbat eredu jasota daude, HORECA (jatetxeak eta janari postuak) sektoreko establezimenduak aztertzeko:





1. Irudia: Laginketa-eredua taberna / kafetegi batean



2. Irudia: Laginketa-eredua taberna / kafetegi batean

EJSN eta probintzia bakoitzeko egindako inkesten banakapena:

	Araba	Bizkaia	Gipuzkoa	GUZTIRA
5510 Hotelak eta antzeko ostatuak	6	3	5	14
5520 Turismo ostatuak eta egonaldi laburrerako beste ostatu batzuk	0	1	0	1
5590 Beste ostatu batzuk	1	0	0	1
5610 Jatetxeak eta janari postuak	27	7	17	51
5621 Aldez aurretik prestatutako janarien hornidura ekitaldietarako	1	1	0	2

5629 Beste jaki zerbitzu batzuk	2	1	1	4
5630 Edari establezimenduak	66	148	72	286
GUZTIRA	103	162	95	359

### 3. Elikagaien xahuketaren diagnostikoa

#### 3.1. Elikagaien xahuketaren datu globalak

Euskal Autonomia Erkidegoko jatetxeen eta janari postuen 360 establezimenduren datuak jaso dira. Xahuketa neurtzeko metodologia honako hau izan da: % 38 kontaketa eskaneatzea eta/edo erregistroa; eta % 62 zuzeneko neurketaren eta/edo hondakinen konposizioaren analisia. Azterlana 2022ko apirilean egin da.

Azterlanean parte hartu duten 360 establezimendu horiek, besteak beste, produktu mota bakoitzaren erosketa-bolumena (t/urte) eta produktu mota bakoitzetik erositako kantitatearekiko botatzen duten % kalkulatu dituzte.

Datu horiek kontuan hartuta, *HORECA - Jatetxeak eta janari postuak sektoreko* elikagaien xahuketaren honako datu global hauek atera dira:

- Elikagaien xahuketaren ehunekoen batez bestekoa, urtean erositako kopuruari dagokionez botatzen dituen % guztiei erosketa-bolumena kontuan hartu gabe batez beste aplikatuta lortzen dena: % 13,89\*.

\* Kontuan hartu behar da azterlanean jasotako produktu mota eta hondakinak askotarikoak direla, eta desbiderapen estandarra oso handia da (4.414).

- Sektore horri lotutako xahuketa kopurua, produktu-mota bakoitzetik erositako kopuruari dagokion % produktu-mota bakoitzaren erosketa-bolumenari aplikatuta lortzen dena: 791 tona urtean 360 establezimenduetarako.
- Elikagaien xahuketaren ehunekoa; guztizko xahuketa kopurua (791 tona urtean) zati 360 establezimenduetako produktu-mota guztien erosketa-bolumena (9.539 tona urtean): 8,30 %.
- «Jatetxeak eta janari postuak» - «Ostalaritza - HORECA» sektoreko (13.490 establezimendu) xahuketaren balioespen totala, gutxi gorabehera urtean 29.640 t botatzen/xahutzen dira\*.

\* Kontuan hartu behar dugu ez dugula sektorearen ekoizpen osoari buruzko datua; hortaz, estrapolazio proportzionala egin da establezimendu kopuruaren arabera.

#### 3.2. Elikagaien xahuketaren xehetasuna

HORECA sektorean, xahuketaren ehunekorik\* altuena olioari dagokio (% 28,32), eta ondoren kafeari (% 24,3) eta lekaleei (% 10). Ondoren, tomatea eta letxuga daude, % 8,4 eta % 8,2rekin hurrenez hurren. Ogi, haragi, barazki, arrain eta zukuen xahuketa % 8 eta % 7,5 artean dago. Frutaren kasuan, xahuketa % 6,6 izan da; edarietan aldiz, batez besteko xahuketa % 6,0 izan da. Hestebeteen, janariaren hondarren eta

arrain-prozesatzearen hondarren xahuketa % 5,8 eta % 5,7 artekoa da. Azkenik, esnekien xahuketaren balioa % 5,3 dela kalkulatu da.

Xahuketaren ehunekorik altuena duen sektorea 5590a da (beste ostatu batzuk), % 48rekin; eta horren ostean 5510 sektorea (hotelak eta antzeko ostatuak), batez besteko % 29,7rekin. Nolanahi ere, kopuru osoari dagokionez, xahuketa-kopuru handiena duen sektorea 5630a da, 591,3 tona/urte xahutzen baitu, eta horren ostean 5610 sektorea (130,7 tona/urte) eta 5510 sektorea (51,2 tona/urte). Xahuketaren batez besteko baliorik altuenak 5510 (3,6 tona/urte), 5629 (3,4 tona/urte), 5610 (2,5 tona/urte) eta 5630 (2 tona/urte) sektoreetan erregistratu dira.

### 3.2.1. Elikagaien xahuketaren parte jangarria

Ondoren, elikagaien xahuketaren parte jangarriaren azterketa egin da, esaterako, giza-kontsumorako bideratutako elikagaiak, jateko moduan daudenak edo ez, eta ekoizpen- edo hornidura-katetik baztertzen direnak ekoizpen primarioan, eraldaketan, fabrikazioan, garraioan, biltegitratzean, banaketan edo azken kontsumitzailean, ekoizpen primarioko galerak kenduta.

Produktuen batez besteko elikagaien xahuketaren parte jangarria zein den kalkulatu\* da, EJSN guztien datuak barne. HORECA sektorean lortutako balioa % 7,7 izan da. Erregistratutako baliorik altuena erabilitako olioari dagokio (% 32), eta, ondoren, lekaleei (% 10). Tomatea, letxuga eta olioaren balioak % 8,4 eta % 8,2 artekoak dira. Animalia-produktuen prozesatuaren, arrainaren eta azalen bazterkinen balioa txikiagoa izan da (% 7,7). Haragiaren eta janariaren hondarrek, eta zukuen zein edarien hondarrek % 7,5 eta % 7,3 arteko balioak dituzte. Frutek eta barazkiek % 7,0 eta % 6,7 arteko balioak dituzte; hestebeteek eta esnekiek, aldiz, % 5,8 eta % 5,3ko xahuketa hurrenez hurren.

EJSN bakoitzaren elikagaien xahuketaren parte jangarria ere zenbatu da. Baliorik altuena 5510 sektorean (% 11) erregistratu da, eta ondoren 5630 (% 7,7) eta 5610 (% 7,1) sektoreetan. Nolanahi ere, kopuru osoari dagokionez, ordena aldatu egiten da, eta 5630 sektorea da baliorik altuena duena (399,3 tona/urte); horren ondoren, 5610 sektorea (65,5 tona/urte) eta 5510 (22,5 tona/urte) sektorea daude. Batez beste, enpresa bakoitzeko sortutako elikagaien xahuketaren parte jangarria antzekoa da hiru kasu hauetan: 1,6 tona/urte/enpresa 5510 sektorean; 1,4 tona/urte/enpresa 5630 sektorean eta 1,3 tona/urte/enpresa 5610 sektorean.

### 3.2.2. Elikagaien xahuketaren parte ez jangarria

Jarraian elikagaien xahuketaren parte ez jangarriaren azterketa egingo dugu, hondakin bihurtu den elikagaia baita.

HORECA sektoreko elikagaien xahuketaren parte ez jangarria % 24,7 da. Kopuru hori produktu guztien batez besteko kalkulua\* da, eta EJSN guztien datuak hartu dira aintzat. Erabilitako olioak du baliorik altuena (% 28), eta horren ostean kafe-hondarrak (% 26,6)

eta oilaskoak (% 25,0). Hondakinen baliorik baxuenak haragiarenak dira (% 11,6). Ogiaren hondakinak zertxobait baxuagoak dira (% 7,6). Animalien jatorriko bazterkinak hondakinen % 5,6 dira. Baliorik txikienak arrainarenak (% 5,0), edarien hondarrenak (% 4,2) eta barazkienak (% 3,75) dira.

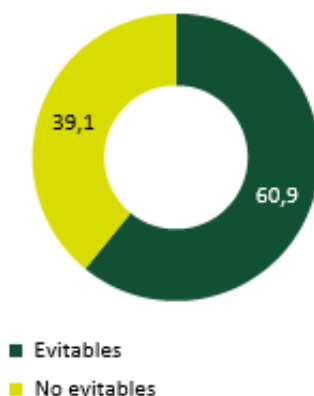
EJSN bakoitzaren elikagaien xahuketaren parte ez jangarria ere zenbatu da. Baliorik altuena 5629 sektorean (% 53,7) erregistratu da, eta ondoren 5510 (% 47,3) eta 5630 (% 26,3) sektoreetan. Nolanahi ere, kopuru osoari dagokionez (pisu totala), ordena aldatu egiten da, eta 5630 sektorea da baliorik altuena duena (192 tona/urte); horren ondoren, 5610 sektorea (65,2 tona/urte) eta 5510 sektorea (28,7 tona/urte) daude. Batez beste, hau da enpresa bakoitzak sortutako elikagaien xahuketaren parte ez jangarria: 2,6 tona/urte/enpresa 5629 sektorean; 2,0 tona/urte/enpresa 5510 sektorean eta 1,3 tona/urte/enpresa 5610 sektorean.

### 3.3. Xahutzeko arrazoiak

Elikagaien xahuketa (%) sortzeko arrazoiak\*:

- Ekidin daiteke: Kontsumo lehenetsiaren data / iraungitze-data igaro da: % 53,3
- Ezin da ekidin: Salmentarako produktuaren erabileratik ateratakoa: kontsumitu ezin daitezkeen zatiak (kafe-hondarrak, erabilitako olio...): % 37,2
- Ekidin daiteke: Ez du kalitate-estandarra betetzen: itxura, tamaina, freskotasuna/heltzea, kolorea...: % 7,6
- Ezin da ekidin: Dagokion araudia betetzea: higiena, trazabilitatea, parasitazioa, zerbitzatutako baina kontsumitu gabeko produktua...: % 1,9

\* Erantzun anitza, galdera honen erantzun guztien baturatik (2125) ateratako ehunekoa.



### 3.4. Xahuketaren helmuga

Botatzen/xahutzen den produktuaren/partearen helmuga (%)\*:

- Zuzenean errefusaren edukiontzira (grisa edo berde iluna): % 59,5
- Zuzenean hondakin organikoaren edukiontzira (marroia): % 31
- Bilketarako udal-zerbitzua: % 6,2
- Hondakinen enpresa-kudeatzaileari ematea/balorizazioa: % 3,3

\* Erantzun anitza, galdera honen erantzun guztien baturatik (1473) ateratako ehunekoa.

### 3.5. Xahuketaren kostua/diru-sarrera

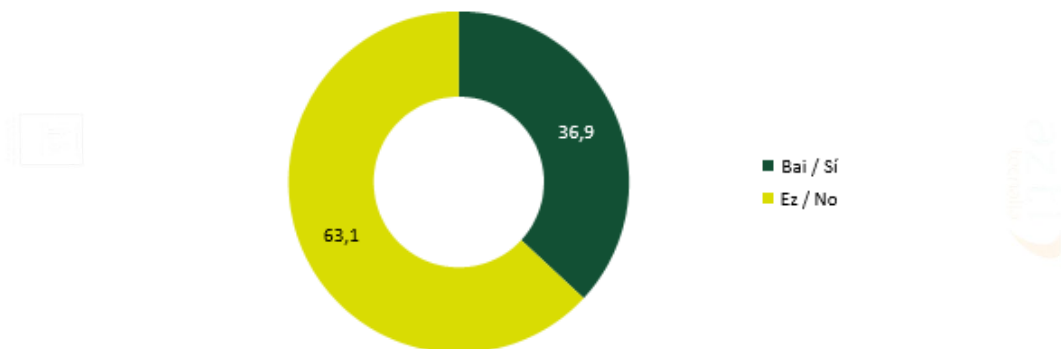
Zure negozioan sortzen den xahuketak kostua edo diru-sarrera dakar?

- Ez dakar kostu ezta diru-sarrerarik: % 99,1
- Kostua dakar: % 0,5
- Diru-sarrera dakar: % 0,1
- Ez dakit: % 0,3

\* Erantzun anitza, galdera honen erantzun guztien baturatik (2111) ateratako ehunekoa.

### 3.6. Xahuketa murrizteko neurriak

Elikagaien xahuketa murrizteko neurririk hartu al duzu?



BAIETZ erantzun baduzu, zein\*?

- Oparitzea: % 20
- Udalak agintzen duena: % 16
- Pintxo gutxiago egin: % 12
- Konposta: % 8,7
- Kantitateak hobe kalkulatzeko: % 7,3
- Enkargu-eskari bidez saltzea: % 6,7
- Minimoa botatzea: % 6,7
- Enpresak agintzen duena: % 4,7
- Animalientzako janaria: % 4,7
- Berrerabiltzea: % 4
- Autokontsumoa: % 4
- Behar dena eskatzea, ahalik eta gutxien botatzeko: % 2,7
- Markek agintzen dutena: % 1,3
- Hobaria ematen duen bilketa (olioa): % 0,7

- Olio jasotzeko ordaintzea: % 0,7

\* erantzun anitza, galdera honen erantzun guztien baturatik (150) ateratako ehunekoa.

EZETZ erantzun baduzu, zergatik ez duzu neurririk hartzen\*?

- Minimoa sortzen dut: % 32
- Ez dut denborarik: % 28,9
- Ez dut interesik: % 22,7
- Ez dut informaziorik: % 10,3
- Ez dut beharrik: % 6,2

\*Elikagaien xahuketa murrizteko neurriak ez hartzeko arrazoiak azaldu dituzten 97 denden ehunekoa

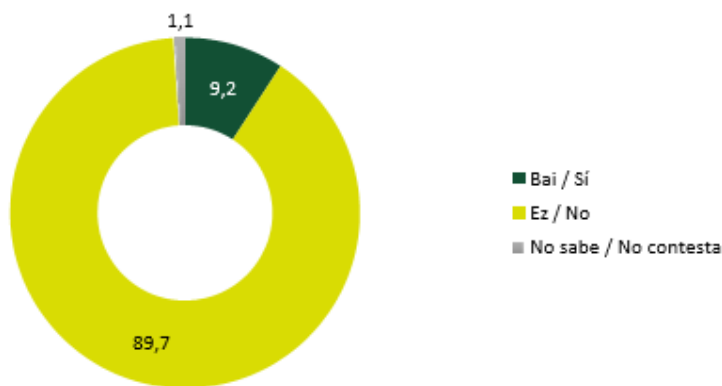
### 3.7. Xahuketa murrizteko zailtasunak

Zer zailtasun dituzu elikagaien xahuketa murrizteko (%)?

- Bat ere ez: % 76,4
- Ez dut denborarik: % 8,3
- Ez dut interesik: % 4,7
- Informazio gutxi dut: % 2,5
- Bezero bakoitzak jaten duena kalkulatzeko: % 0,8
- Kontzientziazioa: % 0,6
- Bezereen arabera da: % 0,6
- Ez dago hobaria jasotzeko bilketa-sistematik: % 0,6
- Ez dut edukiontzi propiorik: % 0,3
- Zailtasunak udalarekin: % 0,3
- Izapide asko: % 0,3
- Aukera gutxi: % 0,3
- Ed-Ee / Ns-Nc: % 4,4

### 3.8. Xahuketa murrizteko informazioa jasotzeko interesa

Elikagaien xahuketa murrizteko informazioa jaso nahiko zenuke? (%)



### 3.9. Beste iruzkin batzuk

Ondoren azterketan zehar jasotako iruzkin batzuk bildu ditugu:

- “Gazte batzuek olio jasotzen dute tabernan. Eltzetan sobratzen den janaria guk geuk jaten dugu”
- “Hobaria jasotzeko bilketarako beste aukerak bilatzea, olioan bezala. Instituzioak izan daitezela birziklatzen dutenei hobaria ematen dietena”
- “Kafe-hondarrak baratzeke ongarri gisa erabiltzen dira. Janari-hondarrak oiloentzat, eta kozinatzen den baina zerbitzatzen ez den janaria guk geuk kontsumitzen dugu”
- “Pintxo gutxiago egiten ditugu eta azken orduan oparitzen ditugu”
- “Hotel txikia denez, erosketa egunean-egunean egiten dugu eta kartan eskaintzen dugu”
- “Azpeitiko gazte batzuek erabilitako olio dohainik jasotzen dute eta haientzat erabiltzen dute”
- “Janariaren hondarrak baserriko animaliei ematen dizkiegu, eta kafe-hondarrak baratzerako”
- “Ardo- zein garagardo-hondarrak harraskatik botatzen ditugu. Hondar organikoak abereak elikatzeko erabiltzen ditugu”
- “Organikoa dena eta ez dena banatzen dut. Ez dakit zer gehiago egin dezakedan. Edukiontziaz gain beste zerbait badago, jakin beharko genuke”
- “Pintxo hotzak egitea erabaki dugu, eta pandemiaren aurretik egiten genituenak baino gutxiago egiten ditugu”



## 4. Diagnostikoa probintzia bakoitzeko

Xahuketaren balioak kalkulatu dira probintziak banakatuta. EJSNak probintzia guztietan aintzat hartuta, ehunekotan xahuketa gehien sortzen duen sektorea 5629 da; Arabako probintzian % 60ari dagokio, baina Bizkaia eta Gipuzkoan (EJSN bererako), aldiz, askoz baxuagoa da (% 6,8 eta % 11,2 hurrenez hurren). Hiru probintzietan, bestalde, 5510 sektoreak ere xahuketa-balio nahiko altua eragiten du beste EJSNekin alderatuta: % 10 Gipuzkoan, % 30,3 Bizkaian eta % 46 Araban. Bestalde, balio absolutuetan, Bizkaian balio altuena duen sektorea 5630a da (212 tona/urte). Sektore horrek Araban 198 tona/urte balioa du, eta Gipuzkoan, aldiz, 180 tona/urte. Hiru probintziak kontuan hartuta, balio absolutuetan xahuketa gehien sortzen duena da beste sektore batzuekin alderatuta. Batez beste (tona/urte/enpresa), xahuketa gehien sortzen duen sektoreak hauek dira: 5510 sektorea Araban, 5610 Bizkaian eta 5629 Gipuzkoan. Azken kasu horretan, aipatzekoa da datua inkestari emandako erantzun bakarrari dagoela lotuta eta, hortaz, ez da guztiz adierazgarria.

Araba, xahuketa:

EJSN	erakunde kop.	xahuketa %	xahuketa totala tona/urte	batez bestekoa tona/urte/erantzun_kop.
5510	6	46,2	28,3930472	4,732174533
5590	1	48	0	0
5610	27	6,891509434	24,97064	0,924838519
5621	1	10	0	0
5629	2	60,66666667	3,16704	1,58352
5630	65	15,23466667	198,2125	3,049423077

Bizkaia, xahuketa:

EJSN	erakunde kop.	xahuketa %	xahuketa totala tona/urte	batez bestekoa tona/urte/erantzun_kop.
5510	3	30,375	4,5793	1,526433333
5520	1	3,5	0,921	0,921
5610	7	8	11,73418	1,676311429
5621	1	12,5	3,74	3,74
5629	1	6,875	0,27	0,27
5630	148	15,51928307	212,20959	1,433848581

Gipuzkoa, xahuketa:

EJSN	erakunde kop.	xahuketa %	xahuketa totala tona/urte	batez bestekoa tona/urte/erantzun_kop.
5510	5	10,11764706	18,2598	3,65196
5610	17	9,361111111	93,98234	5,528372941
5629	1	11,25	10,115	10,115
5630	72	11,30364372	179,89537	2,498546806

Araba, parte jangarria:

EJSN	erakunde kop.	xahuketa %	xahuketa totala tona/urte	batez bestekoa tona/urte/erantzun_kop.
5510	6	3,5	0,2997032	0,049950533
5590	1		0	0
5610	27	6,744966443	14,2365	0,527277778
5621	1		0	0
5629	2	2	0,01344	0,00672
5630	65	7,485596708	86,64196	1,332953231

Bizkaia, parte jangarria:

EJSN	erakunde kop.	xahuketa %	xahuketa totala tona/urte	batez bestekoa tona/urte/erantzun_kop.
5510	3	9,75	4,37774	1,459246667
5520	1	1	0,216	0,216
5610	7	7,105263158	2,225	0,317857143
5621	1		0	0
5629	1	6,428571429	0,24	0,24
5630	148	8,312195122	148,74654	1,005044189

Gipuzkoa, parte jangarria:

EJSN	erakunde kop.	xahuketa %	xahuketa totala tona/urte	batez bestekoa tona/urte/erantzun_kop.
5510	5	9,5	17,835	3,567
5610	17	8,714285714	49,038	2,884588235
5629	1	6,666666667	2,79	2,79
5630	72	7,260989011	163,08795	2,265110417

Araba, parte ez jangarria:

EJSN	erakunde kop.	xahuketa %	xahuketa totala tona/urte	batez bestekoa tona/urte/erantzun_kop.
5510	6	67	17,394036	2,899006
5590	1	48	0	0
5610	27	8,603174603	7,057	0,26137037
5621	1	10	0	0
5629	2	5	0,0336	0,0168
5630	65	30,74814815	461,630276	7,102004246

Bizkaia, parte ez jangarria:

EJSN	erakunde kop.	xahuketa %	xahuketa totala tona/urte	batez bestekoa tona/urte/erantzun_kop.
5510	3	51,75	16,8911	5,630366667
5520	1	5	1,08	1,08
5610	7	8,388888889	2,2345	0,319214286
5621	1	12,5	0	0

5629	1	10	0,025	0,025
5630	148	26,45692308	299,7461	2,025311486

Gipuzkoa, parte ez jangarria:

EJSN	erakunde kop.	xahuketa %	xahuketa totala tona/urte	batez bestekoa tona/urte/erantzun_kop.
5510	5	11	14,983	2,9966
5610	17	11,55172414	54,971	3,233588235
5629	1	25	4,7	4,7
5630	72	22,48461538	498,0568	6,917455556

## 5. Vitoria-Gasteizko udalaren diagnostikoa

Vitoria-Gasteizen ehunekotan xahuketa gehien dituzten EJSNko sektoreak 5590 “Beste ostatu batzuk” eta 5629 “Beste jaki zerbitzu batzuk” sektoreak dira, % 48 eta % 46rekin hurrenez hurren. Pixka bat baxuagoa den arren, 5510 “Hotelak eta antzeko ostatuak” sektoreak antzeko balioa du, % 40,6. Hala ere, balio absolutuetan (tona/urte), 5630 “Edari establezimenduak” sektoreak du baliorik altuena: 193,8 tona/urte; 5610 “Jatetxeak eta janari postuak” (22,6 tona/urte) eta 5510 “Hotelak eta antzeko ostatuak” (11,7 tona/urte) sektoreek baino askoz kopuru altuagoa da, zeinak bigarren eta hirugarren diren hurrenez hurren. Hala ere, aipatu behar da 5590 “Beste ostatu batzuk” eta 5621 “Aldez aurretik prestatutako janarien hornidura ekitaldietarako” EJSNtarako ez dagoela xahuketaren daturik balio absolutuetan eta, ondorioz, ezin da alderaketarik egin. Xahuketaren batez bestekorik altuena duen sektorea 5630 “Edari establezimenduak” da (3,40 tona/urte/enpresa). Kasu honetan ere, aipatu behar da datuak falta direla 5590 “Beste ostatu batzuk” eta 5621 “Prestatutako janarien hornidura ekitaldietarako” sektoretarako. 5630 “Edari establezimenduak” EJSNko sektoreak du baliorik altuena parte jangarriaren xahuketan ehunekoari eta balio absolutuari dagokionez, hau da, % 7,5 eta 86,6 tona/urte hurrenez hurren. Sektore horrek du ere baliorik altuena parte ez jangarrian ehunekoari eta balio absolutuari dagokionez, hau da, % 25 eta 289 tona/urte hurrenez hurren.

Elikagaien xahuketa:

EJSN	erakunde kop.	xahuketa %	xahuketa totala tona/urte	batez bestekoa tona/urte/erantzun_kop.
5510	4	40,61538462	11,77562	2,943905
5590	1	48	0	0
5610	25	6,91	22,58916	0,9035664
5621	1	10	0	0
5629	1	46	3,03744	3,03744
5630	57	12,83240223	193,82258	3,40039614

Parte jangarria:

EJSN	erakunde kop.	xahuketa %	xahuketa totala tona/urte	batez bestekoa tona/urte/erantzun_kop.
5510	4	4,75	0,2489	0,062225
5590	1		0	0
5610	25	6,744966443	14,2365	0,56946
5621	1		0	0
5629	1	2	0,01344	0,01344
5630	57	7,485596708	86,64196	1,520034386

Parte ez jangarria:

EJSN	erakunde kop.	xahuketa %	xahuketa totala tona/urte	batez bestekoa tona/urte/erantzun_kop.
5510	4	63,5	10,1865	2,546625
5590	1	48	0	0
5610	25	9,176470588	5,669	0,22676
5621	1	10	0	0
5629	1	5	0,0336	0,0336
5630	57	24,90756303	289,229484	5,074201474

## 6. Metodologiari buruzko ondorioak

Ikerketa honek eta informazioa eman diguten pertsonekin izandako tratuan jasotako esperientziak ideia asko eman dizkigu, eta uste dugu etorkizuneko esku-hartzeak hobetzen lagunduko digutela.

1. Aldez aurretik informatzea. Informatzaileen parte-hartze handiagoa bilatzea, haiekin lan egin ahal izateko eta joerak aldatzeko. Garrantzitsua da aldez aurretik ikerketaren helburuei eta horren testuinguruari buruzko informazioa ezagutzea.
2. Ikertu nahi ditugun xahuketa-moten zerrenda egiteko aukera aztertzea, informatzaileari erantzuten laguntzeko eta informazioa galtzea ekiditeko.
3. Informatzaile gehienek interesik ez dutela dakigunez, beren ohiturak aldatzeko, irizpide arrazional eta emozionaletan oinarritutako motibazio-palankak sortzea iradokitzen dugu.

## 7. Erreferentziak

Jarraian elikagaien xahuketaren diagnostikoari lotutako aurretiko esperientziak zerrendatu dira:

### Mundu maila/Europa

- Riesenegger, L.; Hübner, A. Reducing Food Waste at Retail Stores—An Explorative Study. *Sustainability* 2022, 14, 2494.
- Gurría, P., González, H., Cazzaniga, N., Jasinevicius, G., Mubareka, S., De Laurentiis, V., Caldeira, C., Sala, S., Ronchetti, G., Guillén, J., Ronzon, T., M'barek R., EU Biomass flows: update 2022, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2022, ISBN 978-92-76-49477-5, doi:10.2760/082220, JRC128384
- International Food Waste Coalition. March 2022. Measuring & Reporting Food Waste in the Hospitality & Food Service Sectors
- International Food Waste Coalition. March 2022. Survey: Bio-waste Segregation & Collection in the Hospitality & Food Service Sectors.
- EUFIC. Food waste in Europe: statistics and facts about the problem Last Updated: 12 September 2021. <https://www.eufic.org/en/food-safety/article/food-waste-in-europe-statistics-and-facts-about-the-problem>
- Nazio Batuen Ingurumenerako programa - PNUMA (2021). 2021eko elikagaien xahuketaren indizeari buruzko txostena.
- Caldeira, Carla & De Laurentiis, Valeria & Ghose, Agneta & Corrado, Sara & Sala, Serenella. (2021). Grown and thrown: Exploring approaches to estimate food waste in EU countries. *Resources, Conservation and Recycling*. 168. 105426. 10.1016/j.resconrec.2021.105426.
- De Laurentiis, V., Caldeira, C., Sala, S., Building a balancing system for food waste accounting at National Level, EUR 30685 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2021, ISBN 978-92-76-37275-2, doi:10.2760/316306, JRC124446
- Wrap. October 2021. Food surplus and waste in the UK – key facts
- European Commission. Food Waste: new model helps estimate current levels in all EU countries. *Science for Environment Policy*. Sep 2021. Issue 567.
- European Commission. Directorate-General for Health and Food Safety Food and feed safety, innovation 2020. Food redistribution in the EU: Mapping and analysis of existing regulatory and policy measures impacting food redistribution from EU Member States
- European Environment Agency. Bio-waste in Europe – turning challenges into opportunities. *EEA Report No 04/2020*.
- European Commission's Knowledge Centre for Bioeconomy, 2020. Brief on food waste in the European Union.
- EPRS | European Parliamentary Research Service. Tarja Laaninen, Maria Paola Calasso. December 2020. Reducing food waste in the European Union.

- Caldeira, Carla & De Laurentiis, Valeria & Corrado, Sara & Holsteijn, Freija & Sala, Serenella. (2019). Quantification of food waste per product group along the food supply chain in the European Union: a mass flow analysis. Resources Conservation and Recycling. 149. 479-488. 10.1016/j.resconrec.2019.06.011.
- FAO. 2019. The State of Food and Agriculture. Moving forward on food loss and waste reduction. <http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>
- Ana Afonso eta Susana Sastre. UPMko Banco de Alimentos Katedra, 2017ko uztaila. DESPILFARRO ALIMENTARIO EN ESPAÑA: DATOS ESTADÍSTICOS, ORIGEN Y LEGISLACIÓN PARA REDUCIRLO
- Stenmarck, Åsa & Jensen, Carl & Quedsted, Tom & Moates, Graham. (2016). Estimates of European food waste levels. 10.13140/RG.2.1.4658.4721. EU FUSIONS project.

### Espainia

- MAPA Espainiako elikagaien xahuketa. 2020. urtea vs 2019. urtea
- MAPA Elikagaien xahuketa etxeetatik kanpo Espainian. 2020. urtea
- Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioa Elikagaien xahuketaren txostena Espainiako Industriari eta Banaketari. 2020ko urria.
- AECOC Shopperview. Espainiarren elikagaiak aprobetxatzeko ohiturak (2016ko datuak)

### EAE

- Impact Hub Donostia. 2017. Amaierako txostena. Gipuzkoako elikagaien xahuketari buruzko txostena. Elikagaien xahuketari eta gizarte egoera ahulean dauden Gipuzkoako kolektiboen beharrei buruzko diagnostikoa. Gipuzkoako Foru Aldundiko Ingurumen Sailak egindako txostena.
- Impact HUB Donostia. 2017. Egikaritze-laburpena. Gipuzkoako elikagaien xahuketa. Elikagaien xahuketari eta gizarte egoera ahulean dauden Gipuzkoako kolektiboen beharrei buruzko diagnostikoa. Gipuzkoako Foru Aldundiko Ingurumen Sailak egindako txostena.
- Gipuzkoa Foru Aldundia. 2021eko kaleko bilketaren datuak.
- Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU). 2022ko elikagaien xahuketa murrizteko neurtzea.

# 1. ERANSKINA

ELIKAGAIEN XAHUKETAREN ETA AZPIPRODUKTUEN NEURKETA EGITEKO FITXA:  
HORECA

## AURKEZPENA

EAEko nekazaritzako elikagaien sektoreari lotutako jarduerak sustatzeko, sentsibilizatzeko eta hedatzeko asmoz, Eusko Jaurlaritzak, ELIKA Fundazioarekin eta HAZIrekin batera, EAEko nekazaritzako elikagaien sektoreko bilakaeraren azterketa eta analisia egiteko eskatu digu, zehazki, elikagaien xahuketaren sorrerari lotutako alderdietan.

Horretarako, inkesta hau diseinatu dugu datuak emateko lana errazteko eta gerora azterketa estatistikoa egin ahal izateko.

Horrez gain, jakinarazi nahi dizugu azterketa honetatik lortutako datuak konfidentzialtasun osoz tratatuko direla, eta batutako datuak baino ez direla argitaratuko.

Aldez aurretik, eskerrik asko parte hartzeagatik.



## ESTABLEZIMENDUAREN DATUAK

EJSN	5510 Hotelak eta antzeko ostatuak
	5520 Turismo ostatuak eta egonaldi laburreko beste ostatu batzuk
	5590 Beste ostatu batzuk
	5610 Jatetxeak eta janari-postuak
	5621 Aldez aurretik prestatutako janarien hornidura ekitaldietarako
	5629 Beste jaki-zerbitzu batzuk
	5630 Edari establezimenduak
Sozietate-izena (establezimenduaren izena)	
IFK/titularraren NANA	
Sozietate mota	Enpresaburu indibiduala
	Sozietate Mugatua
	Sozietate Anonimoa
	Sozietate Kooperatiboa
	Beste bat (zein)
Helbidea	
Herria	
Lurraldea (Gipuzkoa; Bizkaia; Araba)	



Langile kopurua	
1 eta 5 artean	
6 eta 10 artean	
11 eta 19 artean	
20 eta 49 artean	
50 eta 99 artean	
100 eta 249 artean	
250 edo gehiago	

Fakturazioa (urteko salmenta-kop.)	
250.000 euro baino gutxiago.	
250.000 eta 499.000 euro artean	
500.000 eta 999.000 euro artean	
1 milioi eta 9,99 milioi artean	
10 milioi eta 49,9 milioi artean	
50 milioi euro edo gehiago	

Erantzuten duen pertsonaren datuak	
Izena	
Kargua	
Helbide elektronikoa	
Telefonoa	



### MERKATURATUTAKO ELIKAGAIEN DATUAK

Establezimenduan merkaturatzen diren elikagai-motak (OHARRA: Jarduera bakoitzean produktuak ezberdinak izango dira: harategia, arrandegia, fruta-denda, edariak, esnekiak...).

- Produktu bakoitzetik zenbat erosten eta saltzen den neurtzea (neurtu tona/urte)

Elikagai mota	Urteko erosketaren bolumena (t/urte)	Urteko salmentaren bolumena (t/urte)	Urtarokotasuna (Adierazi urteko hilabeteak)
1.			
2.			
3.			
4.			
*Gehitu ilara bat aipatutako produktu bakoitzeko			

### ELIKAGAI-HONDAKINEI BURUZKO DATUAK

HORECA sektorean saltzen dituzten elikagaien parteak botatzen/xahutzen dira egunero. BATZUK EKIDIN DAITEZKE, izan ere, gizakiek kontsumitzeko gai diren arren, saltzeko baztertzen dira (esaterako: kolpeak dituzten produktuak, kolore erakargarriak ez dituztenak, tamaina, soberakinak, etab.). Hala ere, beste batzuk EZIN DIRA EKIDIN, eta araudiaren ondorioz edo produktuaren prestaketa-prozesuaren ondorioz xahutzen dira (esaterako: garbiketagatik edo produktuaren prestaketagatik merkaturatu ezin diren hondarrak, etab.).

- Adierazi zergatik botatzen/xahutzen duzun elikagaien parte bat:

EKIDIN DAITEKE: Kalitate-estandarra ez da betetzen
EKIDIN DAITEKE: Kontsumo lehenetsiaren data / iraugitze-data igaro da.
EKIDIN DAITEKE: Produktua hondatu da
EZIN DA EKIDIN: Ez du dagokion araudia betetzen
EZIN DA EKIDIN: Salduko den produktu bat prestatzeko manipulaziotik edo prozesutik lortu da.
EKIDIN DAITEKE: Beste bat (zehaztu)
EZIN DA EKIDIN: Beste bat (zehaztu)

- Arrazoi bakoitzeko, adierazi zer produktu mota botatzen/xahutzen duzun (Botatzen/xahutzen duzun elikagai-mota)

Kalitate-estandarra ez da betetzen
1.
2.
3.
4.
5.
*Gehitu ilara bat aipatutako produktu bakoitzeko

Kontsumo lehenetsiaren data igaro da.
1.
2.
3.
4.
5.
*Gehitu ilara bat aipatutako produktu bakoitzeko

\*Gehitu taula bat arrazoi bakoitzeko

- Saltzeko erosten duzun elikagai bakoitzaren totaletik, zer ehuneko botatzen/xahutzen duzula uste duzu? (Neurtu produktu bakoitzeko ehunekoa urteko)

Produktu-mota	Botatako/xahututako % (urteko)
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
*Gehitu ilara bat aipatutako produktu bakoitzeko	

- Zein da botatzen/xahutzen dituzun elikagaien azken helmuga?

Hondakinen enpresa-kudeatzaileari ematea/balorizazioa
Bilketarako udal-zerbitzua
Zuzenean hondakin organikoaren edukiontzira (marroia)
Zuzenean errefusaren edukiontzira (grisa edo berde iluna)
Beste bat (zehaztu)

- Elikagai-kopuru hori botatzea/xahutzea...

Kostua dakar	Adierazi zenbat:
Diru-sarrera dakar	Adierazi zenbat:
Ez dakar kosturik ez diru-sarrerarik	

### ZURE ESTABLEZIMENDUKO ELIKAGAIEN XAHUKETA MURRIZTEKO HARTUTAKO NEURRIAK

- Neurriren bat hartu al duzu elikagaien xahuketa murrizteko (giza kontsumorako gai diren arren, saltzeko erabiltzen ez diren elikagaiak botatzea/xahutzea)?

Bai	Zein?
Ez	Zergatik?

- Zer zailtasun duzu elikagaien xahuketa murrizteko?

Testu librea

- Elikagaien xahuketa murrizteko informazioa jaso nahiko zenuke?

Bai
Ez

### PRIBATUTASUN POLITIKA: Zure datu pertsonalak tratatzeko informazioa

Arduraduna: Eusko Jaurlaritza

Helburua: EAEko nekazaritzako elikagaien sektorearekin lotutako jarduerak sustatu, sentsibilizatu eta zabaltzea. EAEn nekazaritzako elikagaien sektorearen bilakaeraren azterketak eta analisiak egitea.

Konfidentzialtasuna: Ikerketa honen ondorioz lortutako datuak konfidentzialtasun baldintza zorrotzetan gordeko dira, modu agregatuta bakarrik argitaratuz.

Eskubideak eta informazio osagarria: Zure datuen tratamenduari buruzko eskubideak erabili ahal dira eta tratamenduari buruzko informazio osagarria lor dezakezu webgunean:

<https://www.euskadi.eus/web01-aprat/eu/ac34aRatWebWar/control/arboll?locale=eu>