2026

Euskadiko **Horeca** Sektoreko **Elikagaien Xahuketaren** Analisia

Gaia Investigación y Consultoría

AZTI
MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
ELIKADURA, LANDA GARAPEN, NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA
DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN, DESARROLLO RURAL, AGRICULTURA Y PESCA

01
Sarrera

Txosten honek EAEko HORECA sektorean (ostalaritza-establezimenduak, jatetxeak eta janari-postuak) elikagaien xahuketari buruzko 2026ko diagnostikoa bildu du, 2022an egindako lanarekin jarraituz eta alderagarritasun metodologikoa eta emaitzen trazabilitatea indartuz. Helburu nagusia da xahuketaren fluxuak dimentsionatu eta bereiztea (zati jangarriak eta zati ez-jangarriak), arrazoi operatiboak eta logistikoak identifikatzea eta azken helmugak eta sektoreak praktikan murrizteko aplikatzen dituen neurriak aztertzea. Ikuspegia, hizkera eta egitura HORECArako egindako 2022ko txostenaren ildotik doaz –erreferentzia formaltzat jo da–, analisiaren jarraipena eta kontakizun teknikoaren sendotasuna bermatuz bi edizioen artean.

2026. urtean, elikagaien xahuketa oraindik erronkarik aipagarrienetakoa da ingurumen-, gizarte- eta ekonomia-jasangarritasunerako eskala globalean. Nazioarteko erakundeen ustez, giza kontsumorako ekoizten den elikagaien herena azkenean ez da jaten, eta elikakatean galdu edo xahutzen da –lehen mailako ekoizpenetik hasi eta jatetxe eta azken kontsumora– zuzeneko inpaktua izanik funtsezko baliabideen gainean: ura, energia, lurzoru emankorra eta eskulana. Gainera, modu esangarrian laguntzen die garraioarekin eta elikagaien eraldaketarekin lotutako emisioei.

Testuinguru horretan, Europar Batasunak bere esparru estrategikoa indartu du elikagaiak xahutzea prebenitzearen arloan azken urteetan, honako hauen bidez: Europako Itun Berdea, “Farm to Fork” estrategia eta metodologia harmonizatuen inplementazioa estatu kideetan xahuketa neurtzeko (EB) 2019/1597 Erabaki Eskuordetuak xedatzen duenaren ildotik. Gidalerro horiek koherentzia dute Garapen Jasangarrirako 12.3 Helburuarekin, hau da, 2030erako biztanle bakoitzeko elikagaien xahuketa erdira murriztearekin.

Araudiaren eta metodologiaren ikuspegitik, azterlana (EB) 2019/1597 Erabaki Eskuordetuarekin lerrokatzen da. Erabaki horrek gutxieneko eskakizunak harmonizatzen ditu estatu kideetan elikagaien xahuketa neurtzeko. Horrez gain, hondakinen eta elikagaien segurtasunaren arloko Europako arau-multzoarekin bat dator, 2022ko diagnostikoak azaldu eta aplikatutakoaren bidetik. Irizpideak (definizioak, unitateak, kategoriak eta zati jangarrien/ez-jangarrien tratamendua) errepikatzea lehentasunezkoa izan da urteen arteko alderaketa egiteko eta joerak errazago interpretatzeko.

Estatuan, 2025ean, Elikagaien galerak eta xahuketa prebenitzeko apirilaren 2ko 1/2025 Legea onetsi zen. Arau horrek prebentzioa indartzen du elikagaien xahuketa murrizteko lehentasunezko estrategia gisa, eta jarduketa-esparru zorrotzagoa finkatzen die elikakateko eragileei.

Bestalde, 2018. urteaz geroztik, **Elikadura, Landa Garapen, Nekazaritza eta Arrantza Sailak** jarduketa-plan bat abian jartzen jardun du elikagaien xahuketaren aurka, eta **ELIKA Fundazioak** koordinatu du. 12.3 GJHren xedearen ildotik, planaren helburua da jarduketa zehatzen multzoa bultzatzea eta babestea Euskadiko elikagaien ekoizpen-, hornidura- eta kontsumo-katean xahututako kopurua prebenitu eta murrizteko.

Esparru horretan, Euskadik geroz eta konpromiso handiagoa du elikagaien sistema eredu jasangarriago, eraginkorrago eta gizartearen ikuspegitik arduratsuagorantz eraldatzeko. Txosten honen eremu sektoriala “ostalaritza-establezimenduetara, jatetxeetara eta janari-postuetara” (HORECA) mugatzen da. 2026ko dokumentuaren egiturak aurreko txostenaren atalei eusten die –helburuak eta irismena, metodologia, diagnostiko globala eta EJSNren arabera, arrazoiak eta helmugak, probintzien araberako analisia, udalerrietarako berariazko kapitulua eta 2022-2026 konparazioa, KPIez eta aipamenez gain–, irakurleak jarraipena aurki dezan analisiaren ibilbidean eta emaitzak aurkeztean.

2022an, HORECAren sektorean xahuketaren neurketa zehatzak erreferentzia sendo bat eman zuen elikagaien hondakinen ereduak eta funtsezko sektore honetan hura sortzen zuten faktoreak ulertzeko. Azterlanak identifikatu zituen bolumen nagusiak, arrazoiak, hondakinen helmuga eta establezimenduek murrizteko aplikatu edo hautemandako neurriak. Hala, ezinbesteko oinarrizko ildoa ezarri zen politika publikoak eta ondorengo esku-hartze sektorialak bideratzeko.

Lau urte geroago, Euskadiko HORECA sektorean elikagaien xahuketari buruzko 2026ko diagnostiko hau halabeharrezko urratsa da fenomenoaren bilakaeran sakontzeko, eraginpeko zatiak (jangarria, ez-jangarria eta mistoa) zehatzago neurtzeko eta ostalaritzaren jarduera bereizten duten fluxuen analisia eguneratzeko –elikagaiak prestatu eta manipulatzetik aretoan edo barran bezeroarekin zuzenean elkarrekintzan aritu arte–.2026ko txosten honek datu-base sendoa du oinarri. Sektoreko EJSN nagusietako 364 establezimendu ageri dira, eta neurketa-dinamika berriak ditu, besteak beste, batez besteko kopuruen adierazpen esplizitua (kg/aste, kg/hil edo kg/urte) baztertutako elikagai mota bakoitzeko. Ikuspegi horri esker, xahuketa-fluxuen analisi operatiboagoa eta xeheagoa egin daiteke, aurreko azterlanarekin erkatuz gero.

Hitz batez, diagnostiko honen 2026an Euskadiko HORECA sektoreko elikagaien xahuketaren argazkia eguneratzeaz gain, halabeharrezko oinarriak ematen ditu hondakinen sorrera murriztuko duen ostalaritza-eredurantz aurrerapausoak emateko, eragileen sentsibilizazioa indartuz eta Euskadi EBko helburuekin eta globalekin lerrokatzen lagunduz elikagaien jasangarritasunaren esparruan.

02

Helburu orokorrak eta irismena

2.1 HELBURU OROKORRAK

Euskadiko HORECA sektoreko elikagaien xahuketaren 2026ko diagnostikoak zenbait helburu estrategiko ditu ostalaritzako eta jatetxeetako establezimenduek sortzen dituzten elikagaien hondakinak ulertu, kuantifikatu eta hobe kudeatzeko. Helburu horiek EBko indarreko araudian kokatzen dira, eta 2022ko diagnostikoaren ildo metodologikoari eusten diote. Laburbilduz, hona hemen azterlanaren helburu orokorrak:

1. Elikagaien xahuketa neurtzeko EBko eskakizunak betetzea

Ziurtatu behar da aplikatutako metodologiak koherentzia duela (EB) 2019/1597 Erabaki Eskuordetuarekin eta 2008/98/EE Zuzentarauko hondakinen hierarkiarekin. Ikuspegi honi esker, berma daiteke Euskadiko datuak gainerako estatu kideetakoekin aldera daitezkeela eta diagnostikoa jarraipen-tresna gisa erabil daitekeela 12.3 GJHra iristeko.

2. Kuantitatiboki HORECA sektoreko elikagaien xahuketa dimentsionatzea

Azterlanak zifra finkatuak eta adierazgarriak lortu nahi ditu sortutako bolumenei buruz elikagai mota bakoitzean, ostalaritza-kateko puntuetan (prestakuntza, manipulazioa, zerbitzua, kontsumo ostea) eta haren arrazoiak (platereko hondarrak, gehiegi ekoiztea, kalitate-estandarrak, egitura-lermak).

3. Sortzeko arrazoiak identifikatzea eta hondakin mota bereiztea

Xahuketaren arrazoi nagusiak aztertzen dira –saihets daitezkeenak (adib. gehiegi ekoiztea, platerean hondarrak uztea, merkataritza-estandarrak) eta egiturazkoak (adib. azalak, kafe-hondarrak, hezurrak)– eta zati jangarriak nahiz ez-jangarriak bereizten dira, oinarrizkoak baitira esku-hartzea eraginkortasunez diseinatzeko.

4. Elikagaien xahuketaren kudeaketa eta helmuga ebaluatzea

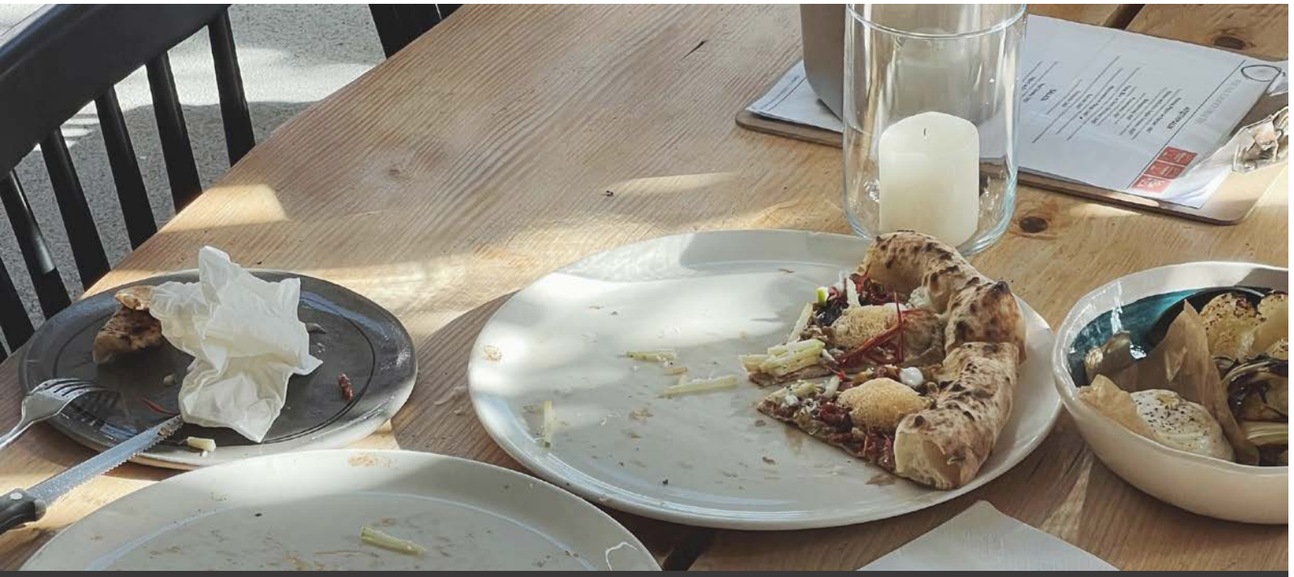
Diagnostikoak hondakinaren ibilbidea aztertzen du: organikorako edukiontzia, errefusa, animalien elikadura, gizarte-erakundeei dohaintzan ematea, hornitzaileari itzultzea, konpostajea edo autokontsumoa.

5. Hobekuntza-aukerak eta dauden oztopoak detektatzea

Azterlanaren helburua da egiturazko mugak identifikatzea xahuketaren murrizketa zailtzeko: organikorako edukiontzirik eza, kentzeko kostuak, denborarik eza, eskea eta saihets daitezkeen hondakinak egokitzeko zailtasuna haragiaren eta arrainaren kasuan.

6. Oinarri sendoa eskaintzea erabakiak hartu eta politika publikoak diseinatzeko

Emaitzak elikagaien sistema jasangarriagoetarantz Euskadik egiten dituen ahaleginetan txertatzen dira, eta prestakuntza- arauketa- eta jardun-tresnak aktiba daitezke 2022. eta



2.2 DIAGNOSTIKOAREN IRISMENA

Diagnostikoaren irismenak honako hauek mugatzen ditu: sektorea, barne dauden hondakin motak eta aplikatutako irizpide metodologikoak, horiek guztiak 2022ko txostenean definitu zen egiturari jarraikiz, 2026ko txostenean mantenduz. EBko araudian oinarritzen da, hark definitzen baitu zer material izan daitezkeen “elikagai” eta zer zenbat daitekeen elikagaien hondakin gisa HORECAren ingurunean.

1. Eremu sektoriala

Azterlanak HORECA sektoreko establezimenduak ditu EJSNren kategoria hauetan: 5510, 5520, 5590, 5610, 5621, 5629 eta 5630, Euskadiko ostalaritzaren sektoreko jardunaren ordezkariak (bufetak, jatetxeak, pintxoak, tabernak, kafetegiak, hotelak, ostatu turistikoak, cateringa eta janarien zerbitzuak).

2. Eremu geografikoa

Azterlanak Euskal Autonomia Erkidegoko hiru probintziak –Araba, Bizkaia eta Gipuzkoa– hartzen ditu, eta establezimenduak orekan banatu dira lurraldeak alderatu eta udalerri bakoitzaren arabera aztertzeko.

3. Denbora-eremua

Diagnostikoak establezimenduen 2025eko ohiko jarduerari buruzko informazioa du, eta negozioek azaldutako datuak erabili ditu. Xede horrez, berriki erabili dituzten jardun-dinamiketan oinarritu dira. Ez dira aztertu urte-sasoien araberako berariazko joerak, galdetutakoak aipatu ezean.

Kopuruak urteko kilogramotan azaltzen dira, saltoki bakoitzak eman duen asteko edo hileko informazioa bihurtu ondoren. Prozedura horri esker, 2022. urtekoarekin aldera daiteke, eta estimazio sektorial egonkorrak egin daitezke.

4. Analisian sartu eta baztertutako materialak

“Elikagaiaren” EBko definizioari jarraikiz, giza kontsumorako produktu guztiak sartzen dira, egoera gorabehera (gordina, prestatuta, egina edo prozesatua). Zenbatzen dira manipulazio-prozesuetan sortutako baztertutako zati jangarria eta ez-jangarria, baldin eta hondakina zenbat badaiteke HORECA mailan.

Baztertuta daude elikagaien zatiak azken helmuga animalien elikadura bada (ez dira hondakintzat jotzen)

5. Erregistroen izaera eta xehetasun-maila

2026ko diagnostikoak establezimenduek adierazitako erregistroekin lan egin du: baztertutako produktu mota, egoera, kopuruak, helmuga, arrazoia, inpaktu ekonomikoa, murrizteko neurriak eta pertzepzio kualitatiboak. Xehetasun maila horrek 2022koa gainditzen du, eta analisia xeheagoa izan daiteke zatiaren, sektorearen eta lurraldearen arabera.

6. Diagnostikoaren adierazgarritasuna

Laginaren tamainari (n=364) eta EJSNren aniztasunari esker, analisia sendoa izan daiteke HORECA sektore guztirako. Azpisektoreen arabera guztizko ekoizpenik ez izan arren, 2026ko diagnostikoari eutsiz, arrazoizko hurbilketak egin daitezke establezimendu-kopurura proportziozko estrapolazioen bidez, 2022an aplikatu zen metodoari jarraikiz.

03
Metodologia

3.1 EBKO ARAU-ESPARRUA

2026ko diagnostikoan aplikatutako metodologia elikagaien xahuketa neurtzeko EBko arau-esparruan oinarritzen da, eta dagoeneko 2022ko diagnostikoan ezarri ziren printzipioak errepikatzen ditu. Jarraipen metodologiko horri esker, aldiak aldera daitezke eta kontzeptuak koherenteak dira bi azterlanetan, Europako Batzordeak emandako gomendioen ildotik elikagaien hondakinak harmoniaz neurtzeko.

Diagnostiko hau Europako indarreko araudi-testuinguruan kokatzen da honako gai hauetan: elikagaien segurtasuna, hondakinen kudeaketa eta elikagaien xahuketaren neurketa. Hala, honako hauek hartu dira aintzat: **(EE) 178/2002 Erregelamendua,** elikagaien segurtasunari buruzkoa; **2008/98/EE Zuzentaraua,** hondakinei eta biohondakinei buruzkoa; **(EB) 2019/1597 Erabaki Eskuordetua,** elikagaien xahuketa neurtzeko gutxieneko eskakizunei buruzkoa; eta **(EE) 1069/2011 Erregelamenduaren** berariazko araudia, giza kontsumorako ez diren animalia-azpiproduktuetarakoa. Aipamen horiek Euskadiko HORECAren sektorean xahuketaren karakterizazioa arautzen duten printzipio eta definizio operatiboak zehazten dituzte.

Era berean, azterlanak *“baztertutako zati jangarriak”* eta *“zati ez-jangarriak”* aztertzen ditu, baldin eta elikagai-hondakin gisa baztertzen badira, eta, horretarako, **2008/98/EE Zuzentarauk** dituen definizioei jarraitzen zaie, bai eta **(EB) 2019/1597 Erabaki Eskuordetuaren** orientabide lotesleei ere.

3.2 “Zati jangarriaren” indarreko definizioa

Europako araudiarekin eta aurreko diagnostikoetan aplikatutako moldapen metodologikoarekin bat, **elikagaien xahuketaren barruan zati jangarria da:** “Jatorrian giza kontsumorako elikagaiaren zati oro, ohiko baldintzetan, jateko egokia dena, baina azkenean baztertzen dena”.

Definizio horretan sartzen dira honako hauek:

- elikagai prestatuak, eginak edo gordinak, pertsonek kontsumi ditzaketenak;
- baztertutako elikagaiak, honako hauek direla eta: soberakinak, kudeaketa desegokia, kalitate-estandarrak, zerbitzatuko anoak kontsumitu gabe edo produktu kaltetuak erabili baino lehen, baldin eta jangarriak badira;
- zati mistoak dituzten produktuak (adib., fruta azalarekin, arraina hezurrekin), zati jangarria produktuaren barnean dagoenean ohiko kontsumo-ereduen arabera.

Zati jangarritik berariaz kanpo gelditzen dira honako hauek **“zati ez-jangarritzat”** jotzen direlako:

- berez ez-jangarriak diren zatiak (kafe-hondarrak, hezurrak, oskolak, azalak, maskorrak, egiturazko hondarrak, etab.);

- animaliak elikatzeko edo industrian erabiltzeko azpiproduktuak, Erabaki Eskuordetuaren eta 2008/98/EE Zuzentarauaren arabera, ez direnak “elikagaien xahuketa”;
- SANDACH araudipean dauden materialak, baldin eta estatus juridikoak gizakiaren elikagai-xahuketaren kontzeptutik kanpo uzten baditu.

Ohar metodologikoa zati mistoari buruz. (EB) 2019/1597 Erabaki Eskuordetuaren arabera, *“Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EE) 178/2002 Erregelamenduak ezartzen duen “elikagaiaren” definizioak elikakate guztiko elikagaiak hartzen ditu multzoan, ekoizten direnetik kontsumitu arte. Elikagaietan zati ez-jangarriak ere sartzen dira, zati jangarrietatik bereizten ez badira elikagaiak ekoizten direnean, hala nola giza kontsumorako haragiaren hezurrak. Ondorioz, elikagai-hondakinek jateko elikagaien zatiak eta jatekoak ez direnak izan ditzakete”.*

3.3 Neurketa-metodoak

(EB) 2019/1597 Erabaki Eskuordetuaren III. eranskinean Batzordeak gomendatzen dituen metodoak identifikatzen dira xahuketa kuantifikatzeko. Modu horretan, elikagaien xahuketa neurtzen da nekazaritza elikagaien katearen fase nagusi bakoitzean.

HORECA sektorearen kasuan (jatetxeak eta janari-postuak), metodologiak honako hau dio:

Elikagaien hondakinak eta iturria zehatz-mehatz neurtzeko metodología

Elikakatearen elikagai-hondakinen kopurua neurtzeko elikagaigintzako ustiategi/enpresen lagin batek sortutako hondakinak neurtuko direla zehazten da, jarraian zehazten diren metodoen, metodo horien konbinazio baten edo egokitasunaren, ordezkagarritasunaren eta fidagarritasunaren ikuspegitik baliokidea den beste edozein metodoren bidez.

<table>
<tr><th>Elikakatearen fasea</th><th colspan="5">Neurketa-metodoak</th></tr>
<tr><td>Lehen mailako ekoizpena</td><td rowspan="4">Neurketa zuzena</td><td rowspan="3">Masa-balantzea</td><td rowspan="2"></td><td colspan="2">Galdetegiak eta elkarrizketak.
Ekoizpenaren koefizientea eta estatistikak.
Hondakinen konposizioaren analisia.</td></tr>
<tr><td>Eraldaketa eta ekoizpena</td><td rowspan="2">Zenbaketa /eskaneatzea</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Txikizkako salmenta eta elikagaiak banatzeko bestelako moduak</td><td>Hondakinen konposizioaren analisia</td></tr>
<tr><td>Jatetxeak eta janari-postuak</td><td></td><td></td><td rowspan="2">Erregistroak</td></tr>
<tr><td>Etxeak</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

Iturria: Batzordearen 2019/1597 (EB) Erabaki Eskuordetua

- **Zuzeneko neurketa:** Neurketa-gailu bat erabiltzea elikagai-hondakinen laginen masa edo guztizko hondakinen zatiak zehazteko, zuzenean edo bolumenaren arabera. Hala, bereizita jasotzen diren elikagaien hondakinak neur daitezke.
- **Hondakinen osaera aztertzea:** Elikagai-hondakinak beste zati batzuetatik fisikoki bereiztea zati bereizien masa zehazteko.
- **Zenbatzea / eskaneatzea:** Elikagai-hondakinak osatzen dituzten elementuen kopurua ebaluatzea eta emaitza masa zehazteko erabiltzea.
- **Erregistroak:** Pertsona batek edo talde batek aldizkako informazio-erregistroa du elikagai-hondakinei buruz.

Azterlan honetan, elikagaien xahuketaren diagnostikorako Europako Batzordearen **(EB) 2019/1597 Erabaki Eskuordetuarekin** bat datozen metodoak erabili dira metodologia erkideari eta gutxieneko kalitate-eskakizunei dagokienez elikagai-hondakinak bateratuta neurtzeko:

Establezimenduen % 100 **zenbatu / eskaneatu** eta/edo **erregistratu** dira. Bildutako informazioak formatu estandarra izan du, eta, modu horretan, bermatuta dago datuak batera txertatzea, alderagarriak izatea eta ustiatzea sektorean eta Euskal Autonomia Erkidegoan.

Bestalde, diagnostikoa osatzeko, **zuzenean neurtu** eta/edo **hondakinen konposizioa aztertu da,** hala egiteko baimena eman duten establezimenduetan (10 establezimendu). Aurrez aurreko bisitetan oinarritutako neurketa-protokoloa definitu da, eta, aldi berean, formatu estandarrari eutsi zaio batera txertatu, alderatu eta ustiatzeko sektorean eta Euskal Autonomia Erkidego guztian jasotako informazioa.

3.4 Metodologia Zenbatzeko / Eskaneatzeko eta/edo Erregistratzeko

Nahasitako establezimenduek hondakin mota bakoitzaren kopuruak estimatzeko zeharka neurtu da elikagaien xahuketa **Zenbatzen / Eskaneatzen eta/edo Erregistratzen** oinarrituta. Establezimendu bakoitzean informazioa galde-sorta egituratu baten bidez bildu da, xede horretarako diseinatu ostean.

Neurketari laguntzeko, establezimenduek **adierazpen kuantitatiboak** helarazi dituzte, eta **aldagai kualitatiboekin** osatu dira, xahuketaren arrazoiak, hartutako neurriak eta negozioetan antzemandako zailtasunak testuinguruan jartzeko. Ikuspegi hori Europako Batasunak ostalaritzaren eta jatetxeen sektorerako gomendatutako hierarkia metodologikoarekin lerrokatzen da. Izan ere, lehentasuna ematen zaio aitortzen diren lehen mailako datuak erabiltzeari.

2022. urtearekiko alde aipagarria da 2026. urtean **batez besteko** zenbatekoak **zuzenean kg/aste, kg/hil edo kg/urte** unitatetan adierazi direla, establezimendu bakoitzak hondakinak nola sortu eta erregistratzen dituen kontuan hartuta. Formatu honi esker, produktuaren edo produktu-taldearen neurketa xeheagoa da, eta ostalaritza-prozesuko egiturazko hondakinak integra daitezke (azalak, hondarrak, hezurrak, olio erabilia). Horiek aurretiazko diagnostikoan ez zeuden beti berariaz bereizita.

2026ko **galde-sortak** 2022koaren egiturari jarraitzen dio, eta halabeharrezko gai-blokeei eutsi zaie EBko araudiak definitzen dituen kategoriak erreproduzitzeko:

- Baztertutako elikagai mota (adib. fruta, barazkia, arraina, haragia, okintzako produktua, pintxoak, olio erabilia, kafe-hondarrak, platerean utzitako hondarrak, prestatutakoaren hondarrak).
- Sailkapena (zati jangarria, ez-jangarria edo biak).

- Prestatze-egoera (gordina, prestatua, egina).
- Sortutako kopurua (kg/aste, kg/hil edo kg/urte).
- Baztertzeko arrazoia (gehiegi ekoiztea, platerean geldidutako hondarrak, kaltetzea, kalitate-estandarrak, prestatze-lermak, etab.).
- Azken helmuga (organikorako edukiontzia, errefusa, enpresa kudeatzailea, konpostatzea, animaliak elikatzea, dohaintza/autokontsumoa/beherapenak).
- Kostua edo diru-sarrera, dagokionean denean (bereziki olioen kasuan).
- Xahuketa murrizteko neurriak eta antzemandako zailtasunak.

Establezimenduek **sarrera bat** bete dute **sortutako hondakin mota bakoitzeko;** beraz, 1.348 erregistroko datu-basea osatu zen 364 negoziori esker.

Informazioa, ondoren, **prozesatu, estandarizatu eta** datuen **kalitatea kontrolatu zen** informazioa homogeneizatu eta alderagarri izateko:

(a) Kopuruak urteetan banatzea

Aitortutako kopuru guztiak urteko kg-ra aldatu ziren, 2022ko datuekin koherentzia zuten proportziozko erregelak aplikatuz:

- kg/aste × 52
- kg/hil × 12
- kg/urte (zuzeneko datua)

Zalantzak edo hutsaltasunak zeudenean, eskuz kontrolatu zen arrazoia, helmuga eta hondakin mota gurutzatuz.

(b) Kategoriak estandarizatzea

Aske sartutako izenak (adib. “zenbait barazki”, “prestatzea”, “bestelakoak”) talde estandarretan normalizatu ziren, betiere jatorrizko kategoriari eutsiz trazabilitatea ziurtatzeko. Halaber, “sailkapena” aldagaia bateratu zen (jangarria/ez-jangarria/mistoa) 2022ko egiturari jarraikiz.

(c) Balio mistoen tratamendua

Sailkapena “biak” zenean, misto gisa identifikatu zen, eta tratamendu kuantitatiboa konposizioaren analisirako gorde zen; 2026ko metodologiak saihesten du sarrera horiek berrinterpretatzea, alborapenik ez sartzeko.

(d) Barne-koherentzia berrikustea

Ezohiko balioak eskuz ikuskatu ziren, bai eta itxurazko bikoiztean eta hondakin motaren logikarekin kopuru bateraezinak ere. Edozein doikuntza hasierako balioaren erregistroari eutsiz egin zen.

(e) Baliozkotzea arrazoiak/helmugak gurutzatuz

Egiaztatu zen arrazoiek eta helmugek koherentzia zutela elikagai motarekin.

Kalkulurako eta tratamendu analitikorako irizpideak lau ikuspuntutatik garatu ziren:

1. Xahuketaren zenbaketa osoa (t/urte eta kg/urte laginean).
2. Hondakinaren karakterizazioa zati jangarriaren, ez-jangarriaren eta mistoaren arabera.
3. Banaketa EJSN, probintzia eta udalerriaren arabera, lurralde-analisiak egiteko.
4. Arrazoiak eta helmugak identifikatzea, informazio kualitatiboa txertatuz xahuketaren sorrera testuinguruan jartzeko.

Ikuspegiak 2022ko txostenaren logika errepikatzen du, eta adierazle baliokideak –guztizko masa, hondakinaren osaera, helmugako ereduak, arrazoiak, kostuak/diru-sarrerak– zehatz daitezke, nahiz eta aldeak egon metodologian bi urteen artean kopuruak erregistratzeko orduan.

Koherentzia metodologiko orokorrari eutsi arren, hona hemen **funtsezko aldeak 2022. urtekoarekiko:**

- **Erosketa-daturik eza 2026an.** 2026an ez ziren erosketa-bolumenak bildu produktu bakoitzaren arabera; beraz, ezin daiteke kalkulatu erosketaren gaineko xahuketaren ehunekoa.
- **Xehetasun handiagoa zati ez-jangarrietarako.** 2026ko neurketak xehetasun handiagoa du zati ez-jangarriei dagokienez (olio erabilia, hondarrak, azalak); beraz, guztizko masa metatuta gehitu da aurreko azterlanarekiko.

Hala eta guztiz ere, aplikatutako egiturari esker, bermatuta dago pareka daitezkeela adierazle nagusiak, bereziki, arrazoiak, helmugak, zatiak eta xahuketaren lurralde-banaketa.

04

Elikagaien xahuketaren diagnostikoa

2026ko diagnostikoak elikagaien xahuketaren ikuspegi zehatza ematen du Euskadiko HORECA sektorearen barruan. Hala, hondakinaren magnitudea eta izaera aztertzen dira, bai eta arrazoiak, banaketa sektoriala, konposizioa eta helmuga ere.

Elikagaien xahuketaren informazioa bildu da ostalaritzako EJSN nagusietako **364 establezimendutan** bildutako datuen azterketa zehatzetik abiatuta (jatetxeak, edari-establezimenduak, hotelak, ostatu turistikoak eta janari-zerbitzuak):

Probintzia	EJSN	KOP.
ARABA	5510 - Hotelak	4
	5520 - Ostatu turistikoak	1
	5610 - Jatetxeak	23
	5621 - Cateringa	1
	5630 - Edariak	24
	GUZTIRA	**53**
BIZKAIA	5510 - Hotelak	13
	5520 - Ostatu turistikoak	11
	5590 - Beste ostatu batzuk	2
	5610 - Jatetxeak	83
	5621 - Cateringa	5
	5629 - Beste janari-zerbitzu batzuk	**1**
	5630 - Edariak	77
	GUZTIRA	**192**
GIPUZKOA	5510 - Hotelak	15
	5520 - Ostatu turistikoak	3
	5610 - Jatetxeak	54
	5629 - Beste janari-zerbitzu batzuk	2
	5630 - Edariak	45
	GUZTIRA	**119**
GUZTIRA		364

Informazio eskuragarria –**aitortutako hondakinen banakako 1.348 erregistro,** bakoitza baztertutako hondakin motari buruzkoa, arrazoia, helmuga eta batez beste sortutako kopurua– orain arteko oinarririk osoena da sektoreko elikagaien sorrera kuantitatiboki eta kualitatiboki ebaluatzeko.

2022ko diagnostikoarekin bat etorriz, kapitulu honek 2026ko emaitzak ditu, prebentziozko ekintza bideratzeko pentsatutako sekuentzia bati jarraikiz. Lehenik eta behin, zifra globalak laburtu dira, eta emaitza nagusia **zati jangarriari** dagokio (xahuketan saihets daitekeen zatia). Gero, testuinguruan jarri dira gainerako zatiak, lurraldearen eta sektorearen eredua eta, azkenik, arrazoiak, helmuga eta sektorearen erantzuna.

44.1 XAHUKETAREN MAGNITUDEA ETA LABURPENA (2026KO LAGINA)

Urtean aitortutako masa guztia (lagina) **urteko 1.736.073 kg-koa** da **364 establezimendutan** eta **1.348 erregistrotan.** Balio horrek laginean aitortu diren elikagai-hondakin guztiak hartzen ditu (zati jangarria, ez-jangarria eta mistoa), kg/urte magnitudean adierazitakoa, urtera bateratu ondoren lehen azaldutakoaren bidetik.

4.2 XAHUKETAREN OSAERA: ZATI JANGARRIA (EMAITZA NAGUSIA)

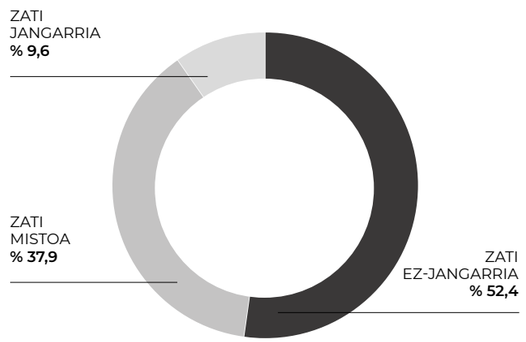
4.2.1. Zati jangarria: bolumena eta pisu erlatiboa

Elikagaien xahuketaren analisi orokorrak, animalien elikadurarako fluxu guztiak kendu ostean, emaitza gisa adierazten du **zati jangarriaren** magnitudea (xahuketatik saihets daitekeen zatia):

ZATI JANGARRIA:
166.664,50 kg/urte (% 9,6)

ZATI EZ-JANGARRIA:
910.988,30 kg/urte **(% 52,4)**

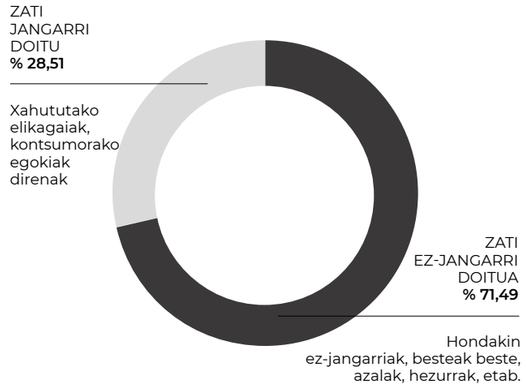
ZATI MISTOA:
658.420,20 kg/urte **(% 37,9)**



Kategoria mistoan aldi berean zati jangarriak eta ez-jangarriak dituzten hondakinak multzokatzen direnez, eta bihurtze-faktorerik, karakterizazio-azterlanik edo koefiziente dokumentaturik ez izan arren, 50/50 proportzioz banatzea erabaki zen zati bakoitzaren ekarpena zenbatesteko. Zenbatespen horrek ez du araudiaren jakinarazpena ordezten (zati mistoaren berri eman daiteke bereizi gabe), baina erabilgarria da prebentziozko neurriei lehentasuna emateko. Ustezko hori aintzat hartuta, guztizko masa zenbatetsia zati bakoitzarentzat honako hau litzateke:

ZATI **JANGARRI DOITU:**
495.874,6 kg/urte (% 28,51)

ZATI **EZ-JANGARRI DOITUA:**
1.240.198,4 kg/urte **(% 71,49)**



4.2.2. Fluxu jangarri nagusiak, kopuruaren arabera

Erregistroen arabera, elikagai-hondakinak sortzean nagusi dira **platerean utzitako hondarrak,** eta atzetik datoz, oso urrun, gehiegi ekoiztearekin eta kontsumitu gabeko janari prestatuekin lotutako soberakin jangarriak (adib. pintxoak/produktu prestatuak zerbitzatu gabe eta ogia/gozoak). Fluxu horiek zuzeneko aukerak dira prebentzioaren arloan.

Masari eta xahuketa guztiaren gaineko ehunekoari erreparatuz, **platerean utzitako hondarrak** 318.991,70 kg/urte dira (guztiaren % 18,37); **pintxoek/ zerbitzatu gabeko produktu prestatuek** nahiz **ogia eta gozoek** garrantzi nahiko gutxi dute (32.136,2 kg/urte, guztizkoaren % 2 baino gutxiago). Hiru kategoriak batuta, 351.133,90 kg/urte dira, hau da, elikagai-hondakin guztien % 20,23.

4.2.3. Irakurketa operatiboa; lehentasunezko prebentzio-puntuak

Esku-hartzeari begira, zati jangarria nagusiki honako erabaki hauekin lotzen da: **plangintza (eskeari egokitzea), anoak kudeatzea eta zerbitzua kudeatzea** (adib. soberak eramatea) lotzen da. Horregatik, platerean gelditzen diren hondakinak eta soberakin zerbitzatuak/saldu gabeak murriztea lehentasunezkoa da prebentzioa maximizatzeko.

4.3 OSAERA OSAGARRIA: ZATI EZ-JANGARRIA ETA ZATI MISTOA

4.3.1. Zati ez-jangarria: egiturazko fluxu nagusiak

Zati ez-jangarria prozesuko azpiproduktu saihestezinekin (azalak, hezurrak, hondarrak) eta berariazko kudeaketa duten fluxuekin (adib. olio erabilia) lotuta dago. Masari eta xahuketa guztiaren gaineko %ari erreparatuz, honako hauek azpimarra daitezke:

OLIO ERABILIA:
279.014,50 kg/urte **(% 10,71)**

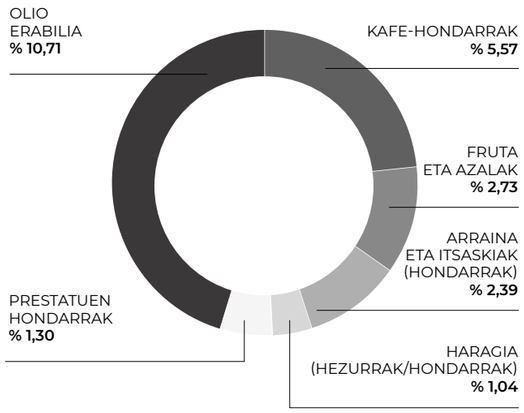
KAFE-HONDARRAK:
145.216,40 kg/urte **(% 5,57**

FRUTA ETA AZALAK:
71.246,00 kg/urte **(% 2,73)**

ARRAINA ETA ITSASKIAK (HONDAKINAK):
62.263,60 kg/urte **(% 2,39)**

HARAGIA (HEZURRAK / HONDAKINAK):
27.178,00 kg/urte **(% 1,04)**

PRESTATUTAKOEN HONDARRAK (MOZKETAK, AZALAK, EBAKINAK):
33.876,00 kg/urte **(% 1,30)**



4.3.2. Zati mistoa: inplikazioak eta tratamendu metodologikoa

Zati mistoan sartzen dira aldi berean zati jangarriak eta ez-jangarriak dituzten hondakinak. Araudi-esparruan (3. kap.) azaldutakoaren ildotik, **ez dira halabeharrez bereizi behar** sarrera horiek; horregatik, diagnostikoak zati mistoari eutsi dio berezko kategoria gisa. Hala eta guztiz ere, interpretatzeko baino ez, 4.2.1 atalean 50/50 **arakatze-eszenatokia** sartu da jangarrietara/ez-jangarrietara balizko ekarpena hurbiltzeko eta prebentzioaren irakurketa indartzeko.

HORECA sektoreko zati mistoa elikagai-hondakinen multzo heterogeneoaren azken helmuga da, hain zuzen ere, jatorrian bereizi ez dena. Batez ere, hiru mota handi elkartzen dira: platerean utzitako hondarrak, prestatutakoen hondarrak eta aprobetxatu gabeko elikagaiak.

Batetik, azpimarragarriak dira **platerean utzitako hondarrak,** hau da, dagoeneko zerbitzatuko elikagaiak, baina kontsumitu gabe gelditu direnak, hala nola ogia, haragia, arraina edo hornigaiak, elementu ez-jangarriekin batera, bestea, beste, hezurrak. Halako hondakinek saihets daitezkeen osagaiak –gehiegizko anoen edo arrakasta gutxi izatearen ondoriozkoak– eta saihestezinak konbinatzen dituzte.

Bigarrenez, zatian sartzen dira **sukaldean sortutako hondakin prestatuak,** hala nola fruta-hondarrak zati jangarri eta ez-jangarriekin. Gehienak saihestezinak izan arren, zati honetan agertzeak adierazten du ez direla gaika biltzen edo balorizazio-jardunbiderik ez dutela.

Azkenik, **zerbitzatu gabeko edo baztertutako elikagaiak** ageri dira, gehiegi ekoitzi edo hondatu direlako (egoera txarrean dauden produktuak edo estandarretik kanpo gelditzen direnak). Argi eta garbi saihets daitezkeen hondakinak dira.

Guztira, zati mistoan izaera desberdineko hondakinak nahasten dira bereizi gabe; beraz, balorizazioa mugatuta dago. Hondakin mota jakin bat baino gehiago, kudeaketa arazoak ematen dituzte –bereizi gabe, muga logistikoak edo kontzientziazio gutxi–, eta, azkenean, saihets daitezkeen hondakinak, bai eta saihestezinak ere, fluxu berean multzokatzen dira.

4.4 Xahuketaren lurralde-banaketa (probintziaren arabera)

Probintziaka aztertzeari esker, elikagaien xahuketaren magnitudea eta izaera testuinguruan jar daitezke EAEko HORECA sektorearen barruan. Hala, eskalako aldeak, jarduera-nahasketak (EJSN) eta hondakinen osaera- eta helmuga-ereduak identifikatzen dira Araban, Bizkaian eta Gipuzkoan.

Probintzia	Guztizko masa (t/urte)	% laginaren gainean
Bizkaia	972,90	% 56,04
Gipuzkoa	584,10	% 33,64
Araba	179,07	% 10,31

HORECAko elikagaien xahuketa gehiena Bizkaian dago (% 56,04); beraz, asko txandakatzen diren negozio edo jatetxe gehiago daude, bereziki, tabernak eta kafetegiak. Horiek platerean utzitako hondarren bolumen handiak dituzte, eta, hain zuzen ere, zati hori da gehien pisatzen duen guztizkoan.

Gipuzkoak % 33,64 inguru du. Laginean hemengo lokalak txikiagoak dira, eskepean dihardute eta batez beste hondakin gutxiago sortzen dituzte.

Araban guztiaren % 10,31 baino ez da sortzen, laginean establezimenduen kopurua txikiagoa delako eta elikagaiak ez dituztelako biziki manipulatzen.

4.5 XAHUKETAREN BANAKETA, ESTABLEZIMENDU MOTAREN ARABERA (EJSN)

EJSN bakoitzeko emaitzak bi ikuspegi osagarrietatik interpreta daitezke. Lehenik eta behin, establezimendu mota bakoitzaren **pisu absolutua** laginari dagokion xahuketaren guztizko masan. Bigarrenez, **irakurketa doitua** EJSN bakoitzeko e**stablezimenduen proportzioaren arabera** (4. atal honen hasierakoa). Horri esker, xahuketaren intentsitate erlatiboa hobe balora daiteke eta laginean talde bakoitzaren tamainaren araberako interpretazioak saihets daitezke.

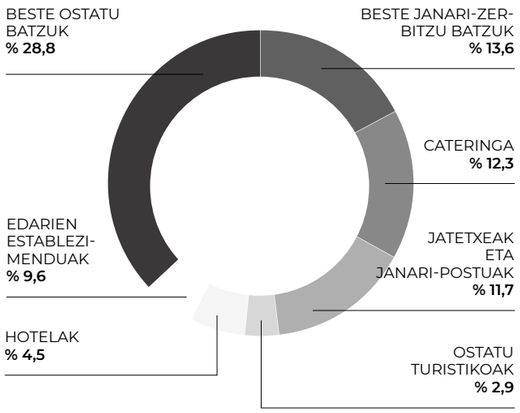
Termino absolutuetan interpretatuz gero (xahuketaren guztizko masa), hona hemen emaitzak:

- 5610 - Jatetxeak eta janari-postuak: 851,06 t/urte (guztizkoaren % 51,44), laginaren 160 establezimendurekin (% 43,96).
- 5630 - Edari-establezimenduak: 638,67 t/urte (guztizkoaren % 38,60), 146 establezimendurekin (% 40,11).
- 5510 - Hotelak eta antzeko ostatuak: 66,14 t/urte (% 3,99), 32 establezimendurekin (% 8,79).
- 5621 - Cateringa: 33,72 t/urte (% 2,03), 6 establezimendurekin (% 1,65).
- 5590 - Beste ostatu batzuk: 26,28 t/urte (% 1,58), 2 establezimendurekin (% 0,55).
- 5520 - Ostatu turistikoak eta egonaldi laburreko bestelakoak: 19,89 t/urte (% 1,20), 15 establezimendurekin (% 4,12).
- 5629 - Beste janari-zerbitzu batzuk: 18,61 t/urte (% 1,12), 3 establezimendurekin (% 0,82).

Banaketa hori EJSN bakoitzean sartutako establezimendu-kopuruaren arabera haztatzen bada, interpretazioa apur bat aldatzen da:

- 5590 - Beste ostatu batzuek dute batez besteko ratiorik handiena **(13,14 t/urte establezimenduko)**, emaitza kontu handiz aztertu behar den arren lagina oso txikia delako **(2 establezimendu)**.

- 5629 - Beste janari-zerbitzu batzuk eta 5621 - Cateringa kategoriek ere balio altuak dituzte (**6,20** eta **5,62 t/urte establezimenduko,** hurrenez hurren), baina bi EJSNren kategoriatan kasu gutxi daude.
- Laginean garrantzi handiena duten EJSNren kategorien artean, 5610 - Jatetxeak eta janari-postuak (batez beste: **5,32 t/urte establezimenduko**) 5630 - Edari establezimenduak **(4,37 t/urte establezimenduko)** kategoriaren gainean. Horrenbestez, guztizko masa gehiago kontzentratzeaz gain, jatetxeek tabernek eta kafetegiek baino xahuketa-intentsitate handiagoa dute batez beste.
- 5510 - Hotelek **(2,07 t/urte establezimenduko)** eta 5520 - Ostatu turistikoek **(1,33 t/urte establezimenduko),** ordea, argi eta garbi intentsitate gutxiago dute batez beste aztertutako laginaren barruan.



Laginaren bi talde handiek –**5610** eta **5630**– oraindik kontzentratzen dute xahuketa gehiena, horietan sartzen baitira aztertutako establezimendu gehienak, baina **establezimenduko batez besteko intentsitatea** dela eta, alde aipagarriak identifikatu dira azpisektoreen artean.

Laburbilduz, laginaren egiturak azaltzen du xahuketa gehiena 5610 eta 5630 azpikategorietan elkartzea, bi EJSNk aztertutako **establezimenduen % 84tik gora** baitituzte. Hala eta guztiz ere, establezimenduen arabera normalizatu ostean, ordezkaritza txikiagoa duten zenbait azpisektorek intentsitate handiak izan ditzakete batez beste; beraz, komeni da bereiztea **laginaren guztizko pisuaren** eta **establezimenduko batez besteko jokaeraren** artean emaitzak interpretatzeko orduan.

4.6 Xahutzeko arrazoiak

Elikagaien xahuketaren arrazoiak erregistratu dituzten establezimenduen analisiak bi ikuspegi osagarri konbinatzen ditu:

1. Arrazoi saihestezinak (egiturazkoak): 1.261.623,10 kg/urte (guztiaren % 72,67)

Sukaldaritza-prozesu profesionalari atxikitako hondakinak dira.

Besteak beste, honako hauek dira arrazoiak: "Janaria prestatzean aprobetxatu ez diren zatiak" edo "produktua manipulatzean lortutakoa".

Bloke hau da egiturazko osagai nagusia argi eta garbi, eta agerian gelditzen da xahuketaren hiru laurden elikagaiei atxikitako propietate fisikoekin eta sukaldaritza-eragiketa profesionalarekin lotuta daudela.

2. Saihets daitezkeen arrazoiak: 455.564,90 kg/urte (guztiaren % 26,24)

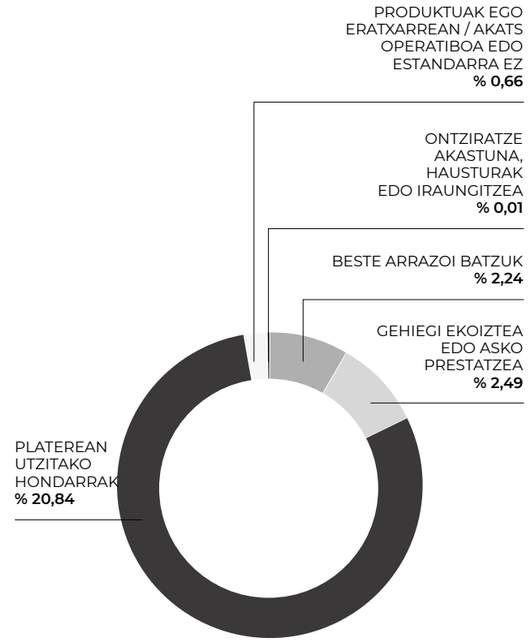
Multzo honetan sartzen dira hondakin gutxiago sor ditzaketen egoerak jarduna hobetuz, trebatuz edo prozesuak birdiseinatuz.

- Platerean gelditzen diren hondarrak (saihets daitekeen nagusia): 361.877,10 kg/urte — guztiaren % 20,84

  Barne daude "gehiegizko kopurua", "kontsumitu gabeko hondarrak", "zerbitzatutako soberak".

  Bolumenik aipagarriena da saihets daitekeen taldean.
- Gehiegi ekoiztea edo gehiegi prestatzea: 43.211,40 kg/urte — guztiaren % 2,49
- Egoera txarrean dauden produktuak / akats operatiboa edo estandarra ez betetzea: 11.419,60 kg/urte — guztiaren % 0,66
- Ontziratze akastuna, hausturak edo iraungitako produktuak: 96,00 kg/urte — % 0,01
- Bestelako arrazoiak: 38.960,80 kg/urte — % 2,24

Bloke honetan sartzen da hondakin guztiaren laurdena gutxi gorabehera, eta hobekuntza-tartea dago hobetzen badira plangintza, anoen kontrola eta eskearen kudeaketa.

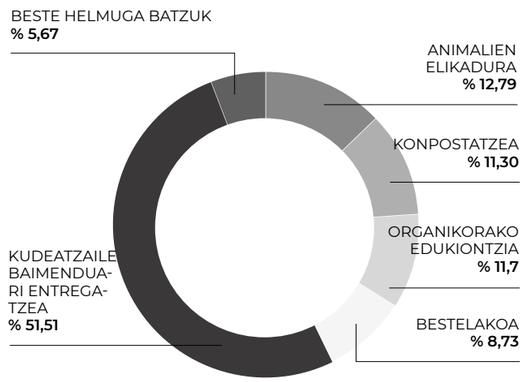


3. Arrazoia adierazi gabe: 18.885,00 kg/urte (guztiaren % 1,09)

4.7 XAHUTUTAKOAREN HELMUGA ETA KUDEAKETAREN HIERARKIA

Elikagai xahutuen helmuga funtsezko adierazlea da hondakinak kudeatzearen hierarkiaren aplikazio-maila ebaluatzeko. 2026. urtean aitortutako informazioari esker, honako hauek bereiz daitezke:

Helmugaren kategoria	kg/urte	% guztiaren gainean
Organikorako edukiontzia	974.780,60	% 56,15
Errefusa	325.325,50	% 18,74
Kudeatzailea / kanpoko balorizazioa	268.224,50	% 15,45
Animalien elikadura	81.710,80	% 4,71
Konpostatzea	36.292,00	% 2,09
Aitortu gabeko helmuga (AG)	16.484,00	% 0,95
Aitortutako bestelako helmugak	18.062,40	% 1,04
Prebentzioa / aprobetxamendua	15.193,20	% 0,88
GUZTIRA	1.736.073,00	% 100,00



4.8 SEKTOREAREN ERANTZUNA: XAHUKETA MURRIZTEKO APLIKATUTAKO NEURRIAK

HORECA sektoreko 364 establezimenduetan bilduta ko erantzunak aztertu ondoren, neurri-sorta handia dago elikagaien xahuketa prebenitzeko, berriz aprobetxatzeko eta behar bezala kudeatzeko. Inplementatu diren jardunbideei jarraikiz, heldutasun maila desberdinak daude, kopuruak doitzeko oinarrizko ekintzetatik aprobetxamendu eta bereizketa aurrerako berariazko ekimenetara.

1. Jatorrian prebenitzea: plangintza eta doitze operatiboa

Gehien errepikatzen den neurria da prestatutako kopuruak benetako eskera egokitzea honako hauen bidez:

- Eguneko eskearen kalkulu zehatzagoa.
- Eskariaren arabera egitea gehiegizko ekoizpena minimizatzeko.
- Anoen tamaina egokitzea.
- Buffeta murriztea edo banakako zerbitzuak erabiltzea.

Neurri horiek etengabe aipatzen dira tabernetan, jatetxeetan eta ostatuetan, eta “gutxienekoa sortzea” ahalbidetzen duen faktore nagusi bat da.

2. Barnean berrerabiltzea eta autokontsumoa

Establezimendu askok azaldu dute soberakinak aprobetxatzen dituztela honako hauen bidez:

- Sukaldaritzan berrerabiltzea (adib. soberan dagoen ogia torradak egiteko, saltsetarako oinarriak, hondoak, kroketak).
- Langileen autokontsumoa, bereziki pintxoak, gozoak eta zerbitzatu gabeko produktu prestatuak.
- Zenbait produktu eraldatzea (adib. sagardoa ozpinean).

Jardunbide multzo horrek modu esangarrian gutxitzen du hondakin jangarrien bolumena.

3. Bezeroei entregatzea: tupperra eta soberakinak

Establezimendu askok sustatzen dute bezeroek soberak eramatea honako hauek baliatuta:

- Bat-batean (bezeroek eskatutako tupperra/pitxerra).
- Establezimenduaren berariazko eskaintza.

Neurri horiek bereziki errepikatzen dira eguneko menua ematen duten jatetxeetan eta lokaletan.

4. Dohaintza eta birbanaketa

Dohaintza gutxienekoa izan arren, formatu desberdinetan erregistratuta dago:

- Dohaintza elikagaien bankuei eta GKEei.
- Ohiko bezeroei ohiz entregatzea (pintxoak, opilak).
- Cateringaren soberakinak dohaintzan ematea erakundeei, hala nola Montaño aterpetxeari.

Neurri hau egonkorra da, baina ez da gehiengoa.

5. Soberakina beherapenarekin saltzea eta haren kudeaketa digitala

Too Good To Go gisako aplikazioak dira azpimarragarriak, bereziki pintxoen eta opilen lokaletan:

- Soberakinak merkeago saltzea.
- Eguneroko sortak arratsaldez produktua ez botatzeko.

Neurri hori gero eta gehiago aplikatzen da hiriko establezimenduetan.

6. Animalien elikadura

Negozio askok zenbait hondakin animaliak elikatzeko erabiltzen dituzte akordio informalen bidez (nekazariak, bizilagunak, etab.). Diagnostikoaren irismenaren arabera, fluxu horiek ez dira elikagai-hondakintzat jotzen helmuga jatorrian animaliak elikatzea denean; hala ere, hemen jasotzen dira kudeaketa- eta desbideratze-jardun aipagarri gisa.

- Zuzeneko akordioak abeltzainekin.
- Oiloentzat, txakurrentzat eta beste animalia batzuentzat hondakinak biltzen dituzten langileak edo bizilagunak.

Neurri hau oso hedatuta dago landaguneetan eta erdi-landaguneak diren horietan.

7. Konpostatzea

Bi modutan konpostatzen da:

- Herrian edo erkidegoan konpostatzea.
- Etxean konpostatzea (beren baratze partikularretarako kafe-hondarrak edo landare-hondarrak eramaten dituzten langileak).

Material ohikoenak dira kafe-hondarrak, azalak, fruta- eta barazki-hondarrak.

8. Gaika bereiztea eta kudeatzea

Establezimendu askok hondakinak behar bezala bereiztearekin zerikusia duten jardunbideak aipatzen dituzte, eta honako hauek azpimarratzen dituzte:

- Edukiontzi marroia (organikoa) erabiltzea, eskura dagoenean.
- Olio erabilia enpresa kudeatzaileei entregatzea (Rafrinor, Ekogras, Ekolio, Quatra Oil, Gestta).
- Errefusa eta organikoa hobe bereiztea.
- Kanpainetan parte hartzea edo poltsa konpostagarriak erabiltzea.

Neurri horiek kudeaketarekin prebentzio zorrotzarekin baino harreman estuagoa dute, baina hondakinaren inpaktu orokorra hobetzen laguntzen dute.

9. Neurririk ez duten establezimenduak: bolumena eta arrazoiak

Establezimenduen kopuru aipagarri batek aitortu du ez duela berariazko neurririk aplikatzen, besteak beste, honako hauek direla eta:

- “Gutxienekoa sortzen dute”.
- “Ez dute hondakinik sortzen”.
- Ez dute denborarik.
- Ez dute espaziorik edo azpiegitura falta zaie (edukiontzi marroia ez dago eskuragarri).
- Informaziorik eza.

Guztira, aplikatutako neurriak nagusiki dira hondakinen sorrera prebenitzeko (kopurua egokitzea, eskaeraren arabera, eskea kalkulatzea), berriz aprobetxatzeko (sukaldaritzan berrerabiltzea, autokontsumoa, tupperra, soberakinen app-ak, dohaintza), soberakin jangarriei berriz balioa emateko (animalien elikadura, etxean/herrian konpostatzea) eta kudeatu nahiz bereizteko (gaikako bilketa, kudeatzaile baimenduari entregatzea, bereizte-jardunbideak hobetzea).

4.9 Sektorearen erantzuna: xahuketa murrizteko zailtasunak

Establezimenduek emandako erantzunak aztertu ostean, elikagaien xahuketa murrizteko zenbait oztopo daude egiturazkoak, operatiboak eta testuinguruaren araberakoak. Zailtasunek ez diete modu berean eragiten negozio guztiei, baina sektorean elikagaien hondakinak kudeatzeari buruzko benetako egoera adierazten dute:

1. Egiturazko zailtasunak eta zailtasun logistikoak

a) Berariazko edukiontziak edo irisgarriak ez izatea

Behin eta berriz aipatzen den oztopoa da edukiontzi marroirik (organikoa) ez izatea establezimendutik gertu edo bertaraino iristeko ezintasuna (txartelak, ordutegia, distantzia).

Lokal askok diote egoera horretan guztia errefusarekin batera bota behar dutela.

b) Arazoak bilketa-sistemekin

Negozio askok zailtasunak dituzte honako hauekin lotuta:

- Bilketa ez da nahikoa (ez da egunero).
- Poltsa konpostagarri hauskorrak, erraz hausten direnak.
- Edukiontzi beteak edo urruti.
- Hobaritutako bilketa-sistemarik eza.

c) Espaziorik eza sukaldean edo biltegian

Zenbait establezimenduk –bereziki hiriko taberna eta kafetegi txikiek– aipatzen dute espazio gutxi dutela ontzi desberdinak instalatzeko edo bildu baino lehen hondakinak biltegiratzeko.

2. Zailtasun operatiboak

a) Langileek ez dute denborarik

Oztoporik aipatuena da edukiontzien arazoarekin batera:

hondakinak bereiztea, kopuruak neurtzea edo murrizteko antolatzea zeregin gehigarriak dira, eta zaila da asko txandakatzen diren zerbitzuetan sartzea.

b) Eskea kalkulatzeko zailtasuna

Jatetxe askok diote xahuketa murrizteko erronkarik handiena dela aurretik jakitea zenbat jankide izango dituzten eta zer produktu salduko diren, batez ere, asteburuetan, denboraldi altuetan edo klimaren araberako negozioetan.

Hala, nahi ez bada ere, gehiegi prestatzen da.

c) Osasun-baldintzak

Zenbait establezimenduk ezin dituzte hondakin jakin batzuk bereizi elikagaien segurtasun-araudia dela eta, beraz, errefusarekin batera bota behar dituzte.

3. Informazio- eta trebakuntza-zailtasunak

a) Informaziorik eza

Sektorearen zati batek aitortzen du nahikoa informaziorik ez duela honako hauei buruz:

- nola murriztu xahuketa;
- zer edukiontzi erabili;
- zer enpresa kudeatzailek funtzionatzen duten udalerrian.

b) Kontzientziaziorik eza (bezeroak eta langileak)

Zenbait negozioren esanetan, bezeroak ez dira gehiegi nahasten (hondakin asko uzten dituzten platerean) eta langileek sentsibilizazio gutxi dute, beraz, zaila da murrizte- edo bereizte-neurriak aplikatzea.

4. Zailtasun ekonomikoak eta administratiboak

a) Kanpoko kudeaketarekin lotutako kostuak

Zenbait lokalek diote hondakinen edo olioaren bilketa-enpresa zehatzek zerbitzuko kobratzen dutela, eta horrek ez duela gaikako bilketa pizten.

b) Udal-pizgarririk eza

Besteak beste, honako iruzkin hauek errepikatzen dira: “ez dago bilketa-sistema hobariturik” edo “ez dago laguntzarik”. Horrenbestez, pertzepzioa da erakundeek gutxi laguntzen dutela.

5. Zailtasunik aitortu ez duten negozioak

Establezimenduen kopuru adierazgarriak esplizituki azaldu du “zailtasunik eza”, ohiz honako hauekin lotuta:

- hondakin gutxi sortzea
- eragiketa sinpleak (adib. gosariak edo pintxo hotzak baino ez)
- udal-edukiontzietara behar bezala egokitzea

Ohiko zailtasunak lau bloketan banatzen dira: 1) Azpiegitura urria: edukiontzi marroia ez da eskuragarria, bilketa-arazoak, espaziorik eza; 2) muga operatiboak: denborarik eza, eskea kalkulatzeko zailtasuna, osasun-araudiaren inpaktua; 3) informazio-arrakala: jardunbide egokiak eta baliabide eskuragarriak ez ezagutzea; 4) faktore ekonomikoak eta kudeaketakoak: pizgarririk eta kosturik eza bereizita kudeatzearekin lotuta.

Guztira, oztopo horiek azaltzen dute zergatik xahuketa oraindik egiturazko erronka den HORECA sektoreko zati adierazgarri batentzat, nahiz eta jardunbide egokiak dauden (tupperra, autokontsumoa, soberakinen app-ak, animalien elikadura).

05

2022ko eta 2026ko diagnostikoak alderatzea

2022. eta 2026. urteetako diagnostikoak alderatuz gero, aldaketa aipagarriak daude elikagaien xahuketaren neurketan, konposizioan eta kudeaketan Euskadiko HORECA sektorean. .

5.1 ELIKAGAIEN XAHUKETARI BURUZKO DATU OROKORRAK

2022

ZATI JANGARRIA

18.397 t/urte

ELIKAGAI-HONDAKINA

29.640 t/urte

2026

ZATI JANGARRIA

18.285 t/urte

ELIKAGAI-HONDAKINA

64.130 t/urte

* Zati jangarria = zati jangarria eta zati mistoaren % 50

** Elikagai-hondakina = zati jangarria, zati ez-jangarria eta zati mistoa

	2022	2026
Aztertutako establezimendu-kop	360	364
Zati jangarria (lagina)*	491 t/urte	495* t/urte
Elikagai-hondakina (lagina) **	791 t/urte	1.736t/urte
Establezimendu-kop. Euskadiko HORECA sektorean	13.490	13.446

2026ko datuekiko ikusi diren aldeak, zati batean, interpretatu behar dira kalkuluaren oinarria aldatzean: 2022. urtean zenbatespena, aldi berean, honako hauen baitan zegoen: erosketaren bolumena eta xahutzen zen produktuaren ehunekoa (erosketen-mixean eta txandaketan aldaketak lortuz); 2026. urtean, berriz, zenbatzeko zuzenean kontuan hartu da xahututako masa establezimenduek esandakoaren arabera (kg/aste, kg/hil edo kg/urte), erosketekin lotu gabe.

Horregatik, urteen arteko konparazioak islatzen du xahuketa sortzeko orduan benetako aldaketez gain, alde metodologikoak sektorearekin lotutako hondakinak neurtzean eta adieraztean.

06
Erreferentziak

Euskadiko HORECA sektorean elikagaien xahuketari buruzko 2026ko diagnostikoa eusten duten erreferentziak hiru bloke nagusitan multzokatzen dira: EBko araudia eta esparrua, dokumentazio teknikoa eta metodologikoa eta 2022ko eta 2026ko diagnostikoen datu-iturriak. Multzo hori azterlanaren oinarri zientifikoa, legala eta operatiboa da.

6.1 EUROPAKO ARAUDIA ETA ARAU-ESPARRUA

- Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2008/98/EE Zuzentaraua, 2008ko azaroaren 19koa, hondakinei buruzkoa eta zuzentarau zehatzak indargabetzen dituena. Esparru arauemaile nagusia hondakinen hierarkiaren, prebentzioaren, berrerabiltzearen eta birziklatzearen arloan.
- Batzordearen (EB) 2019/1597 Erabaki Eskuordetua, 2019ko maiatzaren 3koa, 2008/98/EE Zuzentaraua osatzen duena metodologia erkideari eta kalitateko gutxieneko baldintzei dagokienez elikagaien hondakinak uniformeki neurtze aldera. Oinarri metodologikoa kategoriak, neurketa-unitateak eta jakinarazte-mailak definitzeko.
- (EE) 178/2002 Erregelamendua, elikagaien segurtasunari eta elikagaien definizioari buruzkoa. Erreferentziazko araua elikagaien xahuketa kontzeptuan zer produktu dauden sartuta edo baztertuta mugatzeko.
- Europako Itun Berdea (European Green Deal). Klimaren neutraltasunerantz trantsizioa egiteko esparru estrategikoa, baldin eta eragin zuzena badute galerak eta xahuketa prebenitzeko.
- “Farm to Fork” (baserritik mahaira) estrategia. Ibilbidea elikagaien sistema jasangarrirako eta xahuketa murrizten duen helburu espliziturako, bi diagnostikoetan erreferentzia gisa hartuta.
- Nazio Batuen 2030eko Agenda – 12.3 Garapen Jasangarrirako Helburua: nazioarteko konpromisoa biztanle bakoitzeko elikagaien xahuketa erdira murriztea 2030ean.
- 1/2025 Legea, apirilaren 2koa, elikagaien galerak eta xahuketa prebenitzeko.

6.2 DOKUMENTAZIO TEKNIKOA, METODOLOGIKOA ETA SEKTORIALA

Euskadiko HORECA sektorean elikagaien xahuketari buruzko diagnostikoaren azken txostena (2022). Erreferentziazko dokumentua, oinarrizko ildoa, analisirako aldagaiak eta kategoria metodologikoak zehazten dituena 2022–2026 alderaketa antolatzeko.

Arrazoien ereduak, helmugak, neurriak eta oztopoak interpretatzeko erabili den iturria.

AECOC, WRAP, FUSIONS eta FAOren dokumentazio teknikoa elikagaien xahuketa neurtzeari buruz. Erakunde horiek erreferentziazko metodologiak garatu dituzte, eta aurki finkatuta daude sukaldaritzaren sektorean. Hemen datuen zuzeneko iturri gisa ez aipatu arren, kontzeptuen arkitektura bat dator 2022ko eta 2026ko diagnostikoen diseinuarekin.

JRCren (Joint Research Centre) neurketa-gidak elikagaien eta hondakin organikoen adierazleak harmonizatzeko.

MAPAren (Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioa, Espainia) argitalpenak elikagaien xahuketari, elikagaien segurtasunari eta balorizazioaren hierarkiari buruz.

Biohondakinei eta gaikako bilketari buruzko dokumentazioa, Europako Batzordeak eta estatuetako eta erkidegoetako ingurumen-erakundeek argitaratutakoa.

6.3 2026KO DIAGNOSTIKOAREN DATU-ITURRIAK ETA MATERIALAK

HORECA datu-basea n=364 (2026): Gaia Ikerketa sailak garatutako excela 364 establezimendurekin eta banakako 1.348 erregistrorekin honako hauei buruz:

- baztertutako elikagai motak
- kopuruak (kg/aste, kg/hil, kg/urte)
- baztertzeko arrazoiak
- xahuketaren helmugak
- jangarria/ez-jangarria/mistoa sailkapena
- hartutako neurriak eta zailtasunak

Fitxategi hori 2026ko diagnostikoaren iturri nagusia da; masen kalkuluan, EJSNren araberako banaketan, lurralde-analisian eta fluxuen karakterizazioan erabilia da.

Datuak biltzeko galde-sorta (2026).

Establezimenduen aitorpenetarako tresna antolatua (2022kotik egokituta), kategoriak EBko neurketa-araudiarekin lerrokatuta dituenak.

6.4 2022KO DIAGNOSTIKOAREN DATU-ITURRIAK ETA MATERIALAK

2022ko azken txostena – Elikagaien xahuketari buruzko diagnostikoa Euskadiko HORECA sektorean. 2026an erabilitako informazioa:

- helmugaren konparazioa berreraikitzeko (errefusa/organikoa)
- 2022ko arrazoi nagusiak identifikatzeko
- neurriak eta oztopoak alderatzeko
- egituraren eta narrazioaren koherentziari eusteko

6.5 BARNE-ERREFERENTZIAK ETA PROZESATZE ANALITIKOA

Datuak aztertzeko prozedurak (2026). Honako hauek barne:

- kantitatean urtera bateratzea (52 aste / 12 hilabete)
- kategoriak estandarizatzea
- zati mistoak identifikatzea
- probintziaren eta EJSNren araberako analisia
- arrazoiak/helmugak kategorizatzea testuinguru-ereduetan oinarrituta
- barne-koherentziako kontrolak

Prozedura metodologiko hauek, argitaratutako kanpoko erreferentziaren zati ez izan arren, barne-iturri kritikoa dira azterlana erreproduzitu ahal izateko.

6.6 ERREFERENTZIA OSAGARRIAK (SEKTORE- ETA INGURUMEN-TESTUINGURUA)

EBko testuinguru esparrurako eta orokorrerako, erabilgarriak dira honako hauek (datuen zuzeneko iturri gisa erabili gabe analisian):

- UNEP – Food Waste Index Report (2021 eta 2024ko edizioak).
- WRAP – Hospitality and Food Service: Waste Management Reports.
- FAO – Food Loss and Waste Protocol eta Elikaduraren eta Nekazaritzaren Egoera.
- JRC – Biohondakinei eta neurketa-estandarrei buruzko txosten teknikoak.
- Erkidegoko azterlan sektorialak biohondakinen gaikako bilketari buruz.

Erreferentzia horiek diagnostikoaren lerrokadura azaltzen dute nazioarteko metodologiarekin eta Europako joerekin.

Euskadiko Sektoreko **Elikagaien Xahuketaren** Analisia

2026